

SHINJITE 信じて (confie)

No **YūG 米寿** acreditamos que a melhor experiência nasce quando se confia no fluxo da cozinha. O **Shinjite**, que em japonês significa "confie", oferece três percursos criados pelo **chef Thiago Maeda** para conduzir sua jornada gastronômica.

SHINJITE HIRU | 130
missoshiru + kyourì sunomono + karai edamame
handroll spicy tuna + tataki + gyoza (2un)
sashimi (5pcs) + makimono (4pcs) + nigiri (4pcs)

SUSHIBAR

[Acompanha salada, otoshi e missoshiru]

COMBINADO SUSHI | 95
6 nigiris, 1 ovas e 3 hossomaki

COMBINADO SASHIMI | 99
15 fatias de sashimi variados

COMBINADO SUSHI E SASHIMI | 110
9 sashimi, 4 nigiri, 4 uramaki e 3 hossomaki

COZINHA

[acompanham salada, otoshi, gohan, kakiage de vegetais e missoshiru]

YAKIZANA TEISHOKU | 68
Peixe do dia grelhado

HIRE KATSU | 68
Porco empanado e molho de missô vermelho

TORI NO MISSÔ | 68
Sobrecoxa de frango marinado no missô e grelhado com shissô

OYAKO DON | 65
Sobrecoxa de frango orgânico, horensó, cebola e ovo ao molho sobre gohan

KATSU DON | 65
Copa lombo de porco empanado na pankô, espinafre, cebola e ovo ao molho sobre gohan

IWASHI KABAYAKI DON | 65
Sardinha glaceada, cebola e ovo ao molho sobre gohan

YAKISOBA | 65
Porco / frango / vegetariano

NABEYAKI UDON | 90
Macarrão de udon, frango, camarão, tikua, ovo, cebolinha, tempura de camarão

VINHOS

MIKRON • 135
Leve, aromático, com toque floral e cítrico.
Entrega frescor e vivacidade
(Torrontés – La Rioja/ARG)

ORALIA • 168
Untuoso e complexo, sem adição de sulfitos
(Moscatel, Pedro Giménez e Torrontés – Mendoza/ARG)

ROCAMADRE • 244
Vibrante com estrutura, aromas de frutas cítricas, mineral e toque lácteo
(Chardonnay – Mendoza/ARG)

CRIOLLA ARGENTINA • 192
Laranja exótico, com cores e sabores de frutas secas e cítricas; taninos marcante e interessante para paladares que buscam algo fora do óbvio
(Torrontés Naranja – Mendoza/ARG)

LAZY WINEMAKER! • 155
Tinto natural, fresco, com aromas florais e taninos macios, sem adição de sulfitos
(Cabernet Franc – Valle Central/CH)

CERVEJA

SÛPÁ DORAI 473ml (Cerveja da Casa) • 22
CERPA 350ml • 16
ESTRELLA GALICIA 355ml • 16

SOFTS

ÁGUA PRATA • 8
REFRIGERANTE • 9
SUCO VILLA PIVA • 18
CHÁ GELADO MUGI • 18
CAFÉ GHEISHA COFFEE ++ • 10
SAN PELLEGRINO 505ml • 26
ACQUA PANNA 505ml • 26

COCKTAILS

SR. MIYAGI • 39
— **Cítrico e refrescante**
Gin, sake nigori, calda de matcha, limão tahiti, maçã verde e yuzu

UME ADONIS • 45
— **Elegante e intenso**
Jerez fino, blend de vermouth, orange bitter e ume shissô

KATANA • 42
— **Floral e refrescante**
Gin com kinomê sansho, calda de yuzu, suco de capim-limão, hortelã e cítricos

NATSU • 39
— **Intenso e encorpado**
Whiskey, calda de framboesa com shissô, mel de flor de laranjeira, maçã verde e orange bitter

WASABI MARTINI • 36
— **Fresco e picante**
Shochu, sake, calda de wasabi e limão tahiti

MAJIMBOO • 42
— **Fresco e elegante**
Gin com Earl Grey, creme de abacaxi, calda de maracujá, caramelo salgado com shoyu e grapefruit

CHANOYU • 45
— **Refrescante e floral**
Tequila gold com banchá, shochu, grapefruit, uva verde, cítricos e clarificado com leite

SPIRITS

GIN
Roku Gin (Japão) • 42
Beefeater • 35
Bombay • 35
Tanqueray • 35
Tanqueray Ten • 58

TEQUILA
Jose Cuervo Especial Gold • 31
Jose Cuervo Especial Silver • 31
Jose Cuervo Tradicional (100% Agave) • 39

VODKA
Stoli • 35
Absolut • 35
Haku • 42

WHISKY & WHISKEY

The Hakushu 12y • 262
The Yamazaki 12y • 195
Macallan 18y • 385
Macallan 15y • 280
Macallan 12y • 132
Hibiki • 135
The Chita • 92
Buchanan's 12y • 39
Chivas 12y • 39
Maker's Mark • 42
Jim Beam Black • 35

DEZĀTO デザート (Sobremesa)

TOFFEE YŪGEN • 38
Toffee de caramelo com missô, farofa de biscoito e sorvete de leite

YAKI PURIN • 29
Pudim japonês com caramelo de shoyu

Kosmos

歡迎光臨 YūG 米寿

Bem-vindo ao YūG 米寿. O YūG é movimento.

É energia jovem, moderna e urbana em plena Vila Buarque. Um restaurante japonês que mistura tradição japonesa com influências globais.

Inspirado pelo conceito japonês de yūgen — a beleza misteriosa e sutil que existe nos detalhes.

Os pratos chegam à mesa de forma contínua, feitos para compartilhar, explorar e se surpreender. Nossa equipe está aqui para guiar essa experiência, sugerindo harmonizações e conduzindo cada momento.

Mais do que uma refeição, o **YūG 米寿** é um convite para viver a gastronomia com experiência sensorial. Cada detalhe, da escolha dos ingredientes ao ambiente, foi pensado para despertar conexão, curiosidade e prazer à mesa.

Aproveite sua experiência
Com carinho,

Jantar — Terça a Sábado — 19h às 0h
Domingo — 12h30 às 17h



Deixe sua avaliação
em nosso google



NIHON SHU • SAKE

ECHIGOZAKURA KARAKUCHI futsushu
(kokusanmai, 15,5% abv, ns +5)
Seco e leve, final limpo
Bom com petiscos e pratos gordurosos
150 ml • 39 720 ml • 182

HATOMASAMUNE JOSEN honjozo
(mashigura, 70% pol, 15,6% abv, ns +1)
Tradicional, suave e equilibrado, com notas leves de cereais
150 ml • 29 720 ml • 258 1800 ml • 375

TENPOUCHI YAMADANISHIKI junmai
(yamadanishiki, 60% pol, 15% abv, ns +3)
Encorpado, de frutado sutil com sabor profundo e final persistente
150 ml • 35 720 ml • 274 1800 ml • 394

HONKARA MADOKA kimoto junmai
(miyamanishiki, 55% pol, 16% abv, ns +10)
Acidez intensa, notas terrosas e umami
Excelente quente
720 ml • 244

AMANOTO junmai daiginjo
(ginnosei, 45% pol, 16,3% abv, ns +1)
Elegante e aromático, notas de melão e pera e final delicado
150 ml • 45 720 ml • 288

KONISHI HIYASHIBORI daiginjo
(kokusanmai, 50% pol, 15,5% abv, ns +1)
Sutil, fresco e floral. Melhor apreciado gelado
150 ml • 39 720 ml • 278

SHIRAKAWAGO SASANIGORISHU junmai ginjo
(gohyakumangoku, 60% pol, 15% abv, ns 0)
Nigori cremoso, doce suave, notas de coco e arroz fresco
150 ml • 65 720 ml • 282

SHOKU HOP SAKE HOPPE kurafuto
(gohyakumangoku, 70% pol, 15% abv, ns -12)
Artesanal com lúpulo, cítrico e leve amargor tropical
720 ml • 315

VARIADOS

ESPUMANTE CAVE AMADEU BRUT • 135
(Chardonnay e Pinot Noir – Pinto Bandeira/RS)
Fresco e equilibrado, notas cítricas, frutas brancas e pão tostado. Cremoso, perlage fino e final refrescante

ESPUMANTE CAVE GEISSE BLANC DE BLANC • 242
(100% Chardonnay – Pinto Bandeira/RS)
Ícone brasileiro, elegante e intenso. Aromas de maçã verde, frutas tropicais e brioche, com acidez vibrante e final sofisticado

SHOCHU
IICHIKO SILHOUETTE (Cevada – OITA/JP) • 42
SHODAI MOMOSUKE (Sarraceno – OITA/JP) • 32

LICORES
JUNMAI YUZU SHU (Gifu/JP) • 31
NIWA NO UGUISU TOKUSEN UMESHU (Fukuoka/JP) • 31

