

COMIDA CALLEJERA - 屋台の食べ物

Takoyaki - たこ焼き

Bolas de masa rellenas de trozos de pulpo, cocinadas en moldes especiales y servidas con salsa takoyaki, mayonesa y copos de bonito seco.



Okonomiyaki - お好み焼き

Tortilla japonesa de huevo y repollo, a la que se añaden ingredientes al gusto cocinada en una plancha y cubierta con salsas.



Gyozas - 餃子

Empanadillas de origen chino rellenas de carne y vegetales, cocinadas al vapor y luego doradas en la sartén.



Tempura - 天ぷら

Mariscos, verduras o incluso carnes rebozadas en una masa ligera y fritas hasta obtener una textura crujiente. Se suelen servir con una salsa especial llamada tentsuyu.



Boniato asado - 焼き芋

Se cocina lentamente sobre brasas o en hornos de piedra, resultando en una textura suave y un sabor naturalmente dulce.



Yakitori - 焼き鳥

Brochetas de pollo asadas a la parrilla, que pueden incluir diferentes partes del ave, sazónadas con sal o salsa tare.



Osaka Ikayaki - イカ焼き*

Una crepe doblada hecha con trozos de calamar troceado, masa dura, salsa Worcestershire y a veces huevo. Más típico en Osaka.



Tamagoyaki - 卵焼き*

Es una especie de tortilla de huevo enrollada y cortada.



SNACKS Y KONBINI - コンビニのスナックと食品

Natto - 納豆*

Soja fermentada con una textura pegajosa y un sabor fuerte.



Nikuman buns - 肉まん

Panecillos al vapor rellenos de carne de cerdo sazónada, originarios de China pero populares en Japón.



Kare Pan - カレーパン

Pan relleno de curry japonés, empanado y frito.



Tamago Sando たまごサンド

Sándwich de ensalada de huevo al estilo japonés.



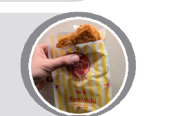
Onigiri - おにぎり

Triángulos de arroz rellenos de ingredientes como salmón, ciruela encurtida o atún con mayonesa, y a menudo envueltos en alga nori.



Famichiki

Pollo frito de FamilyMart, jugoso por dentro crujiente por fuera.



Choco Monaka Jumbo チョコモナカジャンボ*

Helado de vainilla con una fina lámina de chocolate crujiente en su interior, todo ello envuelto en monaka.



NOODLES & SOPAS - 麺類 & スープ

Ramen - ラーメン

Tazón de caldo con fideos japoneses. El más común es con chashu, huevo semi-cruo, alga nori, brotes de soja y cebolleta.



Shōyu Ramen (醤油ラーメン): Caldo claro y salado, con un pronunciado sabor umami debido a la incorporación de salsa de soja.

Shio Ramen (塩ラーメン): Caldo ligero y transparente, con un sabor delicadamente salado, resultante de la sazón con sal.

Miso Ramen (味噌ラーメン): Caldo espeso y robusto, con notas dulces y saladas, originadas de la pasta de miso fermentada.

Tonkotsu Ramen (豚骨ラーメン): Caldo opaco y cremoso, con un sabor profundo y rico, obtenido al hervir huesos de cerdo durante largas horas.

Tsukemen Ramen - ツケ麺

Los fideos son más gruesos y fríos, y el caldo se sirve por separado.



Udon - うどん

Fideos gruesos de trigo, servidos en caldo caliente o fríos, acompañados de ingredientes como tempura, tofu frito o vegetales.



Soba - そば

Fideos delgados hechos de trigo sarraceno, que pueden servirse fríos con una salsa para mojar o calientes en un caldo. Son especialmente populares en verano cuando se sirven fríos.



Corn Soup - コーンスープ*

Sopa cremosa de maíz, popular especialmente en máquinas expendedoras y tiendas de conveniencia.



Yakisoba - 焼きそば

Fideos fritos al estilo japonés, mezclados con carne, vegetales y salsa yakisoba, a menudo adornados con jengibre encurtido.



Miso Soup - 味噌汁

Hecho con dashi (caldo de kombu y bonito seco) y miso (pasta de soja fermentada). Se acompaña con ingredientes como tofu, algas wakame y cebolleta.



ARROCES - 米

Omurice - オムライス*

Arroz frito con ketchup envuelto en una tortilla francesa, a menudo decorado con más ketchup.



Katsudon カツ丼

Tazón de arroz cubierto con tonkatsu, huevo y cebolla cocidos en una mezcla de salsa de soja y dashi.



Gyudon - 牛丼*

Tazón de arroz cubierto con tiras de carne de ternera y cebolla cocidas en una mezcla de salsa de soja, mirin y dashi.



Katsu Kare - カツカレー

Tonkatsu servido sobre arroz y cubierto con salsa de curry japonés.



CARNES - 肉

Yakiniku - 焼肉

Carne de res, cerdo o pollo asada a la parrilla, generalmente en la mesa, y acompañada de salsas para mojar.



Carnes de Wagyu - 和牛



Carnes de Kobe - 神戸ビーフ



Pollo Karaage - 鶏の唐揚げ

Trozos de pollo marinados, rebozados y fritos, servidos como aperitivo o plato principal.



Tonkatsu / Gyukatsu 豚カツ / 牛カツ

Chuleta de cerdo (tonkatsu) o de ternera (gyūkatsu) empanada y frita, con salsa tonkatsu y repollo picado.



PESCADOS - 魚

Cangrejo - 蟹

King Crab (tarabagani): gran tamaño y carne dulce y firme.
Snow Crab (zuwagani): menor tamaño, carne suave y ligeramente dulce.



Fugu o pez globo - フグ *

Su preparación está estrictamente regulada: solo chefs con licencia pueden manipularlo para garantizar la seguridad. El sashimi de fugu es una de las formas más tradicionales de consumirlo.



Atún Azul Maguro - 鮪

Akami (赤身), Chūtoro (中トロ) y Ōtoro (大トロ) son los principales cortes.



Unagi - 鰻

Anguila de agua dulce, tradicionalmente asada a la parrilla y glaseada con una salsa dulce a base de soja.



SUSHI - おすし



Nigiri 握り寿司

Bola de arroz con pescado o marisco encima

Maki 巻き寿司

Rollo de arroz y pescado envuelto en alga nori

Uramaki 裏巻き寿司

Rollo "invertido" con el arroz por fuera y el alga nori por dentro.

Gunkan 軍艦巻き

Base de arroz envuelta en nori y como huevas

Kazari 飾り寿司

Sushi decorativo que crea formas artísticas al cortar los rollos

Temari 手まり寿司

Sushi en forma de pequeñas bolas



Oshi 押し寿司

Sushi prensado en forma rectangular, típico de Osaka

Hosomaki 細巻き寿司

Rollos delgados con un solo ingrediente en el centro

Sashimi 刺身

Lonchas de pescado o marisco crudo sin arroz

Temaki 手巻き寿司

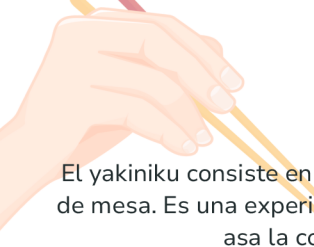
Cono de alga nori relleno de arroz, pescado y otros

Futomaki 太巻き寿司

Rollos gruesos con múltiples ingredientes en su interior

Inari 稲荷寿司

Bolsitas de tofu frito rellenas de arroz avinagrado



YAKINIKU

El yakiniku consiste en carne y verduras cocinadas en una parrilla de mesa. Es una experiencia interactiva donde el mismo comensal asa la comida según su preferencia.



CARNES

TERNERA

カルビ (Karubi) - Short ribs: Costillas cortas. Tienen buen marmoleado y son jugosas.
ロース (Rōsu) - Loin: Lomo. Carne magra y tierna.
ハラミ (Harami) - Skirt steak: Corte del diafragma. Rico y tierno, con un sabor fuerte.
タン (Tan) - Beef tongue: Lengua de ternera. Se sirve finamente cortada y es muy popular.
ミスジ (Misuji) - Chuck flap: Una sección de la paleta, muy marmoleada y tierna.
カタロース (Kata-rōsu) - Chuck roll: Del hombro, ideal para cortes delgados.

POLLO

鶏もも (Tori Momo) - Chicken thigh: Muslo. Jugoso y con un sabor profundo.
鶏せせり (Tori Seseri) - Chicken neck meat: Carne del cuello, muy sabrosa y algo crujiente.

SALSAS

Shoyu (醤油): Salsa de soja con ajo y azúcar.
Miso (味噌): Pasta de soja fermentada, con un toque dulce y salado.
Ponzu (ポン酢): Salsa cítrica ligera, ideal para cortes magros.

ACOMPañAMIENTO

Verduras: Calabacín, berenjena, pimientos y champiñones son comunes para asar.
Arroz: Se sirve como base para equilibrar los sabores.
Kimchi: Aunque de origen coreano, es un complemento popular.

CERDO

豚バラ (Buta Bara) - Pork belly: Panceta de cerdo. Muy jugosa, perfecta para asar.
豚肩ロース (Buta Kata-rōsu) - Pork shoulder loin: Paleta de cerdo. Más magra que la panceta.
トントロ (Tontoro) - Pork jowl: Papada de cerdo. Rica en grasa y muy sabrosa.

HORUMON (VÍSCERAS)

レバー (Rebā) - Liver: Hígado. Tiene un sabor rico y una textura cremosa.
ホルモン (Horumon) - Intestines: Intestinos. Grasa y sabor intenso, amado por los aficionados.
ハツ (Hatsu) - Heart: Corazón. Textura firme y sabor suave.
マルチョウ (Maruchō) - Small intestines: Intestino delgado, ideal para quienes buscan un sabor más fuerte.



Cocina pocas piezas para disfrutar siempre de la carne caliente y recién hecha.

Prueba el
Wagyu y
Kobe

DULCES - 甘いお菓子

Mochi - 餅

Pastel de arroz con textura chiclosa de diferentes sabores: fresa, melón, plátano...



Daifuku Mochi - 大福餅

Una capa de mochi rellena de anko (pasta dulce de judías rojas).



Ichigo Daifuku

Una variedad de daifuku con una fresa entera en su interior.



Kibi Dango - きびだんご

Dulce tradicional japonés originario de la prefectura de Okayama, elaborado con harina. Tienen una textura similar al mochi.



Jyuu en pan - 10円パン

Moneda de 10 yenes tipo gofre rellena de mucho queso. La sirven en Donkis y puestos callejeros.



Kakigori - かき氷*

Hielo finamente raspado, que se asemeja a la textura de la nieve recién caída. Este hielo se adereza con siropes de diversos sabores.



Tarta Queso Rikuro's りくろーおじさんのチーズ ケーキ*

Tarta de queso más famosa y esponjosa de Japón



Dorayaki - どら焼き*

Postre que consiste en dos trozos de bizcocho rellenos de anko o pasta dulce de azuki o judías rojas.



Fuwafuwa pancakes* ふわふわパンケーキ

Pancakes japoneses conocidos por su textura esponjosa y ligera.



Taiyaki - たい焼き

Buñuelos con forma de pez rellenos de judía roja o chocolate, entre otros.



Ichigo Shortcakes* クリスマスケーキ

Bizcocho esponjoso relleno y cubierto con nata montada, decorado con fresas frescas. Típico en Navidad.



Yatsushashi - ハツ橋

Triángulos de harina de arroz, azúcar y canela rellenos de pasta de fruta o chocolates.



Chococro - チョココロ

El croissant de chocolate más famoso en Japón, de la cadena de cafeterías St Marc Café.



Melon Pan - メロンパン

Bollo de pan, recubierto de masa de galleta.



BEBIDAS & TÉS - 飲み物 & お茶

Cervezas - ビール*

Las marcas más famosas son:

- Asahi
- Sapporo
- Kirin Ichiban



Lemon Sour レモンサワー*

Bebida alcohólica viral ligera con sabor a limón y una rodaja.



Té Matcha - 抹茶*

Té verde en polvo de alta calidad. Se utiliza en la ceremonia del té japonesa. Se caracteriza por su vibrante color verde y su sabor umami.



Sake - 酒*

Bebida alcohólica hecha a partir de arroz.



Fanta Melon - メロンファンタ

Variante de la bebida gaseosa Fanta con sabor a melón, disponible en Japón. Es conocida por su color verde y su sabor dulce y refrescante.



Bebidas Máquinas (jidouhanbaiki) o konbini - 自動販売機

Hay toda clase de zumos, refrescos, té o cafés (fríos y calientes).

Te recomendamos arriesgarte y probar!



Calpis Water カルピスウォーター

Bebida dulce y ligeramente ácida. Está elaborada a base de leche fermentada. Popular por su sabor refrescante.



Ramune ラムネ*

Refresco gaseoso conocido por su botella de vidrio con canica. Sabor original a limón-lima, aunque hay muchas variantes. Marca HATA es algo similar.



Té verde fresco 冷たい緑茶*

Té verde, normalmente sin azúcar, disponible en botellas y latas en máquinas expendedoras y tiendas de conveniencia.



Yakult ヤクルト*

Bebida probiótica de leche fermentada con sabor dulce, conocida por sus beneficios para la salud intestinal.



Pocari Sweat ポカリスエット*

Bebida isotónica con un sabor suave y ligeramente dulce, ideal para la hidratación. Parecido a Aquarius.



Matcha Latte 抹茶ラテ

Té verde matcha mezclado con leche, disponible frío y listo para beber.



Té de Jazmín - ジャスミン茶*

Infusión que combina las propiedades del té verde con el aroma de las flores de jazmín.



Kikoman Banana Soy Milk - キッコーマン バナナ豆乳*

Mezcla de leche de soja y sabor a plátano.



COMIDAS ESPECIALES

Kaiseki - 懐石 *

Alta cocina japonesa que consiste en una serie de platos pequeños y artísticamente presentados, destacando la estacionalidad y la calidad de los ingredientes.



Oden - おでん *

Guiso japonés que contiene diversos ingredientes como huevos cocidos, daikon (rábano japonés), konnyaku y pasteles de pescado, todo cocido a fuego lento en un caldo dashi con salsa de soja.



Sukiyaki - すき焼き *

Caldero caliente para cocinar verduras. A posteriori se remoja en huevo crudo.



Shabu Shabu - しゃぶしゃぶ *

Plato de carne y vegetales cocidos brevemente en caldo caliente en la mesa, y luego sumergidos en salsas antes de comer.



Kushiage - 串揚げ

Brochetas de carne, mariscos o vegetales empanados y fritos, servidos con diversas salsas para mojar.



Bento Box - 弁当

Caja de comida preparada para llevar. Suele contener un surtido variado de arroz (sushi), tempura frita, un mix de marinados japoneses y fruta.



Desayuno Japonés - 和朝食*

Arroz, sopa de miso, pescado a la parrilla, huevo, natto, tsukemono, algas y té verde.



Teishoku - 定食*

Conjunto de platos servidos en una bandeja. Suele ser: plato principal (pescado, tonkatsu, sashimo u otra proteína), arroz blanco, sopa miso, encurtidos y vegetales.

