



JAPÓN DEL LAGO

PUERTO VARAS

Ramón Freire 1057, Puerto Varas | Tel.: 65-2232120

Japón del Lago Puerto Varas, fundado el año 2008,
siendo el primer restaurante de sushi de la región.

Todos nuestros años de trayectoria nos caracterizan
por entregar la mejor calidad y servicio.

Muchas gracias por preferirnos.

También puedes hacer tu pedido al
65 2232120 y retirar en el local

Encuentra la carta en www.japondellago.cl

BEBIDAS Y JUGOS

Jugos Naturales	\$ 4.000
Limonadas (Menta/Jengibre)	\$ 4.200
Bebidas	\$ 2.700
Fentimans	\$ 2.800
Agua Mineral	\$ 2.500
Soju original y durazno	\$ 5.900
(bebida con alcohol coreana)	
Shot de Soju (bebida con alcohol coreana)	\$ 1.500

CAFETERÍA

Café Espresso	\$ 2.300
Café Americano	\$ 2.500
Café Cortado	\$ 2.500
Té Sensorial	\$ 3.000
Té Verde	\$ 3.000
Té Twinings	\$ 1.800

SCHOPS

Schops según disponibilidad

Schop	\$ 5.500
(variedad consultar disponibilidad)	

CERVEZAS

Austral (Calafate, Lager y Yagán)	\$ 4.500
Kunstmann Torobayo	\$ 4.500
Kunstmann Miel	\$ 4.500
Kunstmann Sin Alcohol	\$ 4.500
Kunstmann Gran Torobayo	\$ 5.500
Kunstmann Lager	\$ 4.500
Corona	\$ 4.000
D'olbek Lager Belga	\$ 4.500
D'olbek Maqui	\$ 4.500
Bosques (artesanal)	\$ 5.000

VINOS

Copa solo blanco	\$ 4.500
Copa espumante	\$ 4.000
J Bouchon	\$ 9.900
Cabernet Sauvignon 375ml	
Sibaris gran reserva	\$ 9.900
Merlot 375ml	
Undurraga	\$ 9.900
Late Harvest 375ml	
Freixenet Cordón Negro	\$ 5.500
Espumante brut 200ml	
Casas Patronales	\$15.900
Carménère	
Tarapacá Gran Reserva	\$15.900
Sauvignon Blanc	
Errazuriz Aconcagua Costa	\$15.900
Sauvignon Blanc	
Errazuriz Aconcagua Costa	\$15.900
Chardonnay	

TRAGOS

Sour	\$ 3.800
Sour Peruano	\$ 5.500
Sour Catedral	\$ 6.900
Amaretto Sour	\$ 4.000
Wine Sour	\$ 3.800
Kir Royal	\$ 3.700
Aperol	\$ 6.100
Ramazotti	\$ 6.100
Jarra Sangría	\$16.900
Copa Sangría	\$ 5.800
Mojito	\$ 5.200
Mojito Soju	\$ 5.200
Mojito sin alcohol	\$ 4.500
Mojito Blueberry	\$ 5.400
Mojito Jägermeister	\$ 5.900
Daiquiri	\$ 5.500
Caipirinha	\$ 5.500
Gin Berrie	\$ 5.800
(Gin, Ramazzotti, Soda y mix de berries)	

DESTILADOS Y LICORES

Shot Jägermeister	\$ 4.500
Gin (bebida incluida)	\$ 6.800
Absolut / sabores (bebida incluida)	\$ 6.700
Mistral 35° (bebida incluida)	\$ 5.000
Johnnie Walker Black (sin bebida)	\$ 7.200

CEVICHES Y TARTAR

Cuzco en el Lago \$ 14.500

Atractiva fusión Nikkei preparada con leche de tigre, salmón, camarón, acompañado de choclo peruano, camote y cancha.

Japón del Lago \$ 12.500

Delicioso ceviche de la casa preparado con salmón, camarón y palta macerados en limón, especias y un toque de aceite de sésamo.

Leche de Tigre \$ 9.500

Leche de tigre peruana con mariscos y pescados frescos.

Tartar de Atún  \$ 12.500

Timbal de atún fresco con pepino y palta, junto a una leche de tigre de aji amarillo.

Tartar de Trucha  \$ 12.500

Timbal de trucha fresca con pepino y palta, junto a una leche de tigre de aji amarillo.

TEMAKI

- Cono tradicional 1 pieza -

Base: Palta, arroz, pepino masago o sésamo

Temaki Sake (Salmón) \$ 3.800

Temaki Ebi (Camarón) \$ 3.800

Temaki Maguro (Atún) \$ 3.800

NIGIRI

Bocados de arroz cubiertos del ingrediente
2 unidades

Nigiri Ebi (Camarón) \$ 3.700

Nigiri Sake (Salmón) \$ 3.700

Nigiri Maguro (Atún) \$ 3.700

Nigiri Avocado (Palta)  \$ 3.100

NIGIRIS NIKKEI

Nigiri Sake Spicy  \$ 4.500

2 bocados de arroz con salmón gratinado, salsa spicy y láminas de almendras.

Nigiri Sake Parmesano  \$ 4.500

2 bocados de arroz con salmón, salsa rocoto y gratinado en parmesano.

Nigiri Maguro Parmesano  \$ 4.500

2 bocados de arroz con atún gratinados en queso parmesano.

Nigiri Maguro Miel  \$ 4.500

2 bocados de arroz con atún y salsa de miel maracuyá.

Nigiri Ebi Ahumado  \$ 4.500

2 bocados de arroz con camarón y chimichurri de tomate Cherry.

Nigiri Avocado Nikkei   \$ 4.200

2 bocados de arroz con palta, pebre y champiñones.

SASHIMI

	3 cortes	6 cortes	9 cortes
Sashimi Salmón	\$ 3.900	\$ 7.500	\$ 11.700
Sashimi Atún	\$ 3.900	\$ 7.500	\$ 11.700
Sashimi Pulpo 	\$ 4.200	\$ 8.400	\$ 12.600
Sashimi Sake Chesse			\$ 14.100
9 cortes de salmón relleno de queso crema y palta			

TIRADITOS

Tiradito de loco con emulsión de  wasabi almendras y alcaparras \$ 8.500

Tiradito de atún con leche de  tigre amarilla, almendras y alcaparras \$ 11.800

Tiradito de pulpo al olivo  \$ 16.000

Trucha slice al aji  \$ 12.800
Delicados cortes slice de trucha con salsa de aji preparada por el chef

GYOSAS Y TEQUEÑOS

Bocadillos fritos | 5 unidades

Gyosas Pollo	\$ 3.900
Gyosas Cerdo	\$ 3.900
Gyosas Verduras 	\$ 3.900
Gyosas Camarón Queso	\$ 5.100
Tequeños ají de gallina	\$ 4.700
Tequeños camarón queso crema	\$ 5.100

BROCHETAS

3 unidades

YakiTori (Brochetas de pollo en salsa agridulce)	\$ 7.200
YakiEbi (Brochetas de camarón en salsa agridulce)	\$ 8.500
YakiSake (Brochetas de salmón en salsa agridulce)	\$ 9.900

PLATOS ORIENTALES Y PERUANOS

Arroz Chaufa Mixto 	\$12.800
Pollo, cerdo, camarón y verduras salteadas al wok y huevo al estilo oriental.	
Ají de Gallina 	\$12.800
Tradición peruana, pollo con pasta de ají amarillo, acompañado con arroz blanco, huevo duro y aceituna.	
Yakimeshi	\$12.100
Arroz, salmón, kanikama y verduras salteadas al wok acompañado de tortilla de huevo y salsa teriyaki.	
Tallarín Salteado 	\$12.800
Pollo, cerdo y camarón salteados al wok con tomate, cebolla, soya y ají amarillo.	
Pasta a la Huaincaína 	\$12.800
Pasta con salsa a la huaincaína acompañado de cerdo, tomate y cebolla al wok. (Puedes pedir la opción veggie \$12.500)	
Yakisoba de Mariscos	\$12.100
Salteado de tallarines integrales con camarón, calamar, verduras y salsa de ostras.	

Yakisoba Tori	\$ 10.100
Salteado de tallarines integrales con pollo, verduras y salsa de ostras.	
Tataki de Atún	\$ 11.600
Atún sellado con semillas de sésamo	

GOHAN Y SOPAS

Base arroz, palta, queso crema, sésamo y cebollín

Gohan Tradicional	\$ 7.500
Gohan Ebi (Camarón)	\$ 8.400
Gohan Sake (Salmón)	\$ 8.400
Gohan Veget 	\$ 7.700
Palmito, Choclo y Champiñón	
Gohan Tori 	\$ 8.000
Pollo apanado.	
Gohan Maguro (Atún) 	\$ 8.400
Gohan Mixto	\$ 8.800
Sopa Japón del Lago	\$ 6.900
Salmón, camarón y verduras al estilo del chef.	
Sopa Miso	\$ 6.900
Camarón, cebollín, champiñón y tofu.	

ENTRADAS CALIENTES

Tempura Ebi (6 unidades)	\$ 8.900
(Camarones ecuatorianos fritos en masa tempura)	
Ebi Furay (6 unidades)	\$ 8.900
(Camarones ecuatorianos fritos en panko)	
Ebi Chidzu (6 unidades)	\$ 9.400
(Camarones ecuatorianos envueltos con queso mantecoso y apanados en panko)	
Ika Furay (10 unidades)	\$ 8.000
(Anillos de calamar macerados al estilo del chef y fritos en panko)	
Pollo Teriyaki	\$ 7.700
(Deliciosos bastones de pollo fritos en masa tempura salteados en salsa teriyaki terminados con un toque crunch.)	

HOSOMAKI

*Roll con un ingrediente envuelto en alga nori
8 cortes*

Avocado  (Palta)	\$ 4.200
Sake (Salmón)	\$ 4.900
Ebi (Camarón)	\$ 4.900
Kani (Kanikama)	\$ 4.000
Maguro (Atún)	\$ 4.900
Loco	\$ 5.200
Centolla	\$ 5.200

CALIFORNIA ROLLS

*Envueltos en sésamo, masago o ciboulette
8 cortes*

California Sake	\$ 6.200
(Salmón, palta)	
California Sake Cheese	\$ 6.300
(Salmón, queso crema y cebollín)	
California Ebi	\$ 6.200
(Camarón, palta)	
California Ebi Cheese	\$ 6.300
(Camarón, queso crema y palta)	
California Ebi Crunch 	\$ 6.400
(Camarón furay, queso crema y cebollín)	
California Kani	\$ 5.100
(Kanikama, palta)	
California Teri	\$ 5.900
(Pollo teriyaki, queso crema y cebollín)	
California Maguro	\$ 6.200
(Atún, queso crema y palta)	
California Crazy Merkén	\$ 7.400
(Loco, queso crema y merkén)	
California Centolla	\$ 7.400
(Centolla, queso crema y palta)	
Inventa tu California	\$ 6.500
(Base: alga nori, arroz y envoltura en sésamo, masago o ciboulette)	

ROLLS

*Rolls envuelto en Palta, Salmón o Rainbow
8 cortes*

Avocado roll	\$ 7.400
(Salmón, palta)	
Sake Cheese Roll	\$ 7.600
(Salmón, queso crema y cebollín)	
Ebi roll	\$ 7.400
(Camarón, palta)	
Ebi Cheese Roll	\$ 7.600
(Camarón, queso crema y palta)	
Edu roll	\$ 8.000
(Camarón, salmón y queso crema)	
Teri Roll	\$ 7.100
(Pollo teriyaki, queso crema y cebollín)	
Maguro Roll	\$ 7.400
(Atún, queso crema y palta)	
Ebi Crunch Roll 	\$ 7.400
(Camarón furay, queso crema y cebollín)	
Ebi Tempura roll	\$ 7.200
(Camarón tempura, queso crema y cebollín)	
Kinoko Roll	\$ 7.600
(Queso crema, champiñón y cebollín)	
Crazy Merken Roll	\$ 8.400
(Loco, queso crema y merkén)	
Centolla Roll	\$ 8.400
(Centolla, queso crema, palta)	
Inventa tu Roll	\$ 7.600
(Base: alga nori, arroz y envoltura en palta, salmón o rainbow)	

KURIMU'S ROLLS

*Envueltos en queso crema
8 cortes*

Kurimu Ebi (Camarón Furay, palta y cebollín)	\$ 7.100
Kurimu Sake (Salmón y palta)	\$ 7.100
Kurimu Maguro (Atún, palta y masago)	\$ 7.400
Kurimu Teri (Pollo teriyaki, palta y cebollín)	\$ 7.000
Kurimu Yasai  (Palta, cebollín y champiñón)	\$ 6.800
Inventa tu Kurimu's Roll (Base: alga nori, arroz y envoltura en queso crema)	\$ 7.200

ROLLS SIN ARROZ

8 cortes

Nashi Rice Palta (Salmón, queso crema, palta, cebollín envuelto en palta)	\$ 8.400
Nashi Rice Salmón (Queso crema, camarón tempura, palta, pimentón, cebollín envuelto en salmón)	\$ 8.600
Nashi Rice Sake Furay (Queso crema, camarón, salmón, palta envuelto en salmón furay)	\$ 8.600

*Rolls envuelto en nori
8 cortes*

Norimaki Maguro Tako (Roll envuelto en nori, relleno con atún y palta con pulpo salteado al chimichurri)	\$ 7.500
Futomaki Jiro Suki (Roll envuelto en nori frito, relleno con camarón, salmón, palta, cebollín pimentón y queso crema)	\$ 7.600

HOT ROLLS TEMPURA & FURAY

*Furay: Panko Crocante
Tempura: Batido blanco, Harina y huevo
8 cortes*

Tempura (Salmón, queso crema, cebollín en masa tempura)	\$ 7.100
Sake Hot Furay (Salmón, queso crema y cebollín en panko)	\$ 7.100
Ebi Cheese Tempura (Camarón, queso crema en masa tempura)	\$ 7.100
Ebi Cheese Furay (Camarón, queso crema y cebollín en panko)	\$ 7.100
Edu Tempura (Camarón, salmón y queso crema envuelto en nori tempurizado)	\$ 7.800
Ebi Crunch furay (Camarón furay, queso crema y cebollín)	\$ 7.300
Tori Furay (Camarón, salmón, queso crema envuelto en pollo apanado en panko)	\$ 7.600
Tori Japon del Lago Pollo, queso crema y cebollín frito en panko	\$ 6.800
Sake Furay (Salmón, camarón, queso crema envuelto en salmón apanado en panko)	\$ 7.800
Centolla Furay (Queso crema, centolla y cebollín en panko)	\$ 8.000
Inventa tu Roll (Base arroz, nori, envoltura frita en panko o tempura)	\$ 8.000
Inventa tu Roll en Sake Furay / Tori Furay (Base arroz, nori, envoltura frita en salmón panko / pollo panko)	\$ 8.300

ROLLS FUSION NIKKEI

8 cortes

Nikkei Cumbaza \$ 8.500
(Camarón apanado en coco y palta envuelto en salmón cubierto de papas hilo y salsa de coco)

Nikkei a Fuego  \$ 8.500
(Pollo apanado, queso crema y palta, envuelto en salmón con queso parmesano gratinado, salsa de ají amarillo y rocoto.)

Nikkei Tonkatsu  \$ 8.800
(Salmón, palta, envuelto en nori frito en panko, cubierto de camarones, con salsa menier y salsa tonkatsu)

Nikkei Saltado  \$ 9.800
(Camarón con chimichurri, queso y cebollín tempurizado, envuelto en carne con salsa de lomo y tártara de queso parmesano)

Nikkei Summer \$ 9.800
(Salmón, queso crema, papas hilo envuelto en palta cubierto de ceviche de salmón ahumado y salsa leche tigre.)

Nikkei Ebi \$ 9.800
(Camarón, queso crema, cebollín envuelto en salmón cubierto con ceviche y salsa acevichada)

Nikkei Otake  \$ 9.800
(Camarón tempura, queso crema y cebollín frito envuelto en salmón y atún, con pilpil de ostión, salsa menier y tierra de parmesano)

Nikkei Maguro Crunch  \$ 8.800
(Camarón panko, queso crema y pepino envuelto en atún gratinado con salsa de maracuya y un toque de papa camote al hilo.)

Nikkei Cherry  \$ 8.500
(Salmón furay, palta y queso crema envuelto en salmón gratinado con chimichurri de tomate Cherry)

Nikkei Veggie Cherry   \$ 8.500
(Choclo, pimiento rojo, queso crema y cebollín, envuelto en panko con chimichurri de tomate Cherry.)

Nikkei Ya-ku \$ 8.500
(Pollo Teriyaki, palta envuelto en queso crema gratinado con salsa unagui y cubierto de cebollín caramelizado)

Nikkei Sweet Furay \$ 9.800
(Camarón, palta, queso crema, pimentón, envuelto en nori furay, cubierto con cubos de atún, merkén y salsa de maracuyá)

ROLLS DE LA CASA

8 cortes

Choclo Roll \$ 7.600
(Salmón, camarón, palta envuelto en queso crema, choclo y cebollín)

Tiger Roll  \$ 8.500
(Camarón, atún y queso crema envuelto en palta con una salsa de leche de tigre)

Shifudo Roll  \$ 8.500
(Camarón panko y palta envuelto en ciboulette con una salsa shifudo y almendras)

Seta Roll \$ 7.400
(Camarón, champiñón y palta envuelto en queso crema y nueces)

Azul Crocante \$ 8.500
(Salmón, papas hilo envuelto en jamón serrano cubierto de queso azul y tocino crocante)

Mango Roll \$ 8.500
(Salmón furay, mango y queso crema, envuelto en mango y cubierto de salsa de maracuyá)

Acevichado Roll \$ 8.000
(Camarón furay, queso crema, envuelto en palta cubierto de salsa acevichada)

Pizca Roll \$ 8.000
(Camarón furay, palta, envuelto en salmón cubierto de salsa peruana y limón de pica)

Olivo Roll  \$ 9.100
(Pulpo, queso crema envuelto en palta con salsa al olivo)

Furay Cream \$ 7.900
(Camarón apanado en coco, palta, champiñón envuelto en queso crema frito en panko)

ROLLS VEGANOS Y VEGETARIANOS

8 cortes

California Vegan \$ 6.900
(Pimentón rojo, tofu, champiñón y pepino envuelto en sésamo o ciboulette)

California Veget \$ 6.900
(Palmito, champiñón y tofu, envuelto en sésamo o ciboulette)

Veget Roll \$ 7.000
(Palmito, choclo, champiñón y tofu envuelto en palta)

Veget Fute \$ 7.200
(Choclo, pimentón, cebollín y tofu en panko o tempura)

TABLAS JAPON DEL LAGO

Tsu (18 bocados)	\$ 11.000
- Avocado roll palta	
- Hosomaki ebi	
- Nigiri sake	
Ni (32 bocados)	\$ 20.500
- California sake masago	
- California maguro sésamo	
- Ebi cheese roll palta	
- Hosomaki maguro	
San (40 bocados)	\$ 26.500
- California ebi cheese sésamo	
- California sake cheese masago	
- Maguro roll palta	
- Kinoko roll en salmón	
- Hosomaki ebi	
Chi (58 bocados)	\$ 40.000
- Gyosas de camarón (5 uni)	
- Sashimi mixto (9 cortes)	
- Nigiri ebi (2 uni)	
- Nigiri sake (2 uni)	
- Kurimu sake	
- California sake sésamo	
- Choclo roll	
- Ebi cheese furay	
- Hosomaki maguro	

MENU NIÑOS

Brochetas de Pollo con papas fritas	\$ 6.500
(A la plancha o apanado)	
Brochetas de Salchichas con papas fritas	\$ 5.500
Nuggets	\$ 5.800
Papas fritas	\$ 4.300
Porción de arroz de sushi	\$ 2.500

POSTRES

Mil hojas	\$ 6.500
De chocolate bitter manjar, acompañado de helado Pudú	
Helado Tempura	\$ 5.500
(Postre japonés preparado con helado de vainilla cubierto con brownie y frito en masa tempura, acompañado con una salsa de berries) Con cognac flambeado.	
Helado Pudú	\$ 3.900
(Delicioso helado artesanal de Puerto Varas)	

* Los Rolls de la carta no permiten cambios en sus ingredientes, solo pueden eliminarse.

** Los rolls inventados pueden elegirse hasta con 2 proteínas y 3 ingredientes en total. Éstos no incluyen loco ni pulpo. El inventado con loco o pulpo tiene un costo extra de \$3.100.

“Para garantizar la calidad de nuestros platos, los mismos están sujetos a disponibilidad de materia prima fresca.”

En Japón del Lago no preparamos sushi para embarazadas. Es de su responsabilidad consumir de nuestra cocina. Nuestra cocina no cuenta con preparación para embarazadas.