



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.



ENTRADAS FRIAS

LEVEZA E FRESCOR EM SUA
FORMA MAIS PURA

CARPACCIO DE SALMÃO

Acompanha molho especial da casa
16 lâminas

64

TARTARE DE ATUM

Com molho ponzu e folha de arroz
Aprox. 150g

78

CARPACCIO DE SALMÃO TRUFADO

Com salsa trufada, flor de sal e raspas
de limão siciliano
16 lâminas

68

ATUM SELADO

Selado na crosta de gergelim,
acompanha molho especial da casa
Aprox. 200g

78

CARPACCIO OSUZUKURI

Com molho de limão e wasabi
16 lâminas

68

CEVICHE CLÁSSICO

Salmão temperado com limão,
pimenta e cebola roxa
Aprox. 200g

72

TARTARE DE SALMÃO

Com molho ponzu e folha de arroz
Aprox. 150g

78

CEVICHE ESPECIAL

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

Pastelzinho de lombo (artesanal da casa)
5 unidades

45

HARUMAKI DE QUEIJO

Rolinho primavera de queijo
1 unidade

10

SHIMEJI NA MANTEIGA

Cogumelo salteado na manteiga
Aprox. 150g

40

SPICY EDAMAME

Vagem de soja levemente picante
Aprox. 150g

30

HARUMAKI DE LEGUMES

Rolinho primavera de legumes
1 unidade

8

HOT ROLL

HOT ROLL TRADICIONAL

Clássico com cream cheese
8 unidades

30

HOT ROLL ESPECIAL

Coberto com salmão batido, cream
cheese, gergelim e molho tarê
8 unidades

38



Hot Roll Especial

EMSPANADOS

CROCÂNCIA QUE DESPERTA
MEMÓRIAS E PRAZER

TONKATSU 68

Lombo suíno empanado ao estilo japonês
300g

CHICKEN KATSU 68

Frango empanado ao estilo japonês
300g

EBIFURAI 99

Camarões empanados na Pankô
130g

TEMPURÁ MISTO 88

Camarão + legumes (batata-doce,
berinjela, brócolis, cenoura)
220g total

TEMPURÁ DE LEGUMES 68

Legumes empanados (batata-doce,
berinjela, brócolis, cenoura)
Aprox. 200g total

TEMPURÁ DE CAMARÃO 99

Camarões empanados
130g



Tempurá Misto

ACOMPANHAMENTOS

SIMPLES, ESSENCIAIS E
FIÉIS AO ORIENTE

GARI 6

Lascas de gengibre

GOHAN 16

Arroz japonês

MISSOSHIRO 10

Sopa de missô com tofu e cebolinha

TSUKEMONO 36

Tofu, tiocen zuke, sunomono e gobo

SUNOMONO 14

Picles de pepino agri-doce

TOFU ARTESANAL 30

Tofu fresco da casa

GOBO 16

Raíz de bardana

POSTA DE SALMÃO GRELHADA 50

200g

POSTA DE ANCHOVA GRELHADA 50

200g

FILÉ MIGNON GRELHADO 60

200g



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
SALMÃO CHEESE	30
SALMÃO GRELHADO	30
SKIN	28
SHIMEJI	30
EBITEN	34
ATUM	32

POLVO	34
HOT TEMAki	40



Salmão Puro



Nigiris Variados



NIGIRI (1 unidade)

ARROZ E PEIXE MOLDADOS À
MÃO COM PERFEIÇÃO

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

GUNKAN (8 unidades)

COMBINAÇÕES INTENSAS EM
FÓRMATO ELEGANTE

GUNKAN SALMÃO CHEESE Tradicional	58
GUNKAN SHIMEJI Tradicional	58
GUNKAN PIMENTA Tradicional	64
GUNKAN EBI ROLL Premium	68



Gunkan Ebi Roll

HOSSOMAKI (8 unidades)



ROLOS QUE COMBINAM ARROZ,
ALGA E RECHEIOS COM EQUILÍBRIO

SALMÃO	26	PEPINO	18
ATUM	26		

URAMAKI (8 unidades)

ROLOS INVERTIDOS QUE UNEM
TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

SALMÃO Tradicional	38	SKIN Tradicional	34
SALMÃO CHEESE Tradicional	38	TUNA AVOCADO Premium	68
ATUM Tradicional	42	EBITEN AVOCADO Premium	68
EBITEN Tradicional	45		



Setto Kayo

SETTO

COMBINAÇÕES CRIADAS PELO ITAMAE
PARA EXPLORAR SABORES E TEXTURAS

SETTO 1

Sashimi (6), Niguiiri (3), Uramaki (4),
Hossomaki (4), Hot Roll (4)
20 peças

84

SETTO 2

Sashimi (12), Niguiiri (6), Uramaki (8),
Hossomaki (8), Hot Roll (8)
40 peças

148

SUSHI ESPECIAL

Gunkan (12), Niguiiri (6), Uramaki (8),
Hossomaki (8), Hot Roll (8)
42 peças

168

SETTO DO CHEF

Sashimi (12), Uramaki Especial (4),
Gunkan (6), Niguiiri com limão siciliano
(2), Hot Roll (4)
26 peças

148

SETTO KAYO

Sashimi (18), Uramaki Especial (4),
Gunkan (12), Niguiiri com limão siciliano
(4), Hot Roll Especial (4)
39 peças

225

TEISHOKU

UMA REFEIÇÃO COMPLETA
EM SABOR E VARIEDADE

TEISHOKU DA CASA

Sashimis, tempurá, sunomono, gobo,
tiocen zuke, tofu, gohan, missoshiro e
posta de salmão ou anchova
1 porção

198

KATSU KARÊ RICE

Curry com batata, cenoura, cebola,
gohan e tonkatsu (50g)
1 porção

54



Teishoku da Casa

TEPAN

FOGO E TÉCNICA: GRELHADOS,
LEGUMES, GOHAN E MISSOSHIRO

FILE MIGNON
200g

90

SALMÃO
200g

80

ANCHOVA
200g

80

CAMARÃO
200g

98

FRANGO
200g

68

NOODLES

CONFORTO ORIENTAL SERVIDO
EM CALOR E TRADIÇÃO

YAKISOBA CARNE
Macarrão frito, carne (200g) e
legumes

78

YAKISOBA FRANGO
Macarrão frito, frango (200g) e
legumes

70

YAKISOBA CAMARÃO
Macarrão frito, camarão (200g) e
legumes

88

YAKISOBA MISTO
Macarrão frito, carne (100g), frango
(100g) e legumes

75

LAMEN DA CASA
Macarrão lamen, naruto, ovo, moyashi,
lombo, alga nori

68

TEMPURÁ UDON
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

THIKARA RYUUIJIN BLACK

25

Classificação: Junmai Honjozo

Origem: Brasil

Tipo de arroz: Shokumai

Polimento: 70%

Perfil: Levemente seco (SMV +2)

120ml

HAKUTSURU JOSEN FUTSUUSHU

35

Classificação: Futsuushu Honjozo

Origem: Kobe - Hyogo, Japão

Tipo de arroz: Nihonbare,

Gohyakumangoku

Polimento: 75%

Perfil: Neutro (SMV 0)

120ml

HAKUTSURU JUNMAI YAMADANISHIKI

59

Classificação: Junmai Tokubetsu

Origem: Kobe - Hyogo, Japão

Tipo de arroz: Yamadanishiki

Polimento: 70%

Perfil: Seco (SMV +3)

120ml

HAKUTSURU JUNMAI GINJO

83

Classificação: Junmai Ginjo

Origem: Nada - Kobe, Hyogo, Japão

Tipo de arroz: Hakutsurunishiki,

Hyogo Yamadanishiki

Polimento: 60%

Perfil: Seco (SMV +3)

120ml

HAKUTSURU NIGORI SAYURI

72

Classificação: Junmai Nigorizake

Origem: Mount Rokko - Kobe, Hyogo,

Japão

Tipo de arroz: Hakutsurunishiki,

Hyogo Yamadanishiki, Aiyama

Polimento: 70%

Perfil: Extra Doce (SMV -11)

120ml

GENSEN SARETA NIHONSHU HAKUTSURU

95

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



KAYO.ORIENTALCUISINE

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



KAYO.ORIENTALCUISINE