

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

S/ 33

GYUPIDON
Fideos udon en cremosa
salsa de maní, con lomo fino,
shiitakes salteados, kikurage
y algajaponesa.

S/ 34

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

S/ 34

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

S/ 30

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

S/ 30

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

S/ 28

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

S/ 30

● **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.

JÖNETSU

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

Puede elegir entre el EBI FURAI o
el EBI PHILADELPHIA.

S/ 36

PESCADO

Puede elegir entre ATÚN A LA PLANCHA
o ATÚN AL PANKO.

S/ 36

LOMO

Puede elegir entre GYUDON o
LOMO EN SALSA YASAITAME.

S/ 35

POLLO

Puede elegir entre KARAAGE o
CHICKEN KATSU.

S/ 33

CHANCHO

Puedes elegir entre TONKATSU o
CHANCHO TERIYAKI.

S/ 33



● 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

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

GYOZAS

Empanadas al vapor rellenas de chancho y langostinos.

AGE GYOZAS

Empanadas fritas rellenas de chancho y langostinos.

SHAKE TACO

Masa crocante en forma de taco relleno de guacamole, lechuga, tartar de salmón, salsa acevichada y culantro picado.

YAKITORI

Brochetas de pollo salado, acompañado de verduras salteadas.

KARAAGE

Trozos de pollo crocante al estilo japonés, acompañado de ensalada.

EBI FURAI

Langostinos fritos al panko.

EBI PHILADELPHIA

Langostinos rellenos de queso philadelphia fritos al panko.

KAEN GYOZA

Empanaditas al vapor rellenas de atún en nuestra salsa búfalo Shimaya.

TARTAR DE ATÚN

Atún marinado en ponzu, con yema ahumada y servido sobre una galleta de arroz crocante.



S/ 18



S/ 20



S/ 20



S/ 18



S/ 22



S/ 22



S/ 23



S/ 20



S/ 29



● 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, chancho molido y complementos.

CHASHU RAMEN

S/ 24 S/ 33 S/ 44 S/ 64

16 horas de cocción
Caldo a base de chancho, 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 chancho, 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

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

UDEBI

Fideos udon con salsa de langostinos con toques de limón.

HARUSAME IRICHA

Fideos de arroz salteados con pollo, shiitake, holantao y zanahoria en salsa tradicional japonesa.

CHAUFA SHIMAYA

Chaufa con champiñones, chancho glaseado, frejol chino e hilos de wantan frito.

EBIDON

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

CHICKEN TERIYAKI

Trozos de pollos guisados en salsa Teriyaki.
(Incluye arroz blanco)

KARE RAISU

Trozos de pollo en delicioso curry japonés.
(Incluye arroz blanco)

KATSU KARE

Bife de cerdo al panko bañado en curry japonés.
(Incluye arroz blanco)

CHICKEN KATSU KARE

Filete de pollo al panko bañado en curry japonés.
(Incluye arroz blanco)



S/ 28



S/ 33



S/ 29



S/ 29



S/ 28



S/ 30



S/ 30



S/ 28



S/ 33



S/ 33



● CHAUFAS

● CHAUFAS
*IMÁGENES REFERENCIALES

S/ 29

CHICKEN KATSU

Filete de pollo al panko.
(Incluye arroz blanco)

S/ 29

TONKATSU

Bife de cerdo al panko.
(Incluye arroz blanco)

S/ 28

YAKIMESHI

Arroz frito con pollo, verduras y almendras.

S/ 31

KATSUDON

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

S/ 30

OYAKODON

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

S/ 29

OMURAISU

Pollo, holantao, zanahoria, salteados con arroz y salsa katsu hecho en tortilla.

S/ 29

YAKIRAMEN

Fideos ramen salteados con pollo en trozos y verduras en salsa especial de la casa.

S/ 29

YAKIUDON

Fideos udon salteados con pollo en trozos y verduras en salsa especial de la casa.

S/ 34

GYUDON

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 limo.	
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.	
JÖNETSU	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, realizados con chalaquita de casa, aceite verde, La-Yu artesanal y brotes de beterraga.	

● TIRADITO
NIKKORI
*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 <small>(Tropical, rosas, fresa, durazno, arándano)</small>	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

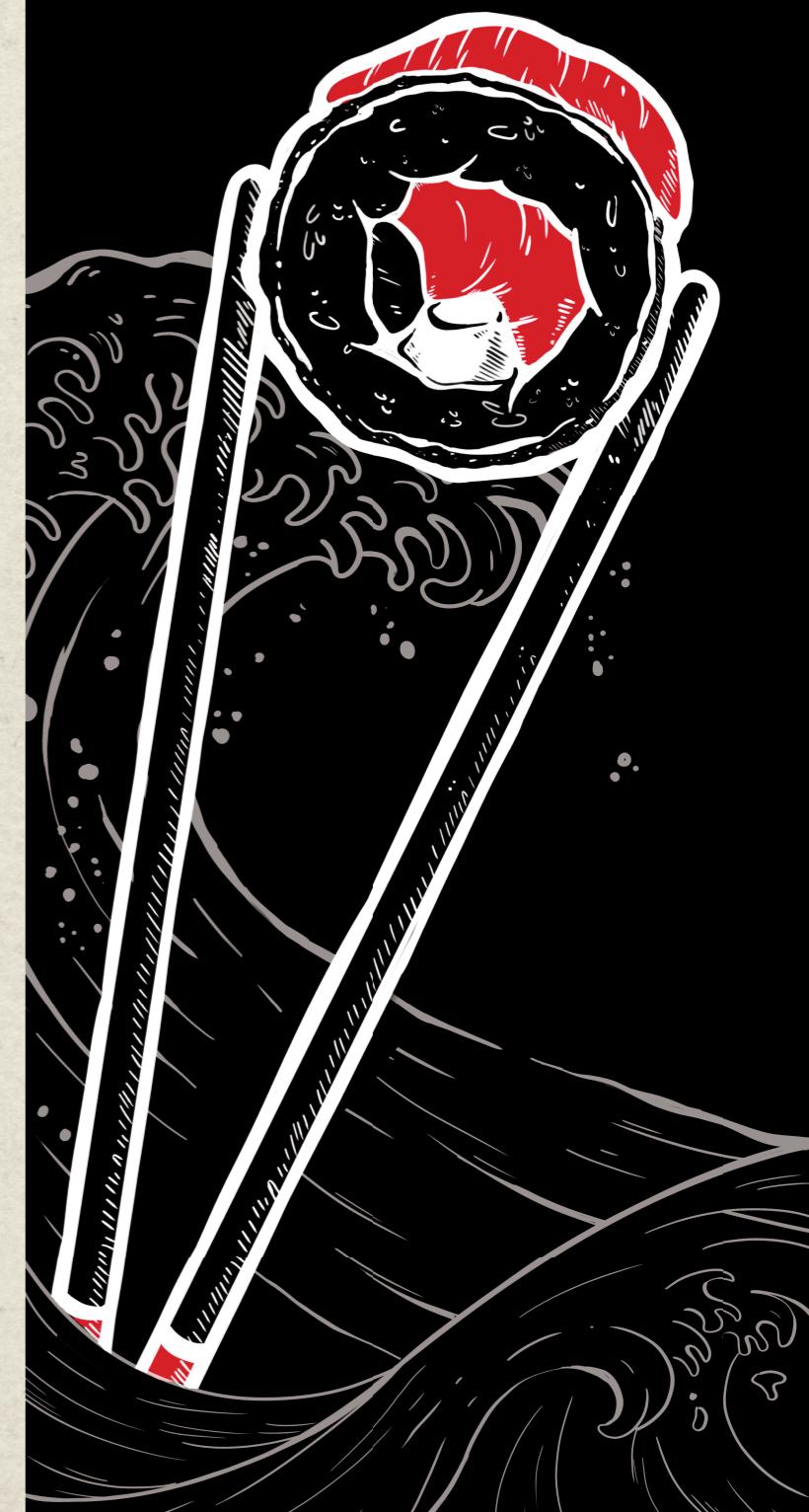
	LATA	BOTELLA
CERVEZA NACIONAL		S/ 9
CERVEZAS IMPORTADAS		
CERVEZA ORION		S/ 19
CERVEZA ASAHI	S/ 17	S/ 19
CERVEZA KIRIN		S/ 17
SAKE <small>(Normal / frutado)</small>		S/ 25

BEBIDAS EMBOTELLADAS

AOE	S/ 9
INKA COLA	S/ 7
COCA COLA	S/ 7
FANTA	S/ 7
AGUA MINERAL	S/ 5
SPRITE	S/ 7
RAMUNE DE SABORES <small>(Gaseosa japonesa)</small>	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 NIKE
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 mostaza 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.

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



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 atrachado, 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

S/ 29

HIYASHI CHUKA

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

CEVICHE NIKKEI

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

POKES

S/ 33

POKE SALMÓN

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

POKE ATÚN

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

POKE KARAAGE

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—

PRO MOS

SETS SHIMAYA

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

*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,
KARAAGE, 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 *