



CEVICHE & TIRADITOS

CEVICHE DE PESCADO
cortes de pescado, cebolla, limón, ají limo,
culantro y tempura de camote.

PESCADO DEL DÍA	5 5
PESCADO PREMIUM	6 5

CEVICHE MIXTO 7 0
cortes de pescado y mariscos, cebolla,
limón, ají limo, culantro y camote tempura.

CEVICHE DE ERIZO 5 5
lenguas de erizo, cebolla, limón y ají limo.

TIRADITO
cortes finos de pescado en salsa de tiradito,
rocoto molido y hojas de culantro.

PESCADO DEL DÍA	4 5
PESCADO PREMIUM	6 5

TIRADITO OKINAWA 6 5
láminas de pescado blanco, salsa a base de
cítricos, aceite de albahaca y nori crocante.

TIRADITO MATSUEI 8 0
cortes finos de pescado, mariscos y tobiko
en salsa de soya agrídulce y ajonjolí.

TIRADITO MAGURO 5 5
cortes finos de atún con salsa a base de
ostión, limón y un toque de aceite de
ajonjolí caliente.

UZUZUKURI 6 0
cortes muy finos de lenguado en salsa ponzu.

TATAKI DE ATÚN 5 5
filete de atún sellado, en salsa ponzu.

UZUZUKURI DE
HOTATE Y KINOKO 5 4
láminas de hongos frescos y conchas de
abanico en salsa cítrica.

CEVICHE & TIRADITOS

CLÁSICOS

ACEVICHADO 4 0
langostino al panko y palta, por fuera
atún y salsa acevichada.

MATSUEI MAKI 4 0
langostino tempura, queso crema,
por fuera palta, ajonjolí y salsa taré.

INKAMAKI 4 0
langostino, trucha ahumada, palta,
por fuera ajonjolí.

PHILADELPHIA 4 0
salmón, cebolla china, queso crema,
por fuera ajonjolí.

FURAI 4 0
salmón, queso crema y palta al panko.

DRAGÓN 4 0
langostino al panko y palta, por fuera atún
flambeado en salsa de anticucho al miso.

CALIFORNIA 4 0
salmón, queso crema y palta,
por fuera ajonjolí.

PREMIUM

HIMITSU 4 6
palta, kyuri, langostinos tempura. Por
fuera salmón y pescado blanco flambeado
en salsa de ajonjolí, ajo y jengibre.

SUMISO 4 2
langostino al panko, langostino en
mayonesa picante y palta. Por fuera,
fideo frito y salsa de miso y vinagre.

RAION 4 6
langostino tempura, trucha ahumada
frita, kyuri, hilos de camote, y salsa
especial picante.

VEGGIE SPICY MAKI 4 2
tempura de berenjena con shitake y kyuri,
por fuera nori, palta quemada, papel de
arroz, con salsa de sumiso y spicy.

EBI FURAI +
KANI KARAMI MAKI 4 8
langostino al panko, palta, pulpa de
cangrejo, mayonesa picante y nori por fuera.

EXTRA PREMIUM

MAKI SHIN TAMAGO 5 0
salmón, atún, kyuri y palta, envuelto en
tortilla de huevo al estilo japonés,
wakame e ikura.

ALASKA 7 2
queso crema, salmón batayaki, harusame
por fuera con harusame crocante.

MAKI EBI TRUFA 8 0
tempura rellena de salmón, palta y queso
crema, salsa especial de ostión, por fuera
langostinos batayaki y edamame, con un
toque de trufa y spicy.

BATAYAKI 7 2
salmón, calamar y langostino en salsa de
mantequilla con lechuga, kyuri y queso crema.
Por fuera nori, sobre fideos de arroz frito.

TARTAR MAKI 6 5
langostino al panko y palta, con tartar de
cangrejo, langostinos, salmón y conchas
en salsa de maracuyá.

KANIMITSU MAKI 6 5
lechuga, pulpa de cangrejo, palta, langostino
al Panko, salmón, por fuera kanikama frit
y salsa dulce.



MAKIS & TEMAKIS

SOPAS

MISOSHIRU 18

clásica sopa japonesa a base de caldo de pescado, pasta miso, tofu y wakame.

MATSUEI RAMEN 60

caldo de cerdo y pollo, fideos ramen, cerdo glaseado, huevo, vegetales japoneses, miso y nori.

ARROCES

YAKIMESHI 21

arroz salteado con pollo, pecanas y vegetales.

CHAHAN MATSUEI 28

arroz salteado con langostinos, tortilla, vegetales y salsa de ostión.

GOHAN 9

arroz blanco cocido.

SHARI 12

arroz de sushi.

VEGETARIANOS

GOMANASU 25

berenjenas a la plancha servidas con salsa dulce de ajonjolí y manzana.

NASU MORONI 25

berenjenas cocidas en sake dulce, shoyu y ajonjolí.

AGE DASHI TOFU 22

tofu frito en salsa tensuyo.

YASAI MAKI 35

berenjena tempura, pimiento tempura, pepino japonés, por fuera palta y salsa sumiso.

BATAYAKI DE HONGOS Y SETAS 42

hongos, setas y shitake, en salsa de mantequilla, sake y pimienta japonesa.

YASAI TEMPURA 30

de verduras y salsa tensuyo.

SOPAS, ARROCES & VEGETARIANOS

SUSHI & SASHIMI

PESCADO

bonito, bury, fortune, pejerrey, viuda, robalo.

SUSHI 16 SASHIMI 16

PESCADO PREMIUM

atún, salmón, lenguado, chita, mero.

SUSHI 20 SASHIMI 24

MARISCOS

langostinos, kanikama, pulpo, calamar

SUSHI 18 SASHIMI 18

MARISCOS

conchas.

SUSHI 25 SASHIMI 25

TNT (GUNKAN)

conchas 40

pulpo karami 30

calamar batayaki 25

pulpa de cangrejo 30

tobiko 35

ikura 48

erizo 30

erizo/uzura 27

MORIAWASE (SELECCIÓN DEL ITAMAE)

surtido de pescado y mariscos 12 piezas

SUSHI 68 SASHIMI 85

SUSHIS NIKKEI

PESCADO Y SALMÓN

SEIZO DE PESCADO FLAMBEADO

aceite de ajonjolí, ajo y jengibre.

22

YAKUZA

gunkan de salmón, trucha ahumada, tobiko, kawa karage en salsa acevichada y un toque de taré.

24

ALESIO

base de arroz con salmón, kawa karage y tartar de atún.

22

MATSUTAKE

gunkan de salmón con huevo de codorniz y salsa sumiso flambeado.

22

IKURA BOMB

gunkan de ikura y palta con salsa taré.

30

SUSHI SALMON FENIX

salmón, pulpa de cangrejo, concha, queso crema con salsa tare y un toque picante.

28

SUSHI CARNAVAL

salmón con mix de ajies, confit de ajo, taré y furikake nikkei.

20

PANZA DE SALMON FLAMBEADA

flambeado con salsa vinagreta agridulce.

22

NINNIKU

calamar empanizado con tartar de atún, palta y queso crema al chimichurri flambeado.

25

SUSHI ATÚN ESPECIAL

atún con palta, nabo, chutney de ají amarillo en salsa tiradito.

22

SUSHI MAGURO-FOIE

nigiri de atún con foie gras, naranjita china, flambeado.

32

CARNE

SUSHI BEEF

nigiri de bife angosto angus con salsa de ají, ajo e hilos de papa rocante.

30

SUSHI ANGUS UZURA

nigiri de bife angosto angus, coronado con huevo de codorniz y chalaquita.

30

MARISCOS

CALAMAR PICKUP

calamar empanizado con tartar de salmón, langostino y shari con salsa agridulce.

20

HOTATE CORAL

nigiri de conchas abanico con salsa de soya, cítricos y coral deshidratado.

20

SUSHI EBI SOZU

nigiri de langostino con queso crema, chimichurri, hilos de camote crocante y salsa taré.

17

SUSHI CROCANTE

mix de mariscos y pescados con una base de arroz crocante frito con salsa de maracuyá.

20

HOTATE LIMÓN

conchas, ralladura de limón, ikura y ajonjolí.

22

SUSHI, SASHIMI & OTROS



PIQUEOS

EDAMAME 2 6
vainitas de soya cocida al vapor servida con sal de maras.

GYOZA 2 8
empanaditas fritas rellenas de chancho, langostinos y verduras.

TAKO GYOZA 3 5
empanaditas fritas rellenas de pulpo & verduras con hoisin y salsa especial.

CARACOLES SHOYU (5 UNI) 4 5
caracoles de mar guisados en salsa de sillao japonés y sake dulce.

EBI FURAI 5 5
langostinos al panko con salsa tonkatsu y tártara.

EBITEN 5 0
tempura de langostinos y salsa tensuyo

ENSALADAS

WAKAME SALAD 3 7
algas marinas japonesas, con salsa agridulce y ajonjolí.

KYURI SALAD 2 9
bastones de pepino japonés, aderezo de aceite de ajonjolí, pimienta picante japonesa, kion y ajo.

SEAFOOD SALAD 6 8
cortes finos de pescados, mariscos, palta, kiuri y salsa de la casa.

ROCK SHRIMP 4 7
tempura de langostinos crocantes, servida con salsa picante al ajo cremosa.

ISOYAKI DE CONCHAS 8 5
conchas de abanico a la brasa con mantequilla y sake, presentados en sus conchas sobre fuego.

TEMPURA MORIAWASE 6 0
pescado, langostinos, verduras y salsa tensuyo.

TORI LIMONAGE 3 2
pollo crujiente al limón y salsa de cítricas con pecanas.

MAGURO TARTAR 4 4
tartar de atún, chips de ajo, palta, ajonjolí, salsa de maracuyá y chips de pasta fritas.

ANGUS TARTAR 6 0
bife de angus, tobiko, especias japonesas y yema curada.

SASHIMI SALAD 4 5
vegetales y lechugas orgánicas con láminas de atún tataki a la pimienta y aliño especial.

KANJI SALAD 2 9
pepino japonés, fideos de arroz, mango, salmón, tempura de cebolla y aliño especial.

PIQUEOS & ENSALADAS

PESCADOS & MARISCOS

SHIITAKEMUSHI
filete al vapor servido con salsa de hongos shitake, sillao, ajo y jengibre.

PESCADO DEL DÍA 7 5
PESCADO PREMIUM 9 0

BATAYAKI
en mantequilla, sake, ajo, jengibre y pimienta japonesa.

LANGOSTINOS 7 5
SALMÓN 8 5
MIXTO 8 5

YASAITAME
vegetales salteados al wok en salsa de ostión.

LANGOSTINOS 6 0
MIXTO 6 5

CARNES & AVES

TERIYAKI DE POLLO 4 0
a la plancha en salsa teriyaki.

YASAITAME
vegetales salteados al wok en salsa de ostión.

POLLO 4 0
CARNE 5 5

SALMÓN TERIYAKI 7 5
a la plancha en salsa teriyaki.

SAKANA AL AJO 7 0
filete de pescado frito en salsa de ajo, vino blanco, mantequilla y chips de ajo.

OIROMUSHI
filete de pescado blanco a la brasa con aceite de ajonjolí, sillao, cebolla china, jengibre y ajo.

PESCADO DEL DÍA 6 5
PESCADO PREMIUM 8 0

KAMOKYO MAGRET DE PATO 8 5
en salsa de miso y vinagre dulce con vegetales al wok.

GYUNIKU 7 0
lomo fino en salsa de ajonjolí y mantequilla con verduras salteadas.

TATAKI ANGUS 6 8
filete de angus sellada, en salsa ponzu.

PASTAS

YAKIUDON
udón (fideo grueso de trigo) salteado con vegetales y salsa de ostión.

POLLO 4 0 MIXTO 7 5 VERDURAS 3 4 TOFU 3 4
CARNE 5 5 PESCADO 6 7 LANGOSTINO 6 0

SAUTEÉ RAMEN 5 5
salteado matsuei con vegetales y langostinos en salsa de soya dulce, y ramen a la mantequilla.

UDON CARBONARA AL ESTILO JAPONÉS 4 5
udon, yema de huevo, dashi al miso, trucha crocante, calamar y conchas de abanico.

PESCADOS & MARISCOS

OPC A

PARA 2

10 cortes de sashimi variado

6 unidades de sushi.

1½ makis clásicos (16 piezas)/Premium

CLÁSICO: 200/320

PARA 4

16 cortes de sashimi variado

12 unidades de sushi.

2 makis clásicos (20 piezas)/Premium

PREMIUM: 215/345

OPC B

PARA 2

4 makis clásicos (40 piezas)/Premium

CLÁSICO: 155/295

PARA 4

8 makis clásicos (80 piezas)/Premium

PREMIUM: 185/360

* Máximo 40% de salmón. | No incluye especiales, ni extra premium. | Válido solo para salón.

PROMOCIONES BARCOS

NIKKEI

CONCHAS TOSHI 3 2
conchas de abanico en salsa de tiradito y maca, palta, tobiko y tártara.

TIRADITO DE SALMÓN AL SUMISO 6 0
cortes de salmón con salsa agridulce de miso, chalaquita y palta.

RAMEN EN CREMA DE CAMARÓN 5 5
fideos ramen con salsa cremosa de camarones.

ARROZ KAMO KINOKO 9 0
pato asado al hoisin y arroz meloso.

SAKANA CHIPOTLE
pescado con salsa de chipotle y mantequilla.
SAKAN 5 5 SALMÓN 7 5

MATSUEI CLASSICS

SASHIMI SALAD 4 5
vegetales y lechugas orgánicas con láminas de atún tataki a la pimienta y aliño especial.

SEAFOOD SALAD 6 6
cortes finos de pescados, mariscos, palta, kiuri y salsa de la casa.

GESO NUTA 3 8
cabezas de calamar en salsa agridulce con cebolla china.

TAKO TARE 4 5
láminas de pulpo es salsa taré.

ROCK SHRIMP 4 7
tempura de langostinos crocantes, servida con salsa picante al ajo cremosa.

SAKANA ANKAKE 6 5
pescado en salsa suave de vegetales.

SHIITAKEMUSHI
filete al vapor servido con salsa de hongos shitake, sillao, ajo y jengibre.

PESCADO DEL DÍA 7 5

PESCADO PREMIUM 9 0

NIPPON

IKA ITOZUKURI DE CALAMAR 6 5
calamar en hilos, erizo, huevo de codorniz y nori.

CHAWANMUSHI DE LANGOSTA 4 8
souffle de huevo y dashi, con langosta y salsa de mantequilla.

BLACK COD DEN MISO 7 5
grillado con salsa de miso agridulce.

SAUTEÉ RAMEN 5 5
salteado matsuei con vegetales y langostinos en salsa de soya dulce, y ramen a la mantequilla.

MABONASU 3 0
berenjenas con langostinos y cerdo en salsa picante

NIGIRIS Y MAKIS

SUSHI HOTATE LIMÓN 2 2
conchas, ralladura de limón, ikura y ajonjolí.

SUSHI HOTATE TRUFADO 2 6
concha de abanico, mantequilla, aceite de trufa y limón.

SUSHI ANGUILA Y FOIE 3 5
nigiri de anguila de mar (anago) con tare, foie gras, coronado con naranjita china en almíbar.

SUSHI FOIE GRAS 4 5
nigiri de foie gras, coronado con naranjita china en almíbar.

MAKI CHIPOTLE 4 5
relleno de ebifurai y palta, cubierto con salmón y bañado con salsa de mantequilla y chipotle.

MAKI SHIN TAMAGO 5 0
salmón, atún, kyuri y palta, envuelto en tortilla de huevo al estilo japonés, wakame e ikura.



DESDE 1973

Fue Luis Matsufuji, hijo mayor de una familia japonesa de ocho, quien tuvo la idea de abrir en Lima un restaurante japonés, como el que solían visitar cuando viajaban a Tokio cada verano. Aquel se llamaba Matsuei (pino frondoso, en español), y en él trabajaba un joven itamae llamado Nobu Matsuhisa, a quien le propusieron armar una sociedad para montar en el Perú un sushi bar.

Matsuei abrió sus puertas hace 50 años con sus dos primeros itamaes Nobu Matsuhisa y Toshiro Konishi.

NIPPON

Nippon, Japón en Japonés, subraya el producto puro y sus sabores originales, con cortes y técnicas ancestrales de la cocina japonesa.

NIKKEI

Nikkei, producto de la mezcla de sabores entre tradición japonesa y local, en países como Perú y Brazil. Resulta en innovaciones atrevidas y sabores complejos. El Maki acevichado, inventado en Matsuei es un ejemplo emblemático.

ACEPTAMOS COMO MEDIO DE PAGO

VISA

MASTERCARD

AMERICAN EXPRESS

DINERS

TRANSFERENCIA INTERBANCARIA

CUENTA CORRIENTE SOLES - BCP

194-2323627-0-78

IC: 002-194-002323627078-93





MATSUEI