



MEIJI

Somos el primer Robata Japonés de Buenos Aires.

Con nuestra Robata ofrecemos sofisticación al estilo Irakaya tradicional, donde el comer en porciones pequeñas permite degustar la mayor parte de nuestra propuesta.

IRASSHAIMASE

@emperadormeiji



CLICKEA LA CATEGORÍA DESEADA

[HIRU & KANPAI - menú](#)

[OTSUMAMI - entradas](#)

[ROBATA - parrilla](#)

[OSUSHI - sushi](#)

[MEINDISSHU - principales](#)

[OKAZU - guarniciones](#)

[DEZAATO - postres](#)

[NOMIMONO - bebidas](#)

[KAKUTERU - tragos](#)

[BIRUS - cervezas](#)

[WAIN - vinos](#)

[TAISAKU - medidas](#)

HIRU MENÚ

Lunes a Viernes de 12:00 a 16:00 hs.

MENÚ 1 PASO

principal / bebida

\$2.600

MENÚ 2 PASOS

entrada / principal / bebida

\$3.700

OPCIONAL CAFÉ

\$220

* BEBIDA: agua / gaseosa / copa de vino

* ENTRADAS: gyoza de cerdo / rito usukuri / yakitori pollo

* PRINCIPALES: chirashi / udon de mar / tonkatsu

HORA KANPAI

Lunes a Viernes de 16:00 a 19:00 hs.

KAKUTERU 2X1

\$1.300

consultar cocktails a elección

STELLA ARTOIS 2X1

\$600

330 ml

OTSUMAMI KANPAI

\$700

tapeo a elección entre: edamame / crispy salmon /
roll ebi / yakitori pollo / tempura / bekupoteto

GYOZAS

BUTANIKU

cerdo confit / negui / ponzu ahumado 4 u. \$1.700

SAKANA

salmón / akusai / negui / ponzu ahumado 4 u. \$1.700

VEGAN

YASAI

tofu / champiñones / akusai / verdeo / ponzu ahumado 4 u. \$1.300

KATSUSANDO

WAGYU

wagyu panko / pan lactal / mayo spicy \$2.900

SHIROMI

pescado furai / pan lactal / mayo spicy \$2.400

CRISPY GOHAN

NIKU

tartar wagyu / arroz furai 2 u. \$800

SAKE

tartar de salmón / arroz furai 2 u. \$800

VEGGIE

YASAI

tartar de vegetales tofu / arroz furai 2 u. \$650

NIKU TARTAR

\$2.500

wagyu / ciboulette / huevo de codorniz / pan robata

VEGAN

EDAMAME

\$1.100

vainas de soja / sal marina

TEMPURA

\$2.400

mix de mariscos / mayo spicy / sweet miso

RITO USUKURI

\$2.700

tiradito de salmón flambado / sweet miso / lima / masa filo

CHIRASHI

\$3.200

salmón / pulpo / pescado blanco / langostino / arroz

YAKI

NIKU

Brochette de ojo de bife / salsa teriyaki \$1.600

TORI

Brochette de pollo / salsa yuzu / sal marina \$1.300

CHINCHU

Brochette de chinchulin / limón / sal marina \$1.200

MOLLE

Brochette de molleja / limón / sal marina \$1.500

SAKE

Brochette de salmón / sweet miso \$1.800

CHORI NIPPON

\$1.300

chorizo de res y cerdo / chimí nippon / pan robata

YAKI ABOKADO

\$1.400

palta grillada / huevo pochado / chimichurri brasa

VEGAN

YAKI ABOCADO

\$1.100

palta grillada / jengibre / negui / nori

URAMAKI

EBI ROLL

langostinos / palta / sesamo / ciboulette 10 u. \$2.600

SAKE ROLL

salmón curado / kiuri / chimichurri brasa 10 u. \$2.600

NIGIRI

SAKANA

salmón / lima / trufa blanca / sal 2 u. \$800

WAGYU

wagyu / jengibre / wasabi 2 u. \$900

GUNKAN

salmón / yema de huevo de codorniz curada 2 u. \$900

VEGAN

ABOKADO

palta brasa / jengibre / negui / nori 2 u. \$600

OMAKASE SUSHI

\$3.500

4 nigiris / 4 sashimis / 5 rolls

UMI UDON **\$3.900**

pasta udon / mariscos / chauchas negui / manteca japonesa

NIKU RICE **\$4.200**

lomo / arroz bomba / ensalada fresca / palta torchada

ISHIYAKI PORTEÑO **\$4.600**

corte de wagyu / sal marina / aceite de sésamo / arroz gohan furikake

TAKO MEIJI **\$8.000**

tentáculo de pulpo / puré de wasabi / puré de jengibre

MISO SAKE **\$4.700**

salmón glaseado / sweet miso / puré wasabi

WAGYURGER **\$3.600**

wagyu burger / black pan / kimchi / kiuri / cheddar / papas fritas

BUTANIKU ROBATA **\$3.400**

ribs / barbacoa de la casa / papas fritas

TONKATSU **\$3.400**

milanesa de cerdo / panko / palta / kiuri salad / arroz gohan / tonkatsu

NUEVO

T-BONE MADURADO **\$7.500**

Consultar Disponibilidad

WAGYU KIMCHI RAMEN **\$3.900**

fideos de ramen / tonkotsu de cerdo / coles de bruselas / huevo molle / hongos shiitake / kimchi / carne wagyu grillada

YAKISOBA DE CARNE **\$3.600**

fideos soba / carne / coles de bruselas / hongo shiitake / chauchas / verdeo / repollo morado

VEGGIE

YAKISOBA DE VEGETALES **\$2.900**

Fideos soba / coles de bruselas / hongo shiitake / chauchas / verdeo / repollo morado

VEGGIE

UDON BEJITARIAN **\$2.200**

pasta udon / chauchas negui / manteca japonesa

CARNES

PASTURA **\$4.700**

WAGYU

aguja **\$5.900**

tira **\$5.900**

OKAZU - guarniciones

VEGGIE

WASABI POTETO **\$1.100**

puré de wasabi

GOHAN FURIKAKE **\$1.100**

arroz / furikake

VEGGIE

UDON **\$1.100**

fideos udon

VEGAN

YAKI BATA **\$1.100**

batata glaseada

VEGAN

KYURI SALAD **\$1.100**

palta / pepino / aceite de sesamo / soja / limón

VEGAN

BEKUPOTETO **\$1.100**

papa / chími

DEZAATO - postres

VEGGIE

CHOCORETO

\$1.450

mousse de chocolate / sal marina / sesamo

VEGGIE

NASHI MEIJI

\$1.450

peras / uneboshi / crema miso mandarino / crocante

NOMIMONO - bebidas

Villavicencio 500 ml	\$450
Villavicencio Gasificada 500 ml	\$450
Evian 450 ml	\$850
Línea Coca Cola	\$450

MOCKTAILS - sin alcohol

MELONA MOAN **\$650**

jugo de melón fresco / limón / chia activada

HOWAITORIBÁ **\$650**

calpico casero / perlas de hibiscus / syrup

MITSURIN TEA **\$650**

té verde / lemongrass grass / mix de cítricos

NO PENISHILRIN **\$650**

miel / lima / jengibre / soda de hibiscus

KOHI - café

Nespresso	\$500
-----------	-------

OCHA - té

Negro	\$500
Chamomile	\$500
Green Tea	\$500
Jasmine	\$500

KAKUTERU - tragos de autor

TONIKKU DISAPPEAR \$1.300

Gin Beefeater / Shrub de peras Nashi / Algas wakame / Limón / Agua Tónica

UJI GRASS \$1.300

Vodka Absolut / Cold Brew Te Verde / Lima / Espuma de Matcha / Lemongrass

OISHI MIZUNARA \$1.300

Chivas Mizunara / Syrup Especiado / Limón / Soda / Umami

JAZZMINE CHADO \$1.300

Wokka Saki / Infusión de Jazmin / Mix de Cítricos / Sauvignon Blanc

PAINAPPURU SMOKE #10 \$1.300

Ron Havana 7 Años / Ron Havana 3 Años / Jugo De Piñas Ahumadas En Kamado Por 10 Hrs / Apricot Brandy / Jugo Fresco De Limón

DRY & KIND \$1.300

Sake / Gin Beefeater / Lillet / Eau de Vie de Peras Cristalino / Aceituna caramelizada con sésamo

TAIDA OLD FASHIONED \$1.300

Jack Daniels / Mami Tostado y Salado / Nube de Azúcar

SAKE BOMB \$1.300

Cerveza / Shot de Sake / Banzai

AMERICANO \$1.300

Campari / Vermú Rojo / Soda / Naranja con caramelo / Salty Togarashi

SAKURA LILLET \$1.300

Lillet Rosé / Mitsuri Tea / Gaseosa de Pomelo

AMERICANO CARPANO \$1.200

Carpino Rosso / Campari / Soda / Naranja caramelizada togarashi

NEGRONI KANZEN \$1.200

Antica formula / Gin london dry / Campari / Piel de naranja / Aceituna caramelizada con sésamo

BRANCA SUMASSHU \$1.200

Fernet Branca / Jugo de ananá ahumado / Mix de cítricos / Menta y lemongrass

SERNOVA MULE \$1.200

Vodka Sernova / Jugo fresco de limón / Jugo de jengibre y miel / Cerveza rubia / Menta / lemongrass

by La Peligrosa

KURASHIKKU - tragos clásicos

APEROL SPRITZ \$1.100

Aperol / Espumante / Soda / Rodaja De Naranja

NEGRONI \$1.100

Gin Beefeater / Campari / Vermú Rojo / Aceituna Caramelizada

GIN TONIC \$1.100

Gin Beefeater / Tónica

GIMLET \$1.100

Gin Beefeater / Jugo Fresco De Lima / Syrup / Gota De Sésamo

DAIQUIRI CLÁSICO \$1.100

Ron Blanco / Lima / Maraschino / Syrup / Borde De Salty Togarashi

CAIPIROSKA \$1.100

Vodka Absolut / Lima / Syrup / Matcha

PENICILLIN \$1.100

Johnnie Walker Black / Limón / Jengibre / Miel / Lemongrass

OLD FASHIONED \$1.100

Bourbon / Angostura / Azúcar / Alga Kombu

PISUKOSAWÁ \$1.200

Pisco 1615 / Jugo de lima / Syrup Simple / Bitter Angostura.

BRANCA & COLA \$1.200

30% Fernet Branca / 70% Coca Cola

CARPANO ORIGINALE \$1.200

70% Carpano Rosso / 30% Soda / Pincho de aceituna

BIRUS - cervezas

Kira	\$850
Stella 1/2 pinta 330 ml	\$700
Corona 330 ml	\$900
Patagonia 330 ml	\$750

COPA

Malbec	\$1.200
Rosé	\$1.200
Chardonnay	\$1.200
Sauvignon Blanc	\$1.200

CHARDONNAY

Reserva del Fin del Mundo	\$3.900
Alamos	\$3.400
Terrazas de los Andes reserva	\$3.500
Petite Fleur	\$3.900
Saint Felicien	\$5.100
DV Catena	\$6.500
Cadus Apellation Vista Flores	\$7.900
Terrazas de los Andes Grand	\$9.000
Angelica Zapata	\$7.200
Luigi Bosca	\$7.700
Famiglia Bianchi	\$3.500

SAUVIGNON BLANC

Luigi Bosca Sauvignon Blanc	\$7.700
Mariflor	\$4.300
Alta Vista Estate Premium	\$4.500

ROSE

L'Argentine de Malartic	\$4.700
Alamos Moscatel de Alejandria	\$3.400
Luigi Bosca	\$11.00
Lagarde Organic	\$5.800
Alta Vista Vive	\$3.600

MALBEC

Cafayate Terroir de Altura	\$4.000
Reserva del Fin del Mundo	\$3.900
Alamos	\$3.500
Lagarde Organic	\$5.600
Terrazas de los Andes reserva	\$3.500
Arnaldo B	\$7.700
Terrazas Apelacion de Origen	\$4.500
Fin	\$9.300
De Sangre	\$15.400
Terrazas de los Andes Grand	\$9.000
Nicasia Red Blend Malbec	\$4.700
Angelica Zapata	\$14.400
Catena Malbec Argentino	\$28.000
Alta Vista Estate Premium	\$4.500
Fabre Terruño	\$5.500
Gran Famiglia	\$6.300
Famiglia Bianchi	\$3.500

CABERNET SAUVIGNON

Reserva del Fin del Mundo	\$3.900
Cafayate Terroir de Altura	\$4.200
Cadus Apellation Tupungato	\$9.000
De Sangre	\$13.800
Nicolas Catena Zapata	\$28.000
Fabre Terruño	\$5.500

CABERNET FRANC

Nicasia Blend	\$4.700
Saint Felicien	\$5.200
Luigi Bosca de Sangre	\$13.800

PINOT NOIR

Luigi Bosca	\$8.700
Cadus Signature	\$9.000
Lagarde Proyecto Hermanas	\$12.200

TORRONTÉS

Cafayate Terroir de Altura	\$4.500
----------------------------	---------

MERLOT

Angelica Zapata	\$9.000
-----------------	---------

CEPAS ALTERNATIVAS

Diamandes - Viognier	\$5.200
Nicasia Red Blend Malbec	\$3.000
Petite Fleur - Blend	\$4.200
Nicasia - Blend de Blancas	\$4.600
Dv Catena - Cabernet Malbec/Syrah	\$6.500
Cadus Singature - Criolla	\$9.000
Proyecto Hermanas - White Blend	\$12.200
Luigi Bosca de Sangre - White Blend	\$11.000
Luigi Bosca de Sangre - Riesling	\$11.700
Alta Vista Vive - Red Blend	\$3.900
Famiglia Bianchi - White Blend	\$2.500
Marlò - Blanco Dulce	\$1.900

ESPUMANTE

Chandon Extra Brut	\$4.000
Chandon Delice	\$4.000
Chandon Aperitif	\$4.000
Chandon Cuvée Brut Nature Rose	\$5.200
Chandon Cuvée Reserve Blanc de Noirs	\$6.000
Baron B Extra Brut	\$8.000
Baron B Brut Nature Rose	\$10.800

CHAMPAGNE

Moet	\$53.000
Veuve Cliquot	\$57.000
Dom Perignon	\$197.000

RON

Bacardi Carta Blanca	\$880
Santa Teresa 1796	\$2.300
Zacapa 23 Años	\$5.000
Havana 3 Años	\$950
Havana Añejo Especial	\$1.200

TEQUILA

Jose Cuervo Dorado	\$1.200
José Cuervo Silver	\$1.560
Sombrero Negro	\$900

GINS

Beefeater	\$1.200
Tanqueray	\$1.300
Monkeys 47	\$2.700
Roku Gin	\$5.500
Bombay	\$2.000
Hendricks	\$2.200
Amazonian	\$2.200

BOURBON WHISKEY

Jim Bean White	\$870
Maker's Mark	\$1.780

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red	\$1.300
Chivas Regal 12 años	\$1.700
Johnnie Walker Black	\$1.700
Chivas Regal 18 años	\$3.000
Chivas Mizunara	\$2.410
Johnnie Walker Blue	\$8.000
The Chita Single Grain	\$6.400
Hibiki Harmony	\$9.500

PISCOS

Pisco 1615	\$1.000
------------	---------

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Cardhu 12 años	\$3.000
The Macallan 18 años	\$9.000
The Macallan Sherry Oak 12 años	\$7.500
The Macallan Double Cask 12 años	\$8.000
The Macallan Rare Cask	\$23.000

TENNESSEE'S WHISKEY

Jack Daniels n7	\$1.700
-----------------	---------

VODKA

Absolut	\$1.200
Ketel One	\$1.100
Belvedere	\$3.450
Haku By Suntory	\$5.870
Sernova	\$1.100

SAKES

Ozeki	\$970
Kikumasanune	\$2.270
Sayuri	\$1.500
Hakutsuru Junmai 300 ml	\$5.500
Hakutsuru Draft 300 ml	\$4.600
Hakutsuru Draft Junmai 300 ml	\$5.500