PLATO	Cereales con gluten	Crustaceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Lacteos	Apio	Mostaza	Dióxido de azufre	Semillas de sésamo	Moluscos	Soja	Furtos secos	Altramuces
Onigiri														
Tunamayo	✓		✓	✓				✓				✓		
Katsuobushi				✓								✓		
Noritama	✓		✓	✓		✓				✓		✓		
Tapas														
Edamame												✓		
Gyoza	✓									✓		✓		
Gyoza Verduras / Vegetable Gyoza	✓									✓		✓		
Chicken nanban	✓		✓	✓		✓		✓	✓	✓		✓		
Misokatsu	✓		✓	✓		✓				✓		✓		
Takoyaki	✓		✓	✓			✓	✓			✓	✓		
Takoyaki de maiz / Corn Takoyaki	✓		✓				✓	✓				✓		
Arroz blanco / Rice										✓				
Karaage	✓		✓	✓		✓			✓	✓		✓		

*proteína leche

01/10/2026

PLATO	Cereales con gluten	Crustaceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Lacteos	Apio	Mostaza	Dióxido de azufre	Semillas de sésamo	Moluscos	Soja	Furtos secos	Altramuces
Kurry														
Katsu Kurry	✓		✓				✓					✓		
Chicken Kurry	✓		✓				✓					✓		
Sukiyaki Kurry	✓						✓					✓		
Donburi														
Mr Chashudon	✓		✓							✓		✓		
Mr Terimayo	✓		✓					✓		✓		✓		
Mr Sukiyakidon	✓		✓							✓		✓		
Ramen														
Kagura Original	✓		✓	✓					✓	✓		✓		
Kagura Miso	✓		✓							✓		✓		
Miso Vegano	✓									✓		✓		
Miso Vegetariano	✓		✓							✓		✓		
Chashu Abura Soba	✓		✓							✓		✓		
Abura Soba Vegetariano	✓		✓							✓		✓		
Tantanmen	✓		✓							✓		✓		
Tantanmen Vegano	✓									✓		✓		
Sukiyaki Ramen	✓		✓	✓					✓	✓		✓		

01/10/2026

PLATO	Cereales con gluten	Crustaceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Lacteos	Apio	Mostaza	Dióxido de azufre	Semillas de sésamo	Moluscos	Soja	Furtos secos	Altramuces
Temporada/Seasonal														
Sukiyaki Miso	✓		✓	✓					✓	✓		✓		
Sukiyaki Tantan	✓		✓						✓	✓		✓		
Sukiyaki Aburasoba	✓		✓						✓			✓		

01/10/2026

RAMEN KIT	Cereales con gluten	Crustaceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Lacteos	Apio	Mostaza	Dióxido de azufre	Semillas de sésamo	Moluscos	Soja	Furtos secos	Altramuces
MISO	✓		✓	✓					✓	✓		✓		
SOJA	✓		✓	✓						✓		✓		
SHIO	✓		✓	✓						✓		✓		
VEGETARIANO	✓		✓						✓	✓		✓		

***Durante el proceso de elaboración se siguen unas buenas prácticas de fabricación y manipulación para reducir al máximo la presencia de alérgenos, sin embargo, debido a nuestros procesos de cocina, zonas y utensilios de uso común, todos los platos de la carta pueden contener trazas de (cereales con gluten, lácteos, huevos, pescado, crustáceos, mariscos, cacahuetes, frutos de cáscara, apio, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos, sésamo y soja) en los restaurantes.**

01/10/2026