



海王 KAYO  
ORIENTAL CUISINE

MENU 2026

# NOSSA ESSÊNCIA

## CULTURA KAYÔ

Na Kayô Oriental Cuisine, unimos tradição e inovação, respeito e harmonia, família e gratidão, excelência e dedicação.

Oferecemos experiências orientais autênticas, com ingredientes frescos e atendimento acolhedor, para que você se sinta parte da nossa família

Nosso sonho é ser referência em culinária japonesa no interior de São Paulo, construindo relações duradouras com clientes, colaboradores e parceiros, com sabor, respeito e confiança.

*"Assim como o Senhor faz crescer o trigo nos campos, desejamos que esta refeição fortaleça você, lembrando as bênçãos que Deus coloca em nosso caminho e trazendo um momento de nutrição e renovação para quem O busca."*

Reflexão baseada em 2 Coríntios 9:10

## O REI DOS MARES

Kayô Oriental Cuisine é uma **experiência inovadora**, que combina excelência gastronômica, atendimento eficiente e um ambiente moderno e acolhedor. Posicionado estrategicamente como restaurante âncora na entrada principal do Shopping Park Botucatu, o Kayô encanta desde o primeiro olhar e convida para **sabores e aromas inesquecíveis**.

Nascido da expertise de uma **família oriental tradicional** com mais de 30 anos de dedicação à culinária japonesa no Brasil, o Kayô carrega autenticidade, técnicas apuradas e muita paixão. Valorizamos o **equilíbrio entre tradição e modernidade**, o respeito absoluto à qualidade dos ingredientes, o espírito de acolhimento e o orgulho familiar que permeia cada detalhe do nosso trabalho e que está refletido em nossa trajetória e no respeito que temos às **raízes da gastronomia japonesa**.

No Kayô, o compromisso com a arte de servir bem está presente em tudo. Da curadoria do cardápio, cuidadosamente elaborado para oferecer variedade e equilíbrio, à forma acolhedora e respeitosa com que nosso time, extensão de nossa família, atende cada cliente, nosso propósito é um só: Oferecer **tradição, sabor e acolhimento** em cada detalhe, da nossa família para a sua mesa.

海王 KAYÔ  
ORIENTAL CUISINE

# ENTRADAS FRIAS

LEVEZA E FRESCOR EM SUA  
FORMA MAIS PURA

<b>CARPACCIO DE SALMÃO</b> Acompanha molho especial da casa 16 lâminas	64	<b>TARTARE DE ATUM</b> Com molho ponzu e folha de arroz Aprox. 150g	78
<b>CARPACCIO DE SALMÃO TRUFADO</b> Com salsa trufada, flor de sal e raspas de limão siciliano 16 lâminas	68	<b>ATUM SELADO</b> Selado na crosta de gergelim, acompanha molho especial da casa Aprox. 200g	78
<b>CARPACCIO OSUZUKURI</b> Com molho de limão e wasabi 16 lâminas	68	<b>CEVICHE CLÁSSICO</b> Salmão temperado com limão, pimenta e cebola roxa Aprox. 200g	72
<b>TARTARE DE SALMÃO</b> Com molho ponzu e folha de arroz Aprox. 150g	78	<b>CEVICHE ESPECIAL</b> Salmão, atum, polvo e camarão cozido, temperados com limão, pimenta e cebola roxa Aprox. 250g	88



Tartare de Atum



Guioza

## ENTRADAS QUENTES

CALOR E TRADIÇÃO EM  
HARMONIA COM O PALADAR

**GUIOZA** 45  
Pastelzinho de lombo (artesanal da casa)  
5 unidades

**HARUMAKI DE QUEIJO** 10  
Rolinho primavera de queijo  
1 unidade

**SHIMEJI NA MANTEIGA** 40  
Cogumelo salteado na manteiga  
Aprox. 150g

**SPICY EDAMAME** 30  
Vagem de soja levemente picante  
Aprox. 150g

**HARUMAKI DE LEGUMES** 8  
Rolinho primavera de legumes  
1 unidade

## HOT ROLL

**HOT ROLL TRADICIONAL** 30  
Clássico com cream cheese  
8 unidades

**HOT ROLL ESPECIAL** 38  
Coberto com salmão batido, cream  
cheese, gergelim e molho tarê  
8 unidades



Hot Roll Especial

# EMSPANADOS

CROCÂNCIA QUE DESPERTA  
MEMÓRIAS E PRAZER

<b>TONKATSU</b> Lombo suíno empanado ao estilo japonês 300g	68	<b>TEMPURÁ DE LEGUMES</b> Legumes empanados (batata-doce, berinjela, brócolis, cenoura) Aprox. 200g total	68
<b>CHICKEN KATSU</b> Frango empanado ao estilo japonês 300g	68	<b>TEMPURÁ DE CAMARÃO</b> Camarões empanados 130g	99
<b>EBIFURAI</b> Camarões empanados na Pankô 130g	99		
<b>TEMPURÁ MISTO</b> Camarão + legumes (batata-doce, berinjela, brócolis, cenoura) 220g total	88		



Tempurá Misto

# ACOMPANHAMENTOS

SIMPLES, ESSENCIAIS E  
FIÉIS AO ORIENTE

<b>GARI</b> Lascas de gengibre	6	<b>TOFU ARTESANAL</b> Tofu fresco da casa	30
<b>GOHAN</b> Arroz japonês	16	<b>GOBO</b> Raíz de bardana	16
<b>MISSOSHIRO</b> Sopa de missô com tofu e cebolinha	10	<b>POSTA DE SALMÃO GRELHADA</b> 200g	50
<b>TSUKEMONO</b> Tofu, tiocen zuke, sunomono e gobo	36	<b>POSTA DE ANCHOVA GRELHADA</b> 200g	50
<b>SUNOMONO</b> Picles de pepino agridoce	14	<b>FILÉ MIGNON GRELHADO</b> 200g	60



Trilogia de Pescados

## SASHIMI

O MAR SERVIDO EM SUA  
FORMA MAIS NOBRE

### SALMÃO / ATUM

6 cortes	40
12 cortes	75
18 cortes	105

### POLVO / PEIXE BRANCO

6 cortes	42
12 cortes	78
18 cortes	108

### TRILOGIA DE PESCADOS

3 peixes à sua escolha	115
------------------------	-----

## TEMAKI (1 unidade)

COMBINAÇÃO EQUILIBRADA E  
LEVE DE ARROZ, PEIXE E NORI

SALMÃO PURO 30

POLVO 34

SALMÃO CHEESE 30

HOT TEMAKI 40

SALMÃO GRELHADO 30

SKIN 28

SHIMEJI 30

EBITEN 34

ATUM 32



Salmão Puro



Nigiris Variados



## NIGIRI (1 unidade)

ARROZ E PEIXE MOLDADOS À MÃO COM PERFEIÇÃO

<b>NIGIRI DE SALMÃO</b> Tradicional	<b>8</b>	<b>NIGIRI SALMÃO TRUFADO</b> Premium	<b>14</b>
<b>NIGIRI DE ATUM</b> Tradicional	<b>9</b>	<b>NIGIRI ATUM COM FOIE GRAS</b> Premium	<b>14</b>
<b>NIGIRI DE POLVO</b> Tradicional	<b>10</b>	<b>NIGIRI UNAGUI (ENGUIA)</b> Premium	<b>25</b>
<b>NIGIRI DE ROBALO</b> Tradicional	<b>12</b>	<b>NIGIRI HADDOCK</b> Premium	<b>14</b>
<b>NIGIRI SKIN COM LIMÃO</b> Tradicional	<b>8</b>	<b>NIGIRI VIEIRA</b> Premium	<b>20</b>
<b>NIGIRI DE CAMARÃO</b> Tradicional	<b>14</b>		

## GUNKAN (8 unidades)

COMBINAÇÕES INTENSAS EM  
FÓRMATO ELEGANTE

<b>GUNKAN SALMÃO CHEESE</b> Tradicional	58
<b>GUNKAN SHIMEJI</b> Tradicional	58
<b>GUNKAN PIMENTA</b> Tradicional	64
<b>GUNKAN EBI ROLL</b> Premium	68



*Gunkan Ebi Roll*

## HOSSOMAKI (8 unidades)



ROLOS QUE COMBINAM ARROZ,  
ALGA E RECHEIOS COM EQUILÍBRIO

<b>SALMÃO</b>	26	<b>PEPINO</b>	18
<b>ATUM</b>	26		

## URAMAKI (8 unidades)

ROLOS INVERTIDOS QUE UNEM  
TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

<b>SALMÃO</b> Tradicional	38	<b>SKIN</b> Tradicional	34
<b>SALMÃO CHEESE</b> Tradicional	38	<b>TUNA AVOCADO</b> Premium	68
<b>ATUM</b> Tradicional	42	<b>EBITEN AVOCADO</b> Premium	68
<b>EBITEN</b> Tradicional	45		



Setto Kayo

## SETTO

COMBINAÇÕES CRIADAS PELO ITAMAE  
PARA EXPLORAR SABORES E TEXTURAS

<b>SETTO 1</b> Sashimi (6), Niguiiri (3), Uramaki (4), Hossomaki (4), Hot Roll (4) 20 peças	<b>84</b>	<b>SETTO DO CHEF</b> Sashimi (12), Uramaki Especial (4), Gunkan (6), Niguiiri com limão siciliano (2), Hot Roll (4) 26 peças	<b>148</b>
<b>SETTO 2</b> Sashimi (12), Niguiiri (6), Uramaki (8), Hossomaki (8), Hot Roll (8) 40 peças	<b>148</b>	<b>SETTO KAYO</b> Sashimi (18), Uramaki Especial (4), Gunkan (12), Niguiiri com limão siciliano (4), Hot Roll Especial (4) 39 peças	<b>225</b>
<b>SUSHI ESPECIAL</b> Gunkan (12), Niguiiri (6), Uramaki (8), Hossomaki (8), Hot Roll (8) 42 peças	<b>168</b>		

## TEISHOKU

UMA REFEIÇÃO COMPLETA  
EM SABOR E VARIEDADE

<b>TEISHOKU DA CASA</b> Sashimis, tempurá, sunomono, gobo, tiocen zuke, tofu, gohan, missoshiro e posta de salmão ou anchova 1 porção	<b>198</b>
<b>KATSU KARÊ RICE</b> Curry com batata, cenoura, cebola, gohan e tonkatsu (50g) 1 porção	<b>54</b>



Teishoku da Casa

# TEPAN

FOGO E TÉCNICA: GRELHADOS,  
LEGUMES, GOHAN E MISSOSHIRO

<b>FILÉ MIGNON</b> 200g	90	<b>CAMARÃO</b> 200g	98
<b>SALMÃO</b> 200g	80	<b>FRANGO</b> 200g	68
<b>ANCHOVA</b> 200g	80		

# NOODLES

CONFORTO ORIENTAL SERVIDO  
EM CALOR E TRADIÇÃO

<b>YAKISOBA CARNE</b> Macarrão frito, carne (200g) e legumes	78	<b>YAKISOBA MISTO</b> Macarrão frito, carne (100g), frango (100g) e legumes	75
<b>YAKISOBA FRANGO</b> Macarrão frito, frango (200g) e legumes	70	<b>LAMEN DA CASA</b> Macarrão lamem, naruto, ovo, moyashi, lombo, alga nori	68
<b>YAKISOBA CAMARÃO</b> Macarrão frito, camarão (200g) e legumes	88	<b>TEMPURÁ UDON</b> Udon, cebolinha, alga nori, tempurá de legumes e camarão	78



Lamen da Casa

## SOBREMESAS

---

PETIT GATEAU	28
HOT BANANA	35
TEMPURÁ DE SORVETE	24



Tempurá de Sorvete

## SOFT DRINKS

---

ÁGUA CRYSTAL SEM GÁS	8
ÁGUA CRYSTAL COM GÁS	9
ÁGUA SAN PELLEGRINO COM GÁS	19
COCA COLA	9
COCA COLA ZERO	9
GUARANÁ ANTARCTICA	9
GUARANÁ ANTARCTICA ZERO	9
SCHWEPES CITRUS	9
SCHWEPES CITRUS ZERO	9
SCHWEPES TÔNICA	9
SCHWEPES TÔNICA ZERO	9
H2OH LIMÃO	10
H2OH LIMONETTO	10

## SUCOS

---

LIMÃO	14
LARANJA	15
MORANGO	16
ABACAXI COM HORTELÃ	16
MORANGO COM LARANJA	17

## CERVEJAS

---

BLUE MOON	20
HEINEKEN	15
HEINEKEN ZERO	15
CORONA	15
CORONA ZERO	15
STELLA ARTOIS	14
STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN	14

## DRINKS CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ	37
BOULEVARDIER	37
CARAJILLO	38
MARGARITA	35
COSMOPOLITAN	33
FITZGERALD	38
GIN & TÔNICA	37
MOJITO	33
MOSCOW MULE	35
NEGRONI	35
OLD FASHIONED	39
WHISKY SOUR	40



*Boulevardier*



*Fitzgerald*

## CAIPIRINHAS

CACHAÇA	30
CACHAÇA PREMIUM	35
VODKA	31
VODKA PREMIUM	36
SAKÊ	29

## DRINKS SEM ÁLCOOL

PINK LEMONADE	24
VIRGIN MULE	26
SODA ITALIANA	20
Grenadine, Limão Siciliano, Maçã Verde, Maracujá, Melancia, Morango, Tangerina	

## DESTILADOS (Dose)

ABSOLUT	26
CAMPARI	17
BUFFALO TRACE	39
CHIVAS 12	35
SINGLETON 12	49
MACALLAN 12	80
LIMONCELLO	39
LICOR 43	32
AMARETTO	28

Mais do que uma bebida, o sake é a alma da cultura japonesa à mesa. Produzido a partir da fermentação do arroz, ele revela aromas delicados, sabores limpos e uma elegância única, o que o torna ideal para acompanhar pratos da culinária nipônica com harmonia e suavidade.

Nossa seleção foi pensada para oferecer uma jornada sensorial equilibrada e acessível. Nela você encontrará desde rótulos clássicos e secos, perfeitos para realçar a delicadeza dos peixes crus e grelhados, até estilos mais aromáticos, encorpados ou doces, que combinam com pratos mais intensos, picantes ou até sobremesas.

Kanpai!



## SAQUÊS

PARA REALÇAR AROMAS E  
FRESCOR DOS PRATOS

<b>THIKARA RYUUJIN BLACK</b> Classificação: Junmai Honjozo Origem: Brasil Tipo de arroz: Shokumai Polimento: 70% Perfil: Levemente seco (SMV +2) 120ml	25	<b>HAKUTSURU JUNMAI GINJO</b> Classificação: Junmai Ginjo Origem: Nada - Kobe, Hyoga, Japão Tipo de arroz: Hakutsurunishiki, Hyogo Yamadanishiki Polimento: 60% Perfil: Seco (SMV +3) 120ml	83
<b>HAKUTSURU JOSEN FUTSUUSHU</b> Classificação: Futsuushu Honjozo Origem: Kobe - Hyogo, Japão Tipo de arroz: Nihonbare, Gohyakumangoku Polimento: 75% Perfil: Neutro (SMV 0) 120ml	35	<b>HAKUTSURU NIGORI SAYURI</b> Classificação: Junmai Nigorizake Origem: Mount Rokko - Kobe, Hyoga, Japão Tipo de arroz: Hakutsurunishiki, Hyogo Yamadanishiki, Aiyama Polimento: 70% Perfil: Extra Doce (SMV -11) 120ml	72
<b>HAKUTSURU JUNMAI YAMADANISHIKI</b> Classificação: Junmai Tokubetsu Origem: Kobe - Hyoga, Japão Tipo de arroz: Yamadanishiki Polimento: 70% Perfil: Seco (SMV +3) 120ml	59	<b>GENSEN SARETA NIHONSHU HAKUTSURU</b> Nosso menu degustação premium pra quem deseja explorar ao máximo, com 04 rótulos da destilaria Hakutsuru selecionados para descobrir o melhor do universo do sake em pequenas doses. Josen Futsuushu, Junmai Yamadanishiki, Junmai Ginjo e Nigori Sayuri	95

# VINHOS E ESPUMANTES

(Garrafa)

## VINHOS / ESPUMANTES

**CASA PERINI BRUT ROSÉ** 99  
Uvas: Chardonnay, Gamay, Pinot Noir  
Estilo: Brut  
Teor alcoólico: 11%  
Origem: Serra Gaúcha, Brasil

**CASA PERINI MOSCATEL BRANCO** 85  
Uva: Moscatel  
Estilo: Suave  
Teor alcoólico: 7,5%  
Origem: Serra Gaúcha, Brasil

**CASA PERINI PROSECCO** 99  
Uva: Glera  
Estilo: Brut  
Teor alcoólico: 11%  
Origem: Serra Gaúcha, Brasil

## VINHOS / BRANCOS

**DONA FLOR VINHO VERDE BRANCO** 89  
Uvas: Loureiro, Trajadura, Arinto  
Estilo: Leve e fresco  
Teor alcoólico: 9,5%  
Origem: Vinho Verde, Portugal

**Q.S.S. RARE BRANCO** 94  
Uvas: Arinto, Fernão Pires  
Estilo: Seco  
Teor alcoólico: 12,5%  
Origem: Lisboa, Portugal

**PASO DE DRAKE RESERVA SAUVIGNON BLANC** 89  
Uvas: Sauvignon Blanc  
Estilo: Seco e aromático  
Teor alcoólico: 13%  
Origem: Vale do Rapel, Chile

**PASO DE DRAKE RESERVA CHARDONNAY** 89  
Uvas: Chardonnay  
Estilo: Seco e frutado  
Teor alcoólico: 13,5%  
Origem: Vale do Rapel, Chile

## VINHOS / ROSÉS

**Q.S.S. RARE ROSÉ** 94  
Uvas: Touriga Nacional, Syrah  
Estilo: Seco  
Teor alcoólico: 12,5%  
Origem: Lisboa, Portugal

**PASO DE DRAKE RESERVA ROSÉ** 89  
Uva: Cabernet Sauvignon  
Estilo: Seco  
Teor alcoólico: 13%  
Origem: Vale do Rapel, Chile

## VINHOS / TINTOS

**PASO DE DRAKE GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON** 149  
Uva: Cabernet Sauvignon  
Estilo: Estruturado e seco  
Teor alcoólico: 14%  
Origem: Vale do Rapel, Chile

**Q.S.S. RARE TINTO** 99  
Uvas: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Estilo: Levemente seco, frutado e equilibrado  
Teor alcoólico: 13%  
Origem: Lisboa, Portugal

**ALFREDO ROCA MALBEC** 139  
Uva: Malbec  
Estilo: Seco, frutado e macio  
Teor alcoólico: 13,5%  
Origem: Mendoza, Argentina

**ALFREDO ROCA PINOT NOIR** 139  
Uva: Pinot Noir  
Estilo: Seco, leve e elegante  
Teor alcoólico: 13%  
Origem: Mendoza, Argentina

**ALFREDO ROCA SYRAH** 139  
Uva: Syrah  
Estilo: Seco e especiado  
Teor alcoólico: 13,5%  
Origem: Mendoza, Argentina



**SHOPPING PARK BOTUCATU**

Avenida Doutor José Amaro Faraldo, nº 1050  
Lojas 1054/1055/1056/1057 - Vila Real, Botucatu/SP