

BATAYAKI RAMEN S/ 33
Ramen salteado en mantequilla
Batayaki con lomo fino,
holantao y ensalada de poro.

GYUPIDON S/ 34
Fideos udon en cremosa
salsa de maní, con lomo fino,
shiitakes salteados, kikurage
y alga japonesa.

YASAITAME DE LOMO S/ 34
Trozo de lomo de res
salteado con verduras en
salsa tradicional de la casa.

YASAITAME DE POLLO S/ 30
Trozo de pollo de res
salteado con verduras en
salsa tradicional de la casa.

KARE UDON S/ 30
Fideo udon con trozos de
pollo cubierto de abundante
curry japonés.

MABO DOFU S/ 28
Tofu guisado en salsa
picante con cerdo molido.
(Incluye arroz blanco)

KARE RAMEN S/ 30
Plato a base de curry, trozos
de pollo, zanahoria, cebolla
caramelizada y fideos.

● **BATAYAKI
RAMEN**
*IMÁGENES REFERENCIALES



● **ALITAS BBQ**
*IMÁGENES REFERENCIALES

ALITAS

X6 S/ 22
X12 S/ 39
X18 S/ 54

ACEVICHADAS
Alitas crujientes cubiertas
por nuestra clásica salsa
acevichada.

AMAKARAI
Experiencia asiática, el
equilibrio perfecto entre
dulce y picante.

ANTICUCHERAS
Clásico peruano con un
toque Shimaya, ponen a
estas alitas en otro nivel.

BBQ
Crujientes y jugosas a la
perfección y bañadas en
nuestra salsa BBQ secreta.

DIGION
La combinación perfecta
entre dulce y cítrico que ya
conoces.

SPICY
Picante y sabrosa, no hay
mejor forma de describir a
nuestra atrevida salsa spicy.

TERIYAKI
Nuestra clásica salsa
haciendo armonía con
nuestras crujientes alitas.

JŌNETSU
Alitas bañadas en salsa de
miel y maracuyá.

OBENTOS

Incluye: Harusame, 1/2 tabla de makis, (sólo acevichado,
amai ryu, digion, california, kuroi o kiro), gohan, 2 age
gyozas y una de las siguientes variedades de proteína (Según
disponibilidad del local).

EBI S/ 36
Puede elegir entre el EBI FURAI o
el EBI PHILADELPHIA.

PESCADO S/ 36
Puede elegir entre ATÚN A LA PLANCHA
o ATÚN AL PANKO.

LOMO S/ 35
Puede elegir entre GYUDON o
LOMO EN SALSA YASAITAME.

POLLO S/ 33
Puede elegir entre KARAAGE o
CHICKEN KATSU.

CHANCHO S/ 33
Puedes elegir entre TONKATSU o
CHANCHO TERIYAKI.



● **OBENTO DE CHANCHO**
*IMÁGENES REFERENCIALES

GUARNICIONES Y ADICIONALES

PICANTE	S/ 2	CHASHU	S/ 6
ARROZ	S/ 6	HUEVO	S/ 3
FIDEO RAMEN	S/ 6	CERDO	S/ 5
FIDEO UDON	S/ 6	POLLO	S/ 5
ENSALADA	S/ 5	LOMO	S/ 7
TOFU	S/ 7	EBI RAMEN	S/ 3



¡IRAS SHAI MASE!

いらっしゃいませ

ENTRADAS

MISOSHIRU S/ 18
Caldo japonés tradicional a base de miso, acompañado de algas wakame y tofu en cubos.

GYOZAS S/ 20
Empanadas al vapor rellenas de chanco y langostinos.

AGE GYOZAS S/ 20
Empanadas fritas rellenas de chanco y langostinos.

SHAKE TACO S/ 18
Masa crocante en forma de taco relleno de guacamole, lechuga, tartar de salmón, salsa acevichada y culantro picado.

YAKITORI S/ 22
Brochetas de pollo salado, acompañado de verduras salteadas.

KARAAGE S/ 22
Trozos de pollo crocante al estilo japonés, acompañado de ensalada.

EBI FURAI S/ 22
Langostinos fritos al panko.

EBI PHILADELPHIA S/ 23
Langostinos rellenos de queso philadelphia fritos al panko.

KAEN GYOZA S/ 20
Empanaditas al vapor rellenas de atún en nuestra salsa búfalo Shimaya.

TARTAR DE ATÚN S/ 29
Atún marinado en ponzu, con yema ahumada y servido sobre una galleta de arroz crocante.



● YAKITORI
*IMÁGENES REFERENCIALES



● EBI RAMEN
*IMÁGENES REFERENCIALES

RAMEN



TAMAÑO S M L XL
EBI RAMEN S/ 25 S/ 35 S/ 48 S/ 68

Ramen de langostinos con fideos artesanales y complementos.

TANTAN RAMEN S/ 23 S/ 31 S/ 43 S/ 60
Ramen picante con fideos artesanales, chanco molido y complementos.

CHASHU RAMEN S/ 24 S/ 33 S/ 44 S/ 64
16 horas de cocción
Caldo a base de chanco, res y pollo, acompañado por láminas de cerdo.

VEGGIE RAMEN S/ 22 S/ 30 S/ 41 S/ 60
Caldo de especias con fideos artesanales, bambú, champiñones, shiitake, tofu frito y espárragos.

SHOYU RAMEN S/ 22 S/ 30 S/ 41 S/ 60
Caldo de pollo y salsa de soya, con abundantes láminas de cerdo, fideos artesanales y complementos.

TONKOTSU RAMEN S/ 23 S/ 31 S/ 43 S/ 60
Caldo a base de chanco, pollo y res, con verduras y láminas de cerdo.

MISO RAMEN S/ 24 S/ 33 S/ 44 S/ 64
Caldo de pollo y pasta Miso, acompañado de láminas de cerdo y fideos artesanales.

SHIO RAMEN S/ 22 S/ 30 S/ 41 S/ 60
Caldo de pollo y esencias japonesas acompañado de láminas de cerdo.

BAJIRU RAMEN S/ 23 S/ 31 S/ 43 S/ 60
Caldo de pollo, espinaca, salsa de albahaca, esencias japonesas, brisket, zanahoria, hongos kikurage, huevo, fideos y alga nori.

FONDOS

KARAMESHI S/ 28
Arroz frito con huevo, pollo y verduras refrescantes en una salsa picante de la casa.

UDEBI S/ 33
Fideos udon con salsa de langostinos con toques de limón.

HARUSAME IRICHA S/ 29
Fideos de arroz salteados con pollo, shiitake, holantao y zanahoria en salsa tradicional japonesa.

CHAUFA SHIMAYA S/ 28
Chaufa con champiñones, chanco glaseado, frejol chino e hilos de wantan frito.

EBIDON S/ 34
Langostinos al panko con cebolla guisada en salsa tradicional con huevo batido. (Incluye arroz blanco)

CHICKEN TERIYAKI S/ 29
Trozos de pollos guisados en salsa Teriyaki. (Incluye arroz blanco)

KARE RAISU S/ 30
Trozos de pollo en delicioso curry japonés. (Incluye arroz blanco)

KATSU KARE S/ 33
Bife de cerdo al panko bañado en curry japonés. (Incluye arroz blanco)

CHICKEN KATSU KARE S/ 33
Filete de pollo al panko bañado en curry japonés. (Incluye arroz blanco)



● KATSUDON
*IMÁGENES REFERENCIALES



● CHAUFA SHIMAYA
*IMÁGENES REFERENCIALES

CHICKEN KATSU S/ 29
Filete de pollo al panko. (Incluye arroz blanco)

TONKATSU S/ 29
Bife de cerdo al panko. (Incluye arroz blanco)

YAKIMESHI S/ 28
Arroz frito con pollo, verduras y almendras.

KATSUDON S/ 31
Bife de cerdo al panko con cebolla en salsa tradicional con huevo batido (Incluye arroz blanco)

OYAKODON S/ 30
Trozos de pollo guisado con cebolla blanca en tradicional y huevo batido. (Incluye arroz blanco)

OMURAIKU S/ 29
Pollo, holantao, zanahoria, salteados con arroz y salsa katsu hecho en tortilla.

YAKIRAMEN S/ 29
Fideos ramen salteados con pollo en trozos y verduras en salsa especial de la casa.

YAKIUDON S/ 29
Fideos udon salteados con pollo en trozos y verduras en salsa especial de la casa.

GYUDON S/ 34
Láminas de res guisado con cebolla y salsa tradicional. (Incluye arroz blanco)

TIRADITOS

MISO 🍣 **S/ 31**
Láminas frescas de salmón aliñado con pasta miso y frutos cítricos, complementado con sabores peruanos y ají limo.

NIKKEI 🍣 **S/ 31**
Láminas frescas de atún, aliñado en salsa de soya y esencias japonesas, complementado con ají llimo.

COCONA 🍣 **S/ 31**
Láminas frescas de pescado blanco, aliñado con exquisitos frutos cítricos de nuestra selva y ají limo.

NIKKORI **S/ 31**
Láminas de pescado fresco en salsa cítrica de culantro, con puré de camote y chalaquita.

JŌNETSU **S/ 32**
Finos cortes de salmón en una sedosa salsa de maracuyá, con un toque de limón que equilibra dulzura y acidez.

MURAZAKI **S/ 32**
Finos cortes de pulpo en cremosa salsa de olivo, realzados con chalaquita de casa, aceite verde, La-Yu artesanal y brotes de beterraga.



● TIRADITO NIKKORI
*IMÁGENES REFERENCIALES



● NIGIRI DE LANGOSTINO
*IMÁGENES REFERENCIALES

SUSHI



3 PIEZAS ~~~~~ **S/ 20**
5 PIEZAS ~~~~~ **S/ 27**
7 PIEZAS ~~~~~ **S/ 34**

**ATÚN • SALMÓN • PESCADO BLANCO
PULPO • LANGOSTINO**

NIGIRI
Pequeñas porciones de arroz sazonados moldeados a mano, coronado por finas láminas de pescado.

GUNKAN
Base de arroz envuelto en alga nori, coronado por pescado fresco y mariscos.

SASHIMI
Láminas finas de pescado o mariscos frescos, acompañado de wasabi y complementos.

BEBIDAS

	TAZA	JARRA
OCHA	S/ 5	S/ 12
MATCHA	S/ 8	S/ 16
MUGICHA	S/ 7	S/ 14
TÉ DE JAZMÍN	S/ 5	S/ 12
TÉ ROJO	S/ 5	S/ 12
TÉ AFRUTADO <i>(Tropical, rosas, fresa, durazno, arándano)</i>	S/ 11	

	JARRA	FROZEN
MARACUYÁ	S/ 18	S/ 19
LIMONADA	S/ 18	S/ 19
ARÁNDANO	S/ 21	S/ 22
MANGO	S/ 18	S/ 19
PIÑA	S/ 18	S/ 19

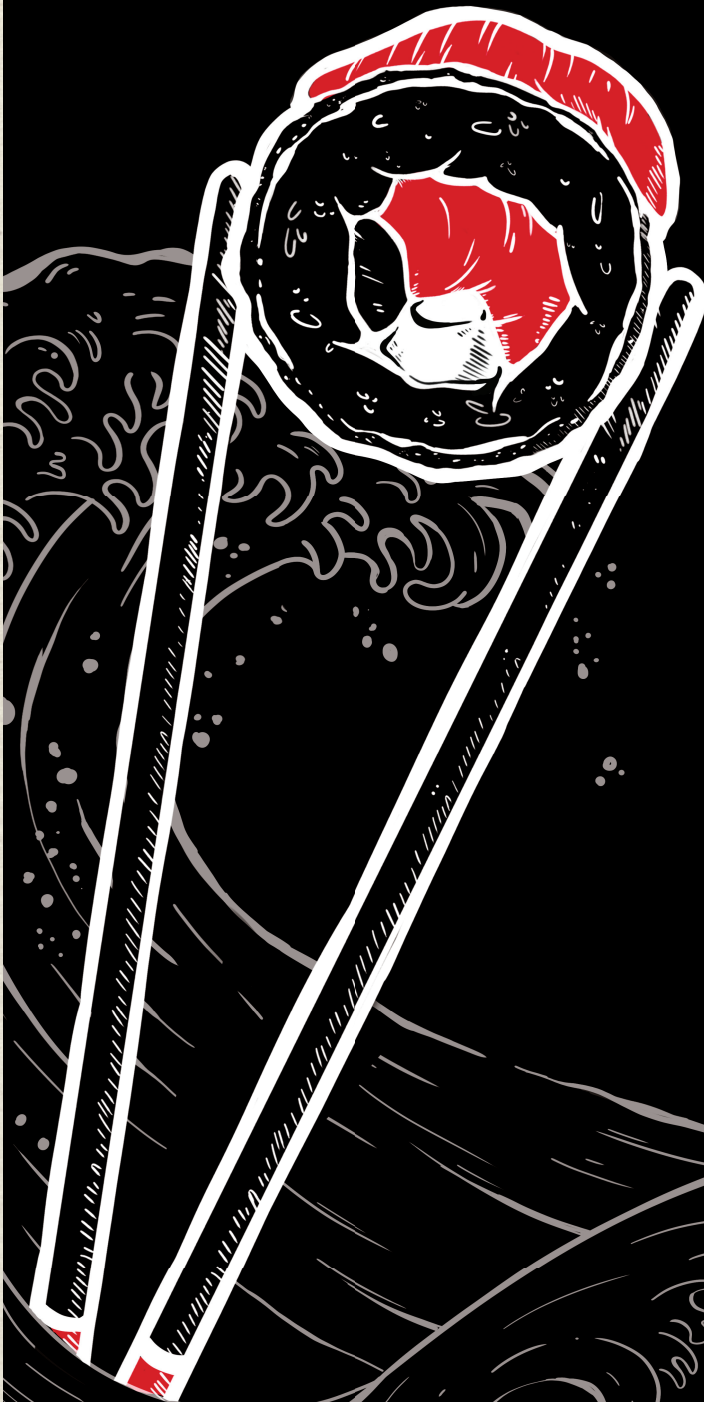
BEBIDAS CON ALCOHOL

	LATA	BOTELLA
CERVEZA NACIONAL		S/ 9
CERVEZAS IMPORTADAS		
CERVEZA ORION		S/ 19
CERVEZA ASAHI	S/ 17	S/ 19
CERVEZA KIRIN		S/ 17
SAKE <i>(Normal / frutado)</i>		S/ 25

BEBIDAS EMBOTELLADAS

ALOE	S/ 9
INKA COLA	S/ 7
COCA COLA	S/ 7
FANTA	S/ 7
AGUA MINERAL	S/ 5
SPRITE	S/ 7
RAMUNE DE SABORES <i>(Gaseosa japonesa)</i>	S/ 15

¡IRAS SHAI MASE!
いらっしゃいませ



● **MAKI**
ACEVICHADO
*IMÁGENES REFERENCIALES



MAKIS

 **1/2 TABLA**  **S/ 15**

 **1 TABLA**  **S/ 26**

 **BARRA LIBRE**  **S/ 60**
*(Consultar términos y condiciones)

ACEVICHADO

Langostinos al panko y palta de relleno, cubierto con láminas de pescado y salsa acevichada.

INKA

Relleno de queso crema, palta y trucha ahumada con toques de ajonjolí negro y blanco.

KIRO

Relleno de palta y langostinos, cubierto de láminas de salmón con una salsa de ají amarillo.

SUMOKU

Relleno de trucha ahumada, queso crema y palta. Cubierto de panko crocante y bañado en salsa dulce.

SPICY

Relleno de palta y langostinos. Cubierto de láminas de salmón y una salsa picante especial.

KEIHAKU

Relleno de atún y conchas de abanico, espolvoreado con togarashi y acompañado de salsa cítrica y kiuri.

AMAI

Relleno de queso crema y atún, cubierto en crispy. Las láminas de plátano frito, crean un equilibrio extraordinario de texturas y sabores.

KUROI

Relleno de palta y langostinos. Cubierto de atún y una salsa de ostión con toques de ajonjolí.

NIN NIKU

Langostinos al panko y palta de relleno, cubierto de láminas de pescado y flameado con una salsa de ajos parrillera.

DIGION

Langostino al panko y palta de relleno cubierto con láminas de pescado y flameado con una deliciosa salsa de mostasa dulce.

MURAZAKI

Langostino al panko y palta de relleno cubierto con láminas de pulpo bañado en salsa de olivo.

YUWAKU

Relleno de salmón, pescado blanco, queso crema y cebolla china, cubierto de plátano maduro.

HOTATE

Langostino al panko y palta de relleno cubierto con láminas de conchas de abanico y flameado con una salsa de queso parmesano.

CALIFORNIA

Langostino al panko, queso crema y palta de relleno, salpicado con ajonjolí negro y acompañado con shoyu.

VEGGIE

Relleno de kiuri, zanahoria y beterraga. Envuelto en nori y acompañado de salsa ponzu.

AMAKARAI

Relleno de langostino y palta, cubierto con finas láminas de salmón. Acompañado de una salsa dulce y picante con un toque andino.

JÕNETSU

Finos cortes de salmón en una sedosa salsa de maracuyá, con un toque de limón que equilibra perfectamente la dulzura y acidez.



● **MAKI DIGION**
*IMÁGENES REFERENCIALES

● **MAKI KIRO**
*IMÁGENES REFERENCIALES



YAMA

Langostino empanizado y palta, coronado con tartar de pescado flambeado y salsa teriyaki

ANTICUCHERO

Langostino empanizado y palta, cubierto con nuestra salsa anticuchera de casa, la cual le brinda un delicioso sabor ahumado.

AVOCADO

Langostino al panko y queso crema de relleno, cubierto de palta y ajonjolí blanco, acompañado de nuestra deliciosa salsa dulce.

AMAZON

Palta de relleno, cecina, bañado en plátano crocante y acompañado de salsa de cocona.

FURAI

Langostino al panko, queso crema y palta de relleno, empanizado frito y bañado en salsa dulce.

AMAI RYU

Langostino al panko y palta de relleno, cubierto con láminas de pescado y flameado con salsa dulce y picante.

PACHIKAY

Langostinos al panko y palta, cubierto con láminas de pescado y coronado con una deliciosa salsa de kion, ajo y cebolla china.

PASERI

Langostinos al panko y palta, cubierto con láminas de pescado, coronado con salsa chimichurri de la casa.

SUMOKUCHIZU

Pescado al panko, cebolla china y palta, cubierto de queso atruchado, bañado en salsa teriyaki.

GUACAMOLE

Pescado al panko y crocante de wantán, coronado con salsa guacamole, cebolla china y aceite de ajonjolí picante (layu).

PLATOS

HIYASHI CHUKA

S/ 29

Plato tradicional japonés de fideos ramen fríos, cortes finos de pepino, tomate, tortilla de huevo y chanco asado en salsa de la casa.

CEVICHE NIKKEI

S/ 33

Frescos cortes de pescado en shoyu y cítricos, con ajíes y crocantes acompañamientos.

POKES

POKE SALMÓN

S/ 33

Fresco plato de verduras finamente picadas, acompañado de salmón macerado en salsa de la casa.

POKE ATÚN

S/ 33

Fresco plato de verduras finamente picadas, acompañado de atún macerado en salsa nikkei.

POKE KARAAGE

S/ 33

Fresco plato de verduras finamente picadas, acompañado de trozos de pollo crocante al estilo japonés.

● **POKE SALMÓN**
*IMÁGENES REFERENCIALES



MIÉRCOLES RAMEN 3X2



VÁLIDO PARA TODOS LOS TAMAÑOS.
SÓLO PARA CONSUMO Y RECOJO EN
LOCAL. NO VÁLIDO PARA DELIVERY.
NO INCLUYE EBI RAMEN.

*IMÁGENES REFERENCIALES.

SHIMAYA
— ramen —

PROMOS

SETS SHIMAYA

- 1 2 TABLAS DE MAKIS S/ 42
- 2 3 TABLAS DE MAKIS S/ 56
- 3 2 TABLAS DE MAKIS + 1 RAMEN "S" S/ 56
- 4 2 RAMEN "S" + 1 TABLA DE MAKIS S/ 58
- 5 1 RAMEN S + 1 GYOZAS S/ 30
- 6 3 RAMEN "S" S/ 58
- 7 12 ALITAS + 1 RAMEN "S" S/ 58
- 8 6 ALITAS + 2 RAMEN "S" S/ 58
- 9 12 ALITAS + 1 TABLA DE MAKIS S/ 56
- 10 6 ALITAS + 2 TABLAS DE MAKIS S/ 56
- 11 6 ALITAS + 1 TABLA DE MAKIS + GYOZAS S/ 51
- 12 1 TABLA DE MAKIS + 1 RAMEN "S" S/ 43

*Las promociones no incluyen Ebi Ramen.

*IMÁGENES REFERENCIALES.



PROMO 8 LUKITAS

ELIGE UNO DE NUESTROS
PLATOS DE FONDO Y MÁS 8
SOLES ELIGE UNA ENTRADA:

GYOZA, AGE GYOZA, EBI FURAI,
KARAGE, ½ TABLA DE MAKI, TANTAN
RAMEN, SHIO RAMEN, SHOYU RAMEN,
MISO RAMEN, VEGGIE RAMEN
O TONKOTSU RAMEN.

De Lunes a Viernes de 12 a 5 p.m. Disponible para consumo en tienda y recojo.
*NO VÁLIDO EN DÍAS FERIADOS *