



MASSAE SAN

VERSÃO: 02.2026.01

Valem sempre os valores e pratos da última versão do menu.
Não nos responsabilizamos por versões antigas gravadas no celular.



Menu Degustação

Omakase Massae	700
<i>17 tempos - Sashimis, sushis, pratos quentes e sobremesa</i>	
<i>Pescados do dia, frutos do mar, bluefin e iguarias</i>	

Entradas

ENTRADAS QUENTES	
Edamame - 🍃	42
Oniguri de Ume - 🍃	28
Gyoza Legumes - 🍃 6 unidades	52
Gyoza Suíno 6 unidades	58
Shitake - 🍃	48
Shimeji - 🍃	48
Shimeji com Lula	68
Tako Yaki <i>Bolinho grelhado recheado com polvo (6 unidades)</i>	62
Ebi Yaki <i>Bolinho grelhado recheado com camarão (6 unidades)</i>	62
Tempurá Legumes - 🍃 <i>Legumes empanados</i>	120
Tempurá Misto <i>Camarões e legumes empanados</i>	195
Tempurá Ebi <i>Camarões empanados</i>	215
Chawan Mushi <i>Flan de ovos cozidos no vapor com frango, camarão, shitake e kamaboko (servido quente)</i>	45
Dobin Mushi <i>Caldo de frutos do mar tradicional japonês</i>	38
Kimpira Gobo	35
Frango Karaage	58
Missoshiro - 🍃	16
Gohan - 🍃	16
ENTRADAS FRIAS	
Sunomono - 🍃	28
Carpaccio de Salmão <i>Com amendoas, pimenta dedo de moça e molho especial da casa a base de limão, laranja e gengibre</i>	90
Carpaccio de Polvo Espanhol <i>Com massago e azeite</i>	180
Ussuzukuri <i>Carpaccio de peixe branco com molho ponzu</i>	90
Batera de Salmão <i>Com massago, levemente apimentado - 8 unidades</i>	70
Batera de Marinado do Dia 8 unidades	70
Tartare de Atum <i>Com tobiko e ovo de codorna</i>	80
Shiso Ten de Salmão <i>Com massago e ovo de codorna</i>	42
Shiso Ten de Atum <i>Levemente apimentado com massago e ovo de codorna</i>	45
Sashimi de Atum com Sumisso 7 fatias	70

Legenda: 🍃 vegetariano



Pratos Quentes

Donburi	
<i>Katsu, Chicken teriyaki ou Oyako</i>	99
Sukiyaki Don	119
Lamen + 3 Gyozas	
<i>Missô / Shoyu / Tonkotsu</i>	115
Nabeyaki Udon	
<i>Udon ensopado com camarão e legumes</i>	115
Champon	
<i>Lamen servido com carne de porco, frutos do mar e verduras</i>	139
Tempurá Udon	
<i>Udon ensopado com camarão e legumes empanados</i>	139
Yakisoba	
<i>Legumes, frango e carne</i>	98
Yakisoba Frutos do Mar	
<i>Camarão, polvo, lula, mexilhão e legumes</i>	165
Yakimeshi	
<i>Arroz japonês salteado com camarão, frango, ovos e legumes</i>	85
Kare	
<i>Chicken, Suíno ou berinjela</i>	120
Filet Mignon Kare	135
Teishoku Anchova	
<i>Acompanha gohan, missoshiru, sashimi, tempurá, anchova grelhada e guarnições</i>	190
Teishoku Salmão	
<i>Acompanha gohan, missoshiru, sashimi, tempurá,salmão grelhado e guarnições</i>	190
Teishoku Sashimi	
<i>10 fatias de sashimis variados, gohan, missoshiru, tempurá e guarnições</i>	200
Teishoku Sushi	
<i>9 nigiris variados, missoshiru, tempurá e guarnições</i>	250
Sukiyaki Individual	
<i>Carne bovina fatiada, legumes e verduras variados, tofu, cogumelos cozidos com molho adocicado e gohan</i>	160
Sukiyaki para 2 pessoas - Preparado na Mesa	420
Ten-zaru Soba	
<i>Soba gelado com molho e tempurá</i>	119
Soba ou Udon com Cogumelos - 	
<i>Soba ou Udon quente com molho e kakiage</i>	109

Bento

Frango	
<i>Milanesa, karaague ou teriyaki</i>	115
Anchova	120
Shogayaki Bovino	120
Salmão	120
Filet Mignon	
<i>Grelhado ou a milanesa</i>	130

Teppan

Anchova	140
Salmão	140
Filé Mignon	150
Vegetariano - 	120

Legenda:  vegetariano



SUSHI BAR

Sashimi

Atum	48
Buri	48
Robalo	44
Serra	36
Carapau	36
Chutoro Nacional	75
Toro Nacional	100
Polvo Espanhol	90
Ika	50
Karasumi	55
Salmão	46
Barriga Salmão	50
Hotate - 6 fatias <i>(3 vieiras inteiras)</i>	140
Sashimi Nami - 10 fatias <i>(pescados do dia escolhidos pelo chef)</i>	95
Sashimi Tokujo - 20 fatias <i>(pescados do dia escolhidos pelo chef), frutos do mar e peixes gordos</i>	330
Yellowtail	120
Bluefin Akami - 3 fatias	100
Bluefin Chutoro - 3 fatias	120
Bluefin Toro - 3 fatias	140

Chirashi

Bowl com shari coberto com sashimi

Kaisen Don <i>Peixes do dia, frutos do mar, ovas de salmão, vieira, ovas de ouriço e tamago</i>	285
Unagui Don <i>150g de unagui, servido com gohan</i>	285
Especial <i>Peixes do dia, polvo, ovas tobiko, camarão e tamago</i>	190

Temaki

Salmão	34
Salmão Skin	30
Barriga de Salmão	40
Maguro <i>Atum</i>	36
Spice Tuna <i>Atum apimentado</i>	40
Ebi Ten <i>Camarão empanado</i>	52
Unagui	90



Duplas de Sushi

Salmão	36
Barriga de Salmão	40
Buri	38
Carapau	30
Serra	30
Maguro	38
Atum	
Atum com Foie Gras	90
Robalo	34
(shisô e ume + R\$4)	
Nato - 🍃	28
Sardinha ou Cavalinha Marinada	32
Hotate de Hokkaido	70
Vieira de Hokkaido	
Hotate de Hokkaido Temperada	130
Vieiras inteiras temperadas	
Tako	50
Polvo espanhol	
Guesso	44
Ika	44
Lula	
Ebi	50
Camarão	
Tamago - 🍃	28
Omelete estilo japonês	
Tobiko	42
Massago	55
Ovas de capelin	
Centolla	85
Caranguejo	
Jo II	64
Salmão com ovo de codorna e ikura	
Hokkigai	48
Ikura	90
Ovas de salmão	
Uni	90
Ouriço do mar	
Toro	65
Chutoro	55
Bluefin Akami	70
Bluefin Chutoro	100
Bluefin Toro	115
Yellowtail	70
Unagui	80
Mini Polvo	90



Hossomakis

Tekka (Atum)	38
Shake (Salmão)	36
Ebi Maki (Camarão)	55
Kappa (Pepino) - 🌿	28
Nato - 🌿	32
Ume Shiso - 🌿	32
Negui Toro	60
Bluefin Akami	65
Bluefin Toro	89

Uramaki

Salmão	48
Salmão Skin	44
Atum	50
Spice Tuna	56
Spice Tuna Especial	
Atum extra, temperado pelo chef, com ovas e levemente apimentado	99
Ebi Ten	
Camarão empanado	65
Ebi Ten Especial	
Camarão empanado com salmão maçaricado	75
Futomaki	
Com camarão	95
Futomaki Vegetariano - 🌿	85

Sushi

Nami - 18 peças	
10 sushis de peixe e 8 hossomaki	185
Jo - 36 peças	
12 sushis de peixe, 2 ovas massago, 2 polvos, 2 camarões, 2 iguarias, 8 uramaki e 8 hossomaki	450
Sushi Vegetariano - 18 peças - 🌿	
Seleção do chef	180

Combinados

Com sashimi	
Hana - 18 peças	
5 sashimis, 7 niguiris e 6 hossomakis. Seleção especial com bluefin, ovas, vieira de hokkaido, barriga de salmão e peixe gordo do dia.	350
Itens podem variar de acordo com a sazonalidade.	
Jo para 1 - 26 peças	
10 sashimis, 5 sushis de peixe, 1 vieira, 1 ovas massago, 1 camarão, 4 uramakis e 4 hossomakis	255
Jo para 2 - 52 peças	
20 sashimis, 10 sushis de peixe, 2 vieira, 2 ovas massago, 2 camarão, 8 uramakis e 8 hossomakis	500
Nami para 1 - 26 peças	
10 sashimis, 7 sushis de peixe + 1 de camarão, 4 uramakis e 4 hossomakis	235
Nami para 2 - 52 peças	
20 sashimis, 14 sushis de peixe + 2 de camarão, 8 uramakis e 8 hossomakis	460
Salmão e Atum - 44 peças	
20 sashimis, 8 sushis, 8 uramakis e 8 hossomakis	360
Misuzu - 17 peças	
8 sashimis, 4 niguiris, 4 hossomakis e 1 ovas tobiko. Salmão, atum e pescados do dia	170
Salmão - 22 peças	
10 sashimis, 4 sushis, 4 uramakis e 4 hossomakis	180

Legenda: 🌿 vegetariano



Sobremesas

Anmitsu	
<i>Doce de feijão, gelatina, frutas e sorvete</i>	38
Banana flambada	35
Creme de papaya	35
Petit Gateau	
<i>Sorvete de baunilha com gergelim ou creme</i>	38
Tempurá de sorvete	35
Sorvete	
<i>Baunilha com gergelim, chocolate belga com gengibre, pistache, matcha e sorbet de frutas vermelhas</i>	29
Ice Mochi	
<i>Doce de leite, lichia, chá verde</i>	19
Frutas da Estação	19

Bebidas

Água Mineral	
<i>com ou sem gás</i>	11
Água Mineral - Acqua Panna	
<i>505ml sem gás</i>	32
Água Mineral - San Pellegrino	
<i>505ml com gás</i>	32
Suco	
<i>Abacaxi, laranja, limão, maracujá</i>	18
Refrigerantes	
<i>Coca Cola, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Tônica, Tônica Zero, Soda, Soda Diet, Pepsi Black</i>	12
Bancha Gelado	18
Bancha	
<i>Refil</i>	14
Café Expresso	12
Café Descafeinado	15

Cervejas

Maturika Pilsen	
<i>Artesanal - 310ml</i>	29
Heineken	19
Stella Artois	19
Stella Gold	19
Cerpa	19



Bebidas

Sakes

Hokushika	Dose	
Kimoto Junmai, leve.	45	
Origem: Akita		
Hakushika	Dose	720ml
Neutro.	65	240
Origem: Hyogo		
Urakasumi Honjoso	Dose	720ml
Médio seco, levemente encorpado.	65	260
Origem: Miyagi		
Takashimizu Karakuchi	Dose	720ml
Extra seco.	68	290
Origem: Akita		
Suigei Drunken Whale Tokubetsu Junmai	300ml	720ml
Seco e refrescante. Um campeão de vendas no Japão.	190	400
Origem: Kochi		
Gassan Houjun Karakuchi Junmai	720ml	
Sakê premiado, super gastronômico, feito com uma das águas mais leves do mundo.	480	
Origem: Shimane		
Niida Shinzenshu Kimoto Junmai	720ml	
O mais aclamado sakê natural do Japão.	550	
Origem: Fukushima		
Zaku Miyabi “Nakadori” Junmai Daiginjo	720ml	
O mais premiado do mundo na categoria mais alta dos sakês.	850	
Origem: Mie		

Vinhos

Taça de Vinho Branco	150ml
	48
Trumpeter Pinot Grigio (ARG)	
Uva: Pinot Grigio • Produtor: Rutini Wines	750ml
Região: Mendoza	185
Nicosia Grillo (ITA)	
Uva: Grillo • Produtor: Nicosia	750ml
Região: Sicília	229
Gran Reserva Chardonnay (CHI)	
Uva: Chardonnay • Produtor: Château Los Boldos	750ml
Região: Cachapoal • Vegano	285
Rutini Riesling (ARG)	
Uva: Riesling • Produtor: Rutini Wines	750ml
Região: Mendoza	435
Jean-Marc Brocard Chablis (FRA)	
Uva: Chardonnay • Produtor: Jean-Marc Brocard	750ml
Região: Borgonha	760



Massae San Sushi é uma homenagem à **Massae Yamamoto** (1915-2010), matriarca da família.

Nascida em Nagano, no Japão, imigrou para o Brasil em 1956 e aqui abriu o primeiro restaurante da família, o Misuzu, no bairro da Liberdade.

