

SHINJITE 信じて (confie)

No **YûG 米寿** acreditamos que a melhor experiência nasce quando se confia no fluxo da cozinha. O **Shinjite**, que em japonês significa "confie", oferece três percursos criados pelo **chef Thiago Maeda** para conduzir sua jornada gastronômica.

Hikari 光 (Essencial) • 128

Leveza e luminosidade.
A essência do YûG 米寿 em sua forma mais pura.

Spicy Edamame
Nasu Agebitashi
Tataki (3pcs.)
Sashimi (5pcs.)
Negi Toro Hand roll (1pc.)
Makimono (4pcs.)
Seleção de Nigiri (5pcs.)

Kage 影 (especial) • 192

Profundidade e contraste.
A jornada completa pela nossa cozinha.

Kyuri Sunomono
Spicy Edamame
Shissô Ten (1pc.)
Tataki (3pcs.)
Gyoza (2un.)
Negi Toro Hand roll (1pc.)
Sashimi (5pcs.)
Makimono (4pcs.)
Seleção de Nigiri (5pcs.)

Takumi 匠 (Superior) • 305

Precisão e maestria.
Uma experiência rara, criada para surpreender.

Tako Su
Spicy Edamame
Tataki (3pcs.)
Shissô Ten (1un.)
Sardinha Kabayaki
Corn Chawan mushi
Negi Toro Hand roll
Sashimi (5un.)
Seleção de Nigiri (6un.)
Bluefin Toro Sushi (2un.)
Spicy King crab Roll

ZENSAI 前菜 (Frios)

KYURI SUNOMONO • 22

Conserva de pepino agri-doce com gengibre e gergelim

CRISPY RICE (4pcs.) • 45

Shari crocante de atum ou salmão spicy

BATERÁ (4pcs.) • 52

Sushi prensado de atum ou salmão

“BIG MAC” HAND ROLL • 82

Temaki de wagyu, o-toro e uni

SHISSÔ TEN (2pcs.) • 48

Tempura de shissô prensado de atum ou salmão

AJI TATAKI • 49

Tataki com molho de shoyu e gengibre

KATSUO TATAKI • 52

Tataki com molho de shoyu e gengibre

TUNA TATAKI • 59

Atum selado com molho especial

USUZUKURI • 85

Lâminas finas de peixe branco ao molho ponzu com umê shissô

CARPACCIO DE SALMÃO • 78

Lâminas finas de salmão ao molho ponzu

CARPACCIO DE BARRIGA DE SALMÃO • 85

Lâminas finas de barriga de salmão ao molho da casa

CARPACCIO DE POLVO • 95

Lâminas finas de polvo ao molho da casa

ASSINATURAS DO CHEF

BAO BLACK COD (2un.) • 52

Black cod no missô, gergelim e conserva de pepino

UNI CHAWAN MUSHI • 74

Flan de ovos e milho doce com uni e ikura

ERYNGUI & TUTANO • 68

Cogumelo eryngui, nirá, manteiga de tutano e ovo mollet

MEXILHÃO MISSÔ E JEREZ • 65

Vinagre de jerez e missô

IWASHI KABAYAKI • 34

Sardinha glaceada com molho de unagui, sanshō, servida sobre crispy rice

@ChefMaeda com tradição familiar na culinária japonesa, destaca-se por sua cozinha fusion japonesa contemporânea.

信じて

DEZATO デザート (Sobremesa)

TOFFEE YÛGEN • 38

Toffee de caramelo com missô, farofa de biscoito e sorvete de leite

YAKI PURIN • 29

Pudim japonês com caramelo de shoyu

歡迎光臨 YûG 米寿

Bem-vindo ao YûG 米寿. O YûG é movimento.

É energia jovem, moderna e urbana em plena Vila Buarque. Um restaurante japonês que mistura tradição japonesa com influências globais.

Inspirado pelo conceito japonês de yûgen — a beleza misteriosa e sutil que existe nos detalhes.

Os pratos chegam à mesa de forma contínua, feitos para compartilhar, explorar e se surpreender. Nossa equipe está aqui para guiar essa experiência, sugerindo harmonizações e conduzindo cada momento.

Mais do que uma refeição, o **YûG 米寿** é um convite para viver a gastronomia como experiência sensorial. Cada detalhe, da escolha dos ingredientes ao ambiente, foi pensado para despertar conexão, curiosidade e prazer à mesa.

Aproveite sua experiência
Com carinho,



★★★★★
Deixe sua avaliação em nosso google

ZENSAI 前菜 (Quentes)

KARAI EDAMAME • 26

Soja importada com missô e pimenta fermentada

TEMPURA DE MILHO DOCE • 35

Milho doce crocante com molho de wasabi

TEMPURA DE EBI (4un.) • 65

Camarão rosa, shichimi e tentsuyu de pimenta de cheiro

NASU AGEBITASHI • 35

Berinjela frita ao molho de shoyu e gengibre

GYOZA (5un.) • 42

Porco ou vegetariano com molho ponzu e yuzu koshô

KINOKO BATAYAKI • 45

Cogumelo shimeji e shitake na manteiga, alho frito com cebolinha e molho da casa

REBA NIRÁ • 48

Fígado de galinha com alho frito e nirá

ROCK SHRIMP • 58

Pipoca de camarão empanado com maionese de mentaikô

YUG TEBASAKI • 45

Asinhas de frango com agri-doce e picante, paçoquinha de arroz e cebolinha

PRATOS QUENTES 温かい料理

MENTAIKO UDON • 72

Udon com molho de gernas e mentaiko

YAKISOBA • 65

Panceta, camarão, vegetais, moyashi ao molho especial a base de gengibre

KINOKO GOHAN DONABE • 68

Arroz de cogumelos e ovo

SHORT RIB NITSUKE • 130

Short rib cozido lentamente com molho de shoyu e gengibre. Acompanha conserva japonesa

SAKANA GEN • 68

Peixe ao molho de ostras, gengibre, coentro e pimenta dedo-de-moça

ACOMPANHAMENTO 付け合わせ

GOHAN • 12

Arroz

MISOSHIRU • 12

Sopa de missô

YAKIMESHI • 25

Carne grelhada

YASAI ITAME • 25

Vegetais refogados

!! Atenção alérgicos!! Nosso menu contém soja, gergelim, trigo e traços de outros. Em caso de dúvidas, fale com nosso time.

SUSHI BÂ 鮓/バー (Sushi Bar)

*peixes disponíveis conforme sazonalidade. Consulte nossos atendentes

TRADICIONAIS

ATUM 19
CARAPAU 12
OLHO DE BOI 16
OLHETE 16
ROBALO 16
OLHO DE CÃO 14
LÍNGUADO 14
PARGO 14
CAMARÃO 35
POLVO NACIONAL 22
LULA 22
SERRA 14
SHAKE 18
SAKETORO 22
SARDINHA 16

ESPECIAIS

ATUM COM FOIE GRAS 48
UNI 48
IKURA 45
HAMACHI JAPONÊS 34
MASSAGO 25
SABA JAPONÊS 22
UNAGI 52
CENTOLLA 55
IDAKO (MINI POLVO JAPONÊS) 35
JÔ SALMÃO 24
JÔ IKURÁ 60
SNOW CRAB 49
VIEIRA CANADENSE 35
VIEIRA JAPONESA 40
POLVO IMPORTADO 36
BLUEFIN AKAMI 35
BLUEFIN CHUTORO 42
BLUEFIN O-TORO 56

NIGIRI (un.)

SASHIMI (3un.)

TEMAKI

CHIRASHI-ZUSHI 散らし寿司

Essencial (96)

(Peixes sortidos)

Tokusen • 162

(Peixes e iguarias)

MAKIMONO 巻物

Tekkamaki • 32
Shakemaki • 32
Kappamaki • 20
Unagi • 70
Umeshisô • 28
Negitoro • 54
Nattô • 35
Spicy Tuna Uramaki • 42
Shake Uramaki • 42
Ebiten Uramaki • 62
Siri Mole Uramaki • 58
Saba Oshizushi • 72
Futomaki (5un.) • 68

VINHOS

MIKRON • 135

Leve, aromático, com toque floral e cítrico.
Entrega frescor e vivacidade
(Torrontés – La Rioja/ARG)

ORALIA • 168

Untuoso e complexo, sem adição de sulfitos
(Moscatel, Pedro Giménez e Torrontés – Mendoza/ARG)

ROCAMADRE • 244

Vibrante com estrutura, aromas de frutas cítricas, mineral e toque lácteo
(Chardonnay – Mendoza/ARG)

CRIOLLA ARGENTINA • 192

Laranja exótica, com cores e sabores de frutas secas e cítricas; taninos marcante e interessante para paladares que buscam algo fora do óbvio
(Torrontés Naranja – Mendoza/ARG)

LAZY WINEMAKER! • 155

Tinto natural, fresco, com aromas florais e taninos macios, sem adição de sulfitos
(Cabernet Franc – Valle Central/CH)

CERVEJA

SÛPÂ DORAI 473ml (Cerveja da Casa) • 22
CERPA 350ml • 16
ESTRELLA GALICIA 355ml • 16

SOFTS

ÁGUA PRATA • 8
REFRIGERANTE • 9
SUCO VILLA PIVA • 18
CHÁ GELADO MUGI • 18
CAFÉ GHEISHA COFFEE ++ • 10
SAN PELLEGRINO 505ml • 26
ACQUA PANNA 505ml • 26

COCKTAILS

SR. MIYAGI • 39

— Cítrico e refrescante
Gin, sake nigiri, calda de matcha, limão tahiti, maçã verde e yuzu

UME ADONIS • 45

— Elegante e intenso
Jerez fino, blend de vermouth, orange bitter e ume shissô

KATANA • 42

— Floral e refrescante
Gin com kinomê sanshō, calda de yuzu, suco de capim-limão, hortelã e cítricos

NATSU • 39

— Intenso e incorporado
Whisky, calda de framboesa, com shissô, mel de flor de laranjeira, maçã verde e orange bitter

WASABI MARTINI • 36

— Fresco e picante
Shochu, sake, calda de wasabi e limão tahiti

MAJIMBOO • 42

— Fresco e elegante
Gin com Earl Grey, creme de abacaxi, calda de maracujá, caramelo salgado com shoyu e grapefruit

CHANOYU • 45

— Refrescante e floral
Tequila gold com banchâ, shochu, grapefruit, uva verde, cítricos e clarificado com leite

SPIRITS

GIN

Roku Gin (Japão) • 42
Beefeater • 35
Bombay • 35
Tanqueray • 35
Tanqueray Ten • 58

TEQUILA

Jose Cuervo Especial Gold • 31
Jose Cuervo Especial Silver • 31
Jose Cuervo Tradicional (100% Agave) • 39

VODKA

Stoli • 35
Absolut • 35
Haku • 42

WHISKY & WHISKEY

The Hakushu 12y • 262
The Yamazaki 12y • 195
Macallan 18y • 385
Macallan 15y • 280
Macallan 12y • 132
Hibiki • 135
The Chita • 92
Buchanan's 12y • 39
Chivas 12y • 39
Maker's Mark • 42
Jim Beam Black • 35



@eat.yug



NIHON SHU • SAKE

ECHIGOZAKAI KARAKUCHI futsushu

(kokusanmai, 15,5% abv, ns +5)
Seco e leve, final limpo
Bom com petiscos, e pratos gordurosos
150 ml • 39 720 ml • 182

HATOMASAMUNE JOSEN honjozo

(madhigun, 45% pol, 16,3% abv, ns +1)
Tradicional, suave e equilibrado, com notas leves de cereais
150 ml • 29 720 ml • 258 1800 ml • 375

TENPOUCHI YAMADANISHIKI junmai

(yamadanishiki, 55% pol, 16% abv, ns +3)
Encorpado, de frutado sutil com sabor profundo e final persistente
150 ml • 35 720 ml • 274 1800 ml • 394

HONKARA MADOKA kimoto junmai

(miyamanishiki, 55% pol, 16% abv, ns +10)
Acidez intensa, notas terrosas e umami
Excelente quente
720 ml • 244

AMANOTO junmai daiginjo

(ginnosei, 45% pol, 16,3% abv, ns +1)
Elegante e aromático, notas de melão e pera e final delicado
150 ml • 45 720 ml • 288

KONISHI HIYASHIBORI daiginjo

(kokusanmai, 50% pol, 15,5% abv, ns +1)
Sutil, fresco e floral. Melhor apreciado gelado
150 ml • 39 720 ml • 278

SHIRAKAWAGO SASANIGORISHU junmai ginjo

(gohyakumangoku, 60% pol, 15% abv, ns 0)
Nigori cremoso, doce suave, notas de coco e arroz fresco
150 ml • 65 720 ml • 282

SHOKU HOP SAKE HOPPE kurafuto

(gohyakumangoku, 70% pol, 15% abv, ns -12)
Artesanal com lúpulo, cítrico e leve amargor tropical
720 ml • 315

VARIADOS

ESPUMANTE CAVE AMADEU BRUT • 135

(Chardonnay e Pinot Noir – Pinto Bandeira/RS)
Fresco e equilibrado, notas cítricas, frutas brancas e pão tostado. Cremoso, perlage fino e final refrescante

ESPUMANTE CAVE GEISSE BLANC DE BLANC • 242

(100% Chardonnay – Pinto Bandeira/RS)
Ícone brasileiro, elegante e intenso. Aromas de maçã verde, frutas tropicais e brioche, com acidez vibrante e final sofisticado

SHOCHU

ICHHIKO SILHOUETTE (Cevada – OITA/JP) • 42
SHODAI MOMOSUKE (Sarraceno – OITA/JP) • 32

LICORES

JUNMAI YUZU SHU (Gifu/JP) • 31
NIWA NO UGUISU TOKUSEN UMESHU (Fukuoka/JP) • 31