



SAKEYA
The House of Sake

酒やさん

SAKEYA SAN

MINIMO PER 2 PERSONE



Entrée

KANI NO SALAD

鱈場蟹と帆立、アボカドと飛子のサラダ仕立て三種のパリパリと共に
Insalata di granchio reale, capasanta e tobiko, servita su crema di avocado e accompagnata da diverse specialità di chips croccanti

FOIS GRAS TAIYAKI

フォアグラの味噌漬け、柚子と梨のクリーム 熱々の鯛焼きに挟んで
Takeya sandwich: Taiyaki fatto in casa con scaloppa di foie gras d'oca marinato al miso e purea di pere aromatizzata allo yuzu

YAKI TAKO 3.0

蛸のコンフィ 南瓜のピューレマサラ風味 紫芋のチップス
Il nostro famoso polpo confit cotto in tre fasi servito con purea di zucca aromatizzata al masala e chips di patata dolci viola

GINDARA

銀鱈西京焼きと大根の風呂吹き
Black Cod: filetto di carbonaro dell'Alaska marinato in salsa di miso bianco, zenzero e yuzu, servito con daikon stufato secondo la tecnica Furofuki e salsa yuzu miso

WAGYU DON

和牛の炭火焼丼 温泉玉子添え 茸の粕汁 香の物
*Wagyu alla brace servita con riso e uova cotte a bassa temperatura
Zuppa di funghi al riso fermentato
Giardino mista giapponese*

DESSERT - 本日の甘味

Dolce del giorno

85

prezzo a persona escluse le bevande

25

degustazione di sake abbinati ai piatti





SAKEYA
The House of Sake

酒やくん

SAKEYA KUN

MINIMO PER 2 PERSONE



Entrée

GOMA HIRAMASA

平政の胡麻和え 赤紫蘇のチュイル 葡萄とバルサミコの泡
Sashimi di Ricciola glassata con crema di sesamo, accompagnata da chips di shiso e spuma all'aceto balsamico

KUSHI MIX – SPIEDINI

串焼きの盛り合わせ
Selezione di spiedini diversi

GINDARA

銀鱈西京焼きと大根の風呂吹き
Black Cod: filetto di carbonaro dell'Alaska marinato in salsa di miso bianco, zenzero e yuzu, servito con daikon stufato secondo la tecnica Furofuki e salsa yuzu miso

KAKIAGE SOBA

かき揚げ蕎麦
*Tempura mista di pesce e verdure
in brodo, con spaghetti integrali di grano saraceno*

DESSERT - 本日の甘味

Dolce del giorno

65

prezzo a persona escluse le bevande

20

degustazione di sake abbinati ai piatti

