



SAKEYA

酒や 恋人

SAKEYA KOIBITO



Entrée + welcoming drink

KANI NO SUGOMORI

蟹の巣ごもりサラダ アボカドと黄み酢のクリーム ピンクグレープフルーツと共に

*Insalata di granchio reale servita su nido di pasta kataifi,
tagliata fresca di pompelmo rosa e cremoso di kimizu e avocado*

HAMACHI TATAKI - 平政のたたき

Tataki di ricciola in salsa ponzu ed agrumi d'inverno servita con insalata di alghe

KUSHIYAKI SPECIAL - 串焼きスペシャル

Misto di spiedini cotti alla brace giapponese

MASU CHIRASHI - 升寿司

*Riso aromatizzato allo shiso rosso con alga nori,
sesamo tostato e salsa di soia servito con crudité di pesce*

WAGYU STEAK MIYABI

京都 雅のいちぼの炭焼き

*Bistecca di Wagyu a5+ miyabi alle spezie giapponesi
con contorno dello chef (100gr)*

YAKI TAKO 3.0

蛸のコンフィ 南瓜とマサラのピューレ 紫芋のチップス

*Il nostro famoso polpo in tre cotture con crema di
zucca Masala e chips di patate dolci viola*

WAGYU SOBA - 和牛のもりそば

Tipico spaghetti di grano saraceno servito con brodo caldo di cipollotto e Wagyu a5+ miyabi stufato

BLANC MANGER - ホワイトチョコのブラマンジェ 苺のクリーム

木苺のソースとピスタチオの粉

*Blanc manger di latte di cocco con meringa croccante servito con salsa ai lamponi,
sorbetto ai frutti rossi su crumble di pistacchio salato*

85

prezzo a persona disponibile per l'intero tavolo
PER SAKE PAIRING CHIEDI AL KIKIZAKESHI

