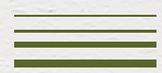




ごえん  
× ニュー

*A  
u  
t  
e  
n  
t  
i  
c  
a*  
*c  
o  
m  
i  
d  
a*  
*j  
a  
p  
o  
n  
e  
s  
a*

*Lunch / Cena  
Lunes a Domingo  
14:00-22:00 hrs*



# Nuestro Equipo



*Kazuya Sakamoto*

Chef Corporativo

Nació en Hokkaido, Japón.

---

*Koji Ogawa*

Chef Ejecutivo

Nació en Kanagawa, Japón.

---

*Aki Ando*

Chef Repostera

Nació en Osaka, Japón.

---

Haz click en el icono



Haz click en el icono

# 前菜

## Entradas

### Shiodare kyabetsu

塩ダレキャベ  
Col blanca estilo japonés.

### Edamame

枝豆 (塩もしくはスパイシー)  
Vainas de soya hervida  
Salado o Picante.

### Tsukemono mixto

漬物盛り合わせ  
Verduras encurtidas.

### Tofu misozuke

豆腐の味噌漬け～柚子味噌～  
Tofu marinado en miso.  
Acompañado de salsa yuzu miso.

### Sunomono camarón y surimi

海老とすり身の酢の物～土佐酢ジュレ～  
Camarón, surimi, wakame, pepino  
marinado con gelatina de vinagreta  
agridulce.



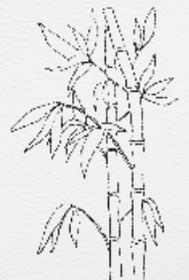
Gyozas

\$80	<b>Dashimaki Tamagoyaki</b> 出汁巻き卵焼き Omelette estilo japonés caldo de pescado, nabo.	\$140	
\$110	<b>Gyoza</b> 焼き餃子 Rellenas de carne de cerdo con col, jengibre, salsa especial (seis piezas).	\$160	
\$80	<b>Namero mixto</b> なめろう Sashimi mixto alineados con salsa de soya, miso. Acompañado con alga nori, cebollin y ajonjolí.	\$170	
\$120	<b>Namero de maguro</b> 本鮪のなめろう Atún fresco alineados con salsa de soya, miso. Acompañado con alga nori, cebollín, ajonjolí.	\$200	
\$120	<b>Maguro yukhoe</b> 鮪ユッケ Atún fresco alineados. Acompañado con salsa de yukhoe, huevo al vapor y aguacate.	\$220	
	<b>Carpaccio picante de yuzu</b> カルパッチョ柚子 Corte fino de pescado. Acompañado de salsa picante de yuzu.		
Salmón	\$420	Maguro	\$600
Hamachi	\$650	Mixto	\$550
	<b>Hotate shoyu bataa</b> 帆立醤油バター Vieira cuatro piezas. Acompañado con salsa de soya y mantequilla.	\$420	

Haz click en el icono



Haz click en el icono



サ  
ラ  
ダ

## Ensaladas

### Ensalada papa

ポテトサラダ

Papas machacadas, huevo aderezo de mayonesa con yuzu.

\$80

### Ensalada buta shabu

豚しゃぶサラダ

Ensalada acompañado de cerdo, verduras del día, con aderezo a elegir: ajonjolí, ume, yuzu mayonesa.

\$150

### Ensalada tofu

豆腐サラダ

Ensalada de tofu acompañado con verduras del día, aderezo a elegir: ajonjolí, ume, yuzu mayonesa.

\$150

### Ensalada alga

鯖尽くし御膳

De cuatro a cinco algas diferentes con jitomate y ponzu.

\$120

## Gozen 御膳

### Goen Gozen

御縁御膳

Tres piezas de sashimi mixto. Tempura de camarón, verduras, udon. Complementos: tsukemono, arroz y sopa de miso con base de atún.

\$550

### Edo Gozen

江戸御膳

Servido en sukiyaki de cerdo. Tempura de camarón, verduras, dos piezas de sashimi. Complementos: tsukemono, arroz y sopa de miso con base de atún.

\$550

### Kyoto Gozen

京都御膳

Pescado marinado en miso cocido a la plancha. Tempura de camarón, verduras, dos piezas de sashimi. Complementos: tsukemono, arroz y sopa de miso con base de atún.

\$550

### Maguro Zukushi Gozen

海藻サラダ

De cuatro a cinco algas diferentes con jitomate y ponzu.

\$650



Ensalada de alga

Haz click en el icono



Haz click en el icono



## Samurai Camarón

揚げ物

### Fritos

#### Papas fritas

ポテトフライ  
Papa frita.

\$120

#### Karaage

唐揚げ  
Pollo frito estilo japonés.

\$160

#### Chicken namban

チキン南蛮  
Tempura de pollo con salsa agri dulce. Acompañado con tártara estilo japonés.

\$190

#### Ton katsu

とんかつ  
Filete de cerdo empanizado acompañado con col blanca, mostaza y salsa especial de la casa.

\$240

#### Isobeage

イカと蓮根の磯部揚げ  
Filete de cerdo empanizado acompañado con col blanca, mostaza y salsa especial de la casa.

\$200

#### Tempura mixto

天ぷら盛り合わせ  
Camarones y verduras mixtas de tempura.

\$260

#### Kurobuta kushikatsu

黒豚一口串カツ  
Brochetas cerdo kurobuta capeado en panko ocho piezas.

\$320

#### Samurai Camarón

海老サムライ  
Tres tipos de camarones fritos tempura con aonori, tempura suave, galleta de arroz.

\$540

Haz click en el icono



**GOEN**  
Restaurante Japonés

Haz click en el icono

# Arroz ご飯もの

## Maguro don

本鮪丼

Sashimi de atún con arroz shari.

Acompañado de: algas, ajonjolí y wasabi.

\$420

## Salmón don

サーモン丼

Sashimi de salmón con arroz shari.

Acompañado de: aguacate, algas, ajonjolí y wasabi.

\$360

## Salmón Ikura don

サーモンいくら丼

Sashimi de salmón con arroz shari.

Acompañado de: hueva de salmón servido sobre arroz shari, alga, oba y wasabi.

\$600

## Chirashi don

ちらし丼

Variedad de sashimi.

Acompañado de: tamagoyaki, alga y ajonjolí sobre arroz shari.

\$420

## Chicken curry

チキンカレー

Curry japonés.

Acompañado con pollo asado y verduras fritas.

\$240

## Katsu curry

カツカレー

Curry japonés.

Acompañado con filete de cerdo empanizado.

\$280

## Chashu yakimeshi

チャーシュー焼き飯

Arroz frito con chashu, complemento: jengibre encurtido.

\$160

## Ebi yakimeshi

海老焼き飯

Arroz frito con camarón y complemento: jengibre encurtido.

\$180

## Pollo Yakimeshi

鶏焼き飯

Arroz frito con pollo.

Complemento: jengibre encurtido.

\$160

## Yakimeshi Mixto

鶏と海老のミックス焼き飯

Arroz frito con pollo y camarón.

Complemento: jengibre encurtido.

\$180

## Yakimeshi vegano

ビーガン焼き飯

Arroz frito con verduras.

Complemento: jengibre encurtido.

\$180

## Chirashi don



# Arroz ご飯もの

## *Tsuke maguro chazuke*

漬けマグロ茶漬け

Atún marinado en salsa soya dulce. Acompañado con base de arroz con caldo de pescado.

\$200

## *Salmón chazuke*

鮭茶漬け

Salmón cocido. Acompañado con base de arroz con caldo de pescado.

\$180

## *Ume chazuke*

梅茶漬け

Ciruela japonesa encurtida. Acompañado con base de arroz con caldo de pescado.

\$160

## *Inari sushi*

稲荷寿司

Tofu frito relleno de arroz.

\$40

## *Salmón onigiri*

鮭おにぎり

Triángulo de arroz, relleno de salmón cocido.

\$60

## *Gohan*

ごはん

Arroz al vapor.

\$30

## *Miso shiru*

味噌汁

Sopa de miso.

\$40

## *Gohan set*

ご飯セット

Arroz, sopa de miso, tsukemono.

\$65

## *Robata Yaki* 炉端焼き

### *Tori robatayaki*

鶏の炉端焼き

Pollo a la parrilla al carbón con pimienta de cítrico japonés.

\$180

### *Tataki de res*

牛のたたき

Laminas de filete de res al carbón acompañadas con salsa ponzu (medio crudo).

\$340

### *Shake Shioyaki*

鮭の塩焼き

Salmón a la parrilla.

\$180

Haz click en el icono



**GOEN**  
Restaurante Japonés

Haz click en el icono



## Rollos 巻き寿司

### *Tekka maki*

本鮪の鉄火巻き  
Maki de atún.

\$230

### *Toro taku*

とろたく巻き  
Maki de atún y nabo encurtido.

\$280

### *Salmón*

サーモンロール  
Rollo de salmón, contiene: pepino, aguacate, kukiwakame, mayonesa, salsa teriyaki, ajonjolí.

\$240

### *Ebiten*

海老天ロール  
Rollo de tempura camarón contiene: pepino, aguacate, salsa chile dulce, salsa teriyaki y ajonjolí.

\$260

### *Vegano*

かき揚げのビーガンロール  
Rollo de verduras, contiene: pepino, takuan, aguacate, tempura kakiage de verduras y salsa teriyaki.

\$240

### *Sashimi mixto*

刺身ミックスロール  
Rollo de sashimi mixto, contiene: pepino, aguacate salsa teriyaki y ajonjolí.

\$300

### *Maguro especial*

本鮪スペシャルロール  
Rollo de atún, contiene: pepino, aguacate, ajonjolí, salsa teriyaki.

\$480

### *Hamachi picante*

ハマチスパイシーロール  
Rollo de hamachi con salsa picante, contiene: pepino, aguacate y masago.

\$350

### *Arcoíris*

レインボーロール  
Rollo california, cubierto con variedad de pescado y aguacate.

\$320

### *Maguro picante*

炙り本鮪のスパイシーロール  
Rollo de atún marinado en salsa especial contiene: picante, pepino, aguacate, cebolla frita, cebollin, ajonjolí.

\$290

### *Rollo Vegano*



Haz click en el icono

Haz click en el icono



## Yakisoba

### *Teppanyaki* 鉄板焼き

#### *Tonpeiyaki*

とん平焼き

Omelette relleno de panceta de cerdo y col. Acompañado de salsa okonomiyaki, mayonesa

\$160

#### *Yakisoba*

ソース焼きそば

Fideo salteado a la plancha con panceta de cerdo, vegetales. Acompañado de salsa de carne y worcestershire.

\$280

#### *Shio yakisoba*

海老塩焼きそば

Fideo salteado a la plancha con camarones, vegetales. Acompañado de salsa a base de sal y ajo.

\$280

#### *Okonomiyaki*

お好み焼き

Fideo salteado, panceta de cerdo y col, salsa okonomiyaki, mayonesa, láminas de pescado deshidratado, alga triturado y jengibre rojo encurtido como toppings.

\$280

Haz click en el icono



Haz click en el icono

---

## Fideos

### *Maguro shio ramen*

本鮪塩ラーメン

Fideos artesanales.

Fondo de atún y pollo, acompañado de rebanadas de atún marinado en soya dulce, huevo cocido, bambú sazonado y naruto.

### *Shoyu ramen*

醤油ラーメン

Fideos artesanales.

Fondo de soya y caldo mixto, acompañado de cerdo, huevo cocido, bambú sazonado y naruto.

### *Miso ramen*

味噌ラーメン

Fideos artesanales.

Fondo de miso y caldo mixto, acompañado de cerdo, huevo cocido, bambú sazonado y naruto.

### *Kitsune udon*

きつねうどん

Fondo de bonito y base de soya, acompañado de udon, tofu frito agridulce y alga wakame.

### *Curry udon*

カレーうどん

Fondo de caldo de curry japones, acompañado con panceta de cerdo.

### *Tempura udon*

天麩羅うどん

Fondo de bonito y base de soya, acompañado de udon con tempura de camarón.

## 麵類

\$260



\$260

\$260

\$180

\$260

\$280



*Miso Ramen*

---

Haz click en el icono



Haz click en el icono



## Sashimi お刺身

### Maguro mixto

本鮪三種盛り

(15gr de cada uno)

Sashimi mixto de atún:

akami, chutoro, otoro, (30gr)

envejecimiento sin refrigeración.

\$420

### Hamachi

はまち

Sashimi de hamachi (90g).

\$480

### Salmón

サーモン

Sashimi de salmón (90g).

\$300

### Shimesaba

鰯鯖

Sashimi de macarela marinada.

\$300

### Sashimi 3 mixto chico

刺身三種盛り合わせ(小)

Tres diferentes tipos de sashimi (90g)

\$410

### Sashimi 5 mixto mediano

刺身五種盛り合わせ(中)

Cinco diferentes tipos de sashimi

(150g).

\$550

## Nigiri 握り寿司

### Akami 赤身

\$85

### Chutoro 中トロ

\$90

### Otoro 大トロ

\$130

### Hamachi ハマチ

\$110

### Salmón サーモン

\$90

### Shimesaba 鰯鯖

\$85

### Masago まさご

\$95

### Ikura いくら

\$140

### Maguro set 鮪セット

\$380

Cuatro piezas de nigiri de atún:

akami, chutoro, otoro y negi toro

### Aburi set 炙りセット

\$340

Cuatro piezas de nigiri sellado

de chutoro, hamachi, salmón,

shime saba(macarela marinada)

### Sashimi 5 mixto mediano



## Niños お子様

### Okosama lunch

お子様ランチ

Arroz con furikake, albondigas, camarón empanizado, papas fritas y postre.

\$240

### Okosama udon set

お子様うどんセット

Udon, inari sushi y postre.

\$180



## Postres デザート

### Brioche de tempura helado

ブリオッシュ天ぷらアイス

Pan de brioche casero con tempura relleno de helado (vainilla ó matcha).

\$140

### Mochi helado

餅アイス

Helado envuelto en mochi (vainilla ó matcha).

\$100

### Goen roll

GOENロール

Rollo casero relleno de crema batida.

\$120

### Matcha mil hojas

抹茶ミルクレープ

Pastel de matcha casero.

\$140

### Pastel de chocolate

con queso crema

チョコレートケーキ

Pastel de chocolate con base de galleta.

\$140

### Helado vainilla

バニラアイス

Bola de vainilla.

\$80

### Helado matcha

抹茶アイス

Bola de matcha.

\$80



Haz click en el icono



Haz click en el icono