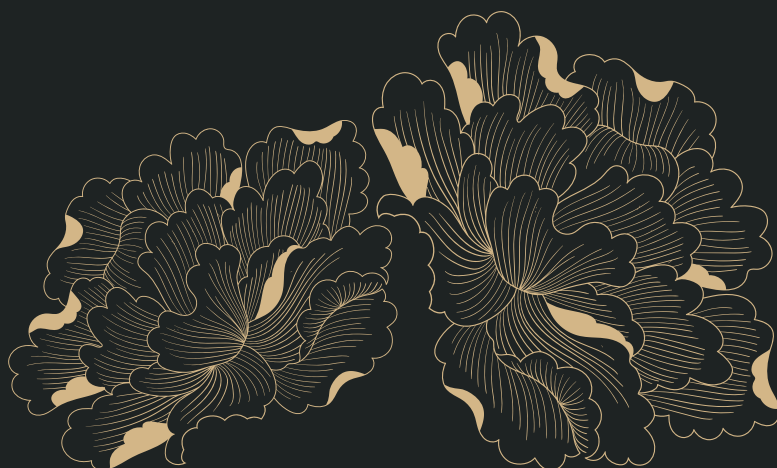


TANOSHII
楽心山
RESTAURANTE JAPONÉS





TANOSHII
楽心
RESTAURANTE JAPONÉS

Desde que abrió sus puertas en julio de 1992, Tanoshii se ha convertido en un oasis culinario, donde la exclusiva y exquisita gastronomía japonesa cobra vida. En Tanoshii, te ofrecemos una experiencia gastronómica única y memorable.

Desde los deliciosos sashimis hasta los rollos de sushi meticulosamente elaborados, cada bocado es una explosión de sabores y texturas que deleitarán tus sentidos, gracias a nuestros insumos locales de calidad ofreciendo una comida excepcional, nos esforzamos por transportarte a un mundo de encanto oriental.

Nuestro estilo distintivo y nuestro toque especial crean una atmósfera envolvente que te hará sentir como si estuvieras en un rincón tranquilo de Japón. Te invitamos a unirte a nosotros y descubrir la armonía entre la tradición japonesa y la innovación culinaria en Tanoshii.

Permítenos llevarte en un viaje único, donde la felicidad se encuentra en cada bocado y cada momento se convierte en un recuerdo preciado.

¡Tanoshii - Donde la felicidad culinaria se hace realidad en cada bocado!





ZENSAI

ENTRADAS

Misoshiru Sopa tradicional japonesa hecha con pasta de miso.	\$ 5.00
Agedashi tofu Tofu frito estilo japonés.	\$ 6.00
Tori karaage Pollo frito estilo japonés.	\$ 8.00
Gyoza Mini empanadas japonesas, tradicional, fritas o al vapor (lomo fino de cerdo o camarón).	\$ 10.00
Edamame Fréjol de Soya.	\$ 10.00
Tako nuta Pulpo con salsa sumiso y cebollín servido con aguacate.	\$ 10.00
Yakitori Brochetas de pollo al grill con vegetales al vapor.	\$ 12.00
Hiyashi wakame Ensalada de algas japonesas.	\$ 13.00
Tempura zensai 7 vegetales con 2 langostinos tempura servido con salsa tempura.	\$ 15.00
Gyutataki Cortes finos de lomo fino de res decorado con ajo y picante japonés servido con salsa ponzu y cebollín.	\$ 15.00
Tempura Tanoshii 14 vegetales con 4 langostinos servido con salsa tempura.	\$ 30.00
Usutsukuri Cortes finos de pescado servido en salsa Ponzu, decorado con cebollín.	\$ 14.50



Por favor al momento de su orden déjenos saber si tiene algún tipo de alergias o restricción alimentaria antes de servir su orden.



ZENSAI NIKKEI

ENTRADAS NIKKEI

Yeang yeong chicken

Deliciosa combinación de pollo crocante al estilo coreano (picante).

\$ 9.00

Crispi ko-ebi con salsa de maracuyá

Deliciosa preparación Nikkei con camarón crocante y salsa de maracuyá.

\$ 13.00

Ceviche nikkei

Exótica preparación de ceviche estilo Nikkei.

\$ 15.00

Ceviche frito

Combinación de sabores exóticos Nikkei presentado en un ceviche frito estilo Tanoshii (picante).

\$ 18.00

Onigirazu 4 UNIDADES

Exótica presentación de sánduche Nikkei con salsa y aderezo picante.

\$ 19.00

Tiradito nikkei

Selección de Cortes de pescado fresco sobre lechugas orgánicas con salsa Nikkei.

\$ 18.50



NIGIRI Y SASHIMI

1 u.

5 u.

Maguro Atún rojo.	\$ 3.50	\$ 11.00
Tako Pulpo.	\$ 3.00	\$ 9.00
Sake Salmón.	\$ 4.00	\$ 12.00
Unagi Anguila.	\$ 6.00	—
Ika Calamar.	\$ 8.00	\$ 25.00
Ikura Caviar de salmón.	\$ 8.00	—
Kanikama Cangrejo.	\$ 3.50	\$ 11.00
Hotate gai Vieiras.	\$ 4.50	\$ 13.00
Ebi Langostino.	\$ 4.50	\$ 13.00
Saba Macarela.	\$ 7.50	\$ 24.00
Hamachi Cola Amarilla.	\$ 7.50	\$ 24.00

Por favor al momento de su orden déjenos saber si tiene algún tipo de alergias o restricción alimentaria antes de servir su orden.



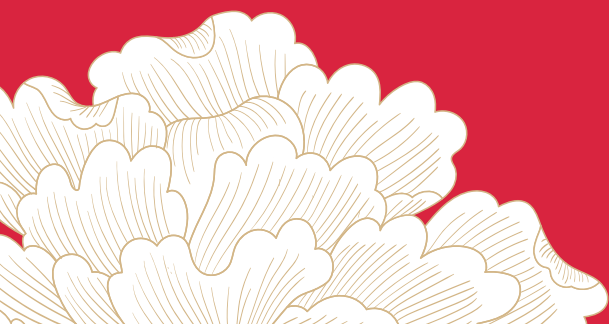
OSUSHI TO OSASHIMI NO MORIAWASE

COMBINACIONES DE SUSHI

Sashimi ichinimae 10 cortes de pescado fresco, sobre hielo.	\$ 20.00
Sushi no moriawase 6 nigiri sushi con 1 rollo a su elección.	\$ 31.00
Chirashi zushi Presentación tradicional de variedad de cortes de pescado y mariscos sobre arroz de sushi.	\$ 34.00
Sashimi ninimae 20 cortes de pescado fresco, sobre hielo.	\$ 37.00



MAKI
SUSHI
ROLLOS





SUSHI HOSOMAKI

ROLLO CON ALGA POR FUERA

6 u.

Tekka maki

Rollo de atún.

\$ 9.00

Sake maki

Rollo de salmón.

\$ 10.00

Nattou maki

Rollo de fréjol de soya fermentada.

\$ 12.00

Negi hamachi maki

Rollo de hamachi con cebollín.

\$ 14.00

Unakyū maki

Rollo de anguila y pepino.

\$ 14.00

Negitoro maki

Rollo de atún especial con cebollín.

\$ 13.50

SUSHI URAMAKI

ROLLO TRADICIONAL

4 u.

8 u.

1/2 ROLLO

1 ROLLO

Kani kiuri maki **6 UNIDADES**

—

\$ 13.00

California

\$ 6.60

\$ 11.00

Filadelfia

\$ 7.20

\$ 12.00

California especial

\$ 9.00

\$ 16.00

Arco iris

\$ 9.90

\$ 16.50

Atún especial

\$ 9.90

\$ 16.50

Anguila especial

\$ 9.90

\$ 16.50

NIKKEI MAKI SUSHI

ROLLOS ESTILO NIKKEI

	4 u.	8 u.
	1/2 ROLLO	1 ROLLO
Kanikama especial maki Langostino y kanikama tempura con aguacate, cubierto por surimi, mayonesa, tenkasu, caviar masago y cebollín.	\$ 8.40	\$ 14.00
Ebi kani maki Pulpa de cangrejo con mayonesa picante, palta y langostino.	\$ 8.40	\$ 14.00
Flambé maki Langostino empanizado con palta, coronado con salmón, scallops, flameado a las finas hierbas.	\$ 8.40	\$ 14.00
Acevichado maki Langostino apanado y aguacate, con atún y salmón fresco por fuera decorado con salsa acevichada e hilos de camote.	\$ 8.40	\$ 14.00
Maki mi Perú Langostino empanizado, palta, cubierta con salmón y atún flameado con salsa de anticucho.	\$ 8.70	\$ 14.50

SUSHI PARTY

2 PERSONAS

12 nigiri sushi, con 1 ½ roll a elección, 10 unidades de sashimi o usutsukuri.
Sopa misoshiru o ebi suimono.
Helado a elección con fruta de temporada.

\$ 80.00

3 PERSONAS

18 nigiri sushi, con 2 rollos a elección, 15 unidades de sashimi o usutsukuri.
Sopa misoshiru o ebi suimono.
Helado a elección con fruta de temporada.

\$ 120.00

4 PERSONAS

24 nigiri sushi, con 3 roll a elección, 20 unidades de sashimi o 2 usutsukuri.
Sopa misoshiru o ebi suimono.
Helado a elección con fruta de temporada.

\$ 160.00

MAKI SUSHI TANOSHII

ROLLOS ESTILO TANOSHII



	4 u.	8 u.
	1/2 ROLLO	1 ROLLO
Rollo emperador Aguacate con langostino crocante cubierto con tartar de Hamachi, decorado con mayonesa, togarashi, cebollín y ajonjolí blanco.	\$ 8.10	\$ 13.50
Rollo swiss Salmón, kanikama, langostinos y queso crema decorado con aguacate y Tobiko por fuera.	\$ 8.10	\$ 13.50
Pirikara kaibashira maki Vieira picante con aguacate, cubierto con hamachi y cebolla blanca.	\$ 10.20	\$ 17.00
Rock´n roll Rollo con kanikama, aguacate y pepino oriental cubierto con anguila y ajonjolí.	\$ 10.20	\$ 17.00
Dinamita roll Combinación de hamachi con atún rojo y mayonesa de wasabi decorado con caviar Tobiko.	\$ 10.20	\$ 17.00
Atún Tanoshii Style Camarón crocante con aguacate, cubierto con tartar de atún y cangrejo. Decorado con salsa Tanoshii style.	\$ 8.40	\$ 14.00
Kanikama kaiso maki Kanikama, aguacate, langostino, pulpo, mayonesa picante por dentro y ensalada de algas por fuera con Tobiko.	\$ 7.50	\$ 12.50
Pirikara tako ebi Pulpo, kanikama, langostino, salmón con masago y ajonjolí por fuera.	\$ 9.60	\$ 16.00

MAKI SUSHI TANOSHII

ROLLOS ESTILO TANOSHII

4 u.

8 u.

1/2 ROLLO

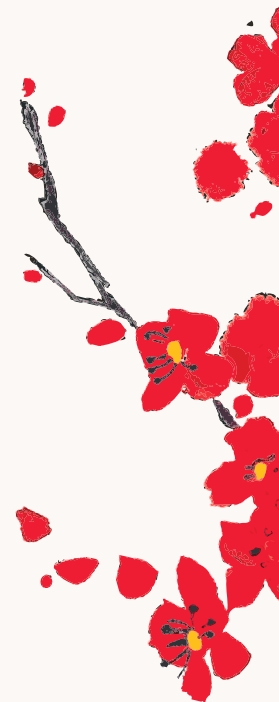
1 ROLLO

Salmón lovers Rollo relleno de salmón y cubierto con salmón decorado por fuera con caviar.	\$ 9.60	\$ 16.00
Ebi furai maki Langostino apanado con aguacate, mayonesa de ajonjolí, salsa acevichada con Tobiko, kanikama y salsa tari por fuera.	\$ 9.60	\$ 16.00
Langostino picante Langostino con mayonesa picante, cebollín y caviar masago con ajonjolí por fuera.	\$ 8.70	\$ 14.50
Thai fuu ebi maki Kanikama, surimi, pepino oriental y aguacate cubierto por fuera con langostino y queso crema.	\$ 8.70	\$ 14.50
Haru kani maki Papel de arroz con langostino crocante, surimi, aguacate y Tobiko, aderezado con salsa Nikkei.	\$ 8.70	\$ 14.50
Tanoshii especial Enrollado con atún rojo sellado, camarón, pulpo, aguacate y pepino oriental decorado con salsa sweet chili.	\$ 8.70	\$ 14.50
Thai roll Atún picante con langostino apanado, cubierto con aguacate, decorado con salsa thai y cilantro.	\$ 8.70	\$ 14.50



TEPPANYAKI MENÚ

	PLATO A LA CARTA	MENÚ
Tori niku Pollo.	\$ 17.00	\$ 24.00
Gyuhireniku to tori niku Lomo fino de res y pollo.	\$ 19.00	\$ 26.00
Gyuhireniku Lomo fino de res.	\$ 20.00	\$ 27.00
Ko-Ebi teppanyaki Camarón.	\$ 23.00	\$ 30.00
Suzuki teppanyaki Corvina.	\$ 24.00	\$ 31.00
Maguro teppanyaki Atún rojo.	\$ 26.00	\$ 33.00
Sake teppanyaki Salmón.	\$ 26.50	\$ 34.00
Gyuhireniku to ebi Lomo fino de res y langostino.	\$ 28.00	\$ 36.00
Ebi Langostino.	\$ 33.00	\$ 40.00
American san no gyuniku Angus Prime Beef.	\$ 45.00	\$ 52.00
Sakana to ebi Pescado y langostino.	\$ 30.00	\$ 37.00



Por favor al momento de su orden déjenos saber si tiene algún tipo de alergias o restricción alimentaria antes de servir su orden.



TEMPURA MAKI

ROLLOS TEMPURA

	4 u.	8 u.
	1/2 ROLLO	1 ROLLO
Langostino tempura Rollo tempura de langostino con esparrago, queso crema, caviar masago y mayonesa picante.	\$ 8.10	\$ 13.50
Dragon roll Rollo tempura con langostino, masago, mayonesa picante y juliana de hojas de shiso.	\$ 8.70	\$ 14.50
Tanoshii flame roll Rollo apanado relleno con anguila crocante, aguacate, queso crema y langostino tempura, flameado con licor.	\$ 9.00	\$ 15.00
Volcano roll Rollo apanado con salmón, queso crema, camarón y exótica combinación de salsas estilo Tanoshii.	\$ 9.60	\$ 16.00
Takokani tempura roll Rollo tempura de pulpo picante con mayonesa, aguacate, kanikama y cebollín decorado con salsa sweet chili.	\$ 8.10	\$ 13.50

Por favor al momento de su orden déjenos saber si tiene algún tipo de alergias o restricción alimentaria antes de servir su orden.



MEINDESSHU

PLATOS FUERTES

Gyuniku no teriyaki fumi yaki Teriyaki de lomo fino de res.	\$ 20.00
Tori niku no teriyaki fumiyaki Teriyaki de pollo.	\$ 17.00
Sakana no teriyaki fumi yaki Teriyaki de pescado.	\$ 20.00
Ebi to sake to gyuniku moshikuwa toriniku no teriyaki fumiyaki Teriyaki mar y tierra (combinación de langostino, salmón, lomo fino de res o pollo).	\$ 23.00
America san no gyuniku no teriyaki fumi yaki Teriyaki de Angus Prime Beef.	\$ 40.00
Sake wakakusa yaki Salmón marinado con salsa de soya al grill, servida con salsa japonesa gratinada, vegetales al vapor y arroz gohan.	\$ 25.00
Gyokai no sotee to gohan Mariscos salteados con salsa al estilo Tanoshii y arroz gohan.	\$ 24.00
Gyukatsu curry Curry japonés con lomo fino de res apanado.	\$ 24.00
Tonkatsu curry Curry japonés con lomo fino de cerdo apanado.	\$ 21.00
Gyukatsu domburi Plato tradicional combinado con lomo fino de res apanado y huevo sobre arroz japonés.	\$ 22.50
Unagi donburi Plato tradicional preparado con anguila sobre arroz japonés.	\$ 46.20
Yakisoba Exótica preparación japonesa con fideos, vegetales orientales y selección de pollo, lomo fino de res, camarón o cerdo.	\$ 24.00
Bakmi Goreng Combinación indonesia picante de camarón, pollo, lomo fino de res con fideo de huevo y vegetales orientales.	\$ 20.00

Bibimbap

Variedades de namul y kimchi con lomo fino de res cocido y huevo frito.

\$ 18.00

Shabu shabu **2 PERSONAS**

Nabe con Angus Prime Beef, legumbres, tofu, fideos, servido con salsa especial japonesa.

\$ 95.00

Sukiyaki **2 PERSONAS**

Lomo americano con variedad de legumbre en salsa dulce de soya y sake.

\$ 95.00



JKASEI UDON

FIDEOS UDON HECHO EN CASA

Tanuki udon

Fideo udon en sopa suimono con algas wakame y cebollín.

\$ 16.00

Tempura udon

Fideo udon en sopa suimono con legumbres tempura.

\$ 16.00

Oyako udon

Fideo udon con pollo y espinaca oriental en sopa suimono.

\$ 17.00

Zaru soba

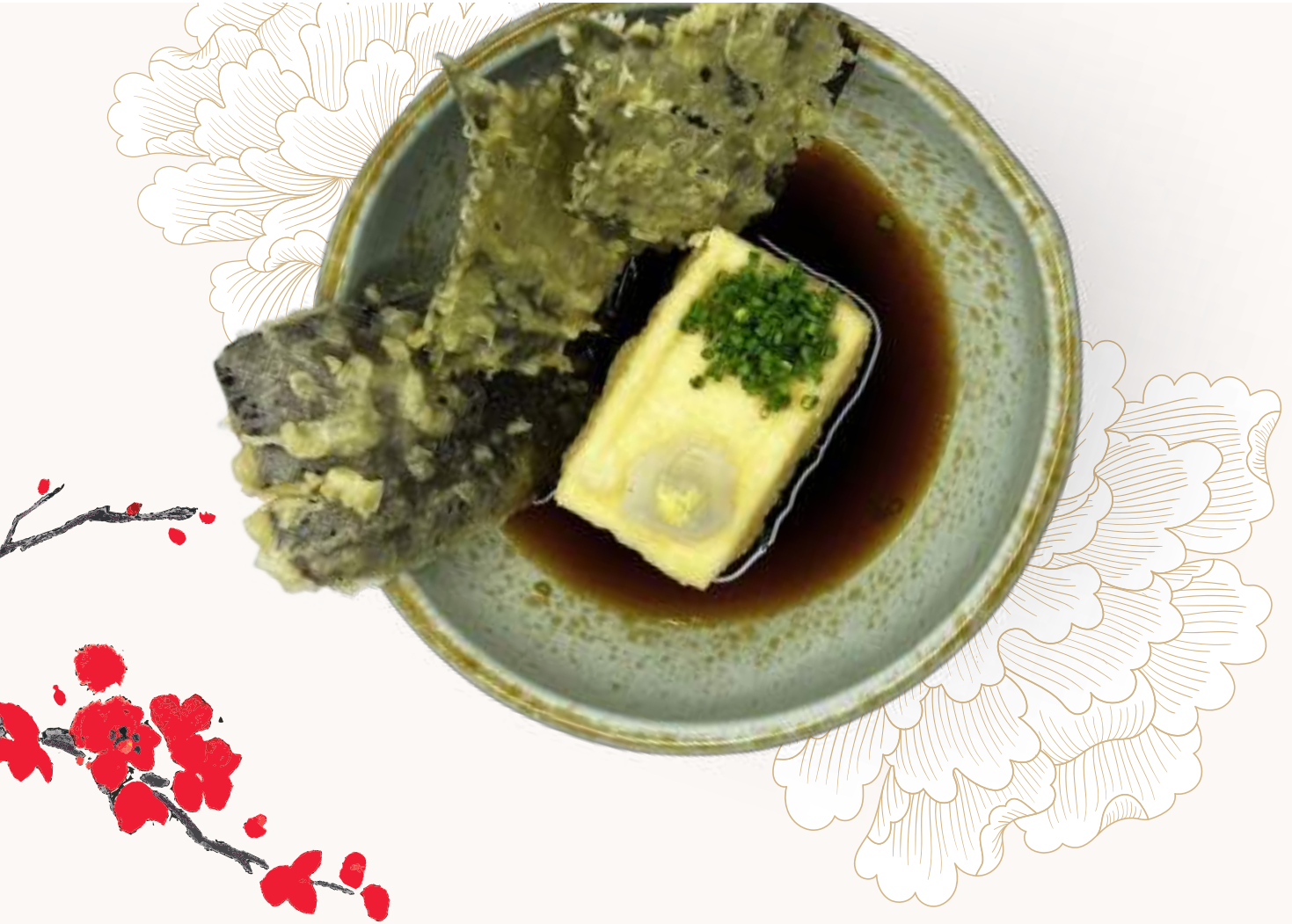
Fideo soba frío al estilo tradicional.

\$ 22.00

Nabeyaki udon

Fideo udon con legumbres orientales y pollo al estilo tradicional.

\$ 23.00



VEGETARIAN MENU

MENÚ VEGETARIANO

Hiyayakko Tofu tierno al estilo japonés.	\$ 6.50
Yasai maki Rollo de vegetales.	\$ 8.00
Ensalada verde Ensalada verde al estilo Tanoshii.	\$ 8.50
Yasai tempura Tempura de vegetales.	\$ 10.00
Tofu steak Tofu frito con salsa teriyaki y vegetales.	\$ 12.00
Yasai itame Vegetales salteados estilo Tanoshii.	\$ 12.50

Por favor al momento de su orden déjenos saber si tiene algún tipo de alergias o restricción alimentaria antes de servir su orden.



OUBENTO

CAJA BENTŌ

Sushi bento

\$ 32.00

Rollo de atún rojo y rollo Swiss.
Sushi (atún rojo, langostino, anguila).
Pollo frito al estilo japonés y mini-empanadas japonesas.
Sashimi (kanikama y salmón).
Sopa japonesa con camarón tempura y jengibre.

Tempura bento

\$ 32.00

Variedades de tempura.
Rollo de anguila y rollo arcoíris.
Teriyaki de pollo.
Sashimi (atún rojo).
Sopa japonesa con camarón tempura y jengibre.

Karaage bento

\$ 32.00

Pollo frito al estilo japonés.
Rollo acevichado y rollo Filadelfia.
Rollo primavera.
Sashimi (atún rojo).
Sopa japonesa con camarón tempura y jengibre.

Teriyaki bento

\$ 32.00

Mini-empanadas japonesas al vapor.
Arroz japonés al vapor.
Sushi (atún rojo, langostino, anguila, salmón).
Teriyaki de lomo fino de res.
Sopa japonesa con camarón tempura y jengibre.



POSTRES

Aisu kuriimu tempura

Helado tempura tradicional a su elección acompañado con salsa de maracuyá, flameado con licor.

\$ 8.00

Shouga aisü to banana no karikari maki

Rollito crocante con banana y manjar hecho en casa decorado con azúcar en polvo, servido con bananas caramelizadas y helado de jengibre.

\$ 8.50

Tanoshii style lychee no cheesecake

Exótica presentación de cheesecake al estilo japonés acompañado con trozos finos de lychee, frutos rojos y polvo de galleta con helado a elección.

\$ 8.50

Choco mousse Tanoshii style

Deliciosa presentación de mousse de chocolate acompañado con trozos de brownie sobre sopa fría de naranja aromatizada con té verde.

\$ 11.00

Mochi ice cream to kudamono

Mochi tradicional de sabores a elección de té verde, jengibre o vainilla con fruta estacional.

\$ 8.00

Kue pepe lapis (Mochi mil hojas)

Mochi en capas con leche de coco y helado a elección.

\$ 8.50

Moshikuwa no aisü to kudamono

Helado a elección con fruta de temporada.

\$ 8.00





swissôtel QUITO

 tanoshii-restaurante  Tanoshiirestante