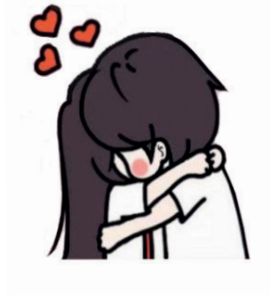




SAKEYA

バレンタインデー
SAN VALENTINO



恋人ウェルカムドリンク

Drink di Benvenuto "Koibito"

FOIE GRAS NO MOUSSE

フォアグラのムース チョコレートとラズベリー

Mousse di Foie Gras d'Oca al Cioccolato con Lamponi Croccanti

HOTATEGAI NO BACON MAKI

帆立貝のベーコン巻き カリフラワーのすり流しと共に

Capasanta Avvolta con Bacon Affettato Servita insieme a Purea di Cavolfiore

KAKI TO WAGYU SHABU SHABU

軽く火入れた牡蠣の和牛しゃぶしゃぶ巻き トマトポン酢

Ostrica Pochè Arrotolata con "Shabu Shabu" di Wagyu Qualità A5 Servita con Salsa Ponzu al Pomodoro

AKAEBI TO QUINOA NO SALAD

赤海老とキヌアのサラダ アボカドの手毬仕立て マンゴーのソース

Sfera di Avocado Ripiena con Insalata di Gambero Rosso e Quinoa Servita con Salsa di Mango Agrodolce

LOBSTER CONFIT TO KINOKO

オマール海老のコンフィトリフ風味 炭焼き茸と卵黄の泡
ポレンタの海老煎餅を添えて

*Astice Confit in Burro Tartufato Servito con Funghi Trifolati alla Soia, Chips di Tapioca e Bisque,
Spuma al Tuorlo d'Uovo*

BUTAHOHO NO MISO NIKOMI

豚ほほ肉の味噌煮込み 季節の野菜と俵ごはん

Guancia di Maiale Stufata, Servita con Salsa Miso, Verdure di Stagione e Riso Bianco

ICHIGO NO SHERBET

苺のソルベ マスカルポーネチーズとホワイトチョコレートのクリーム
カカオのクランブル添え

Sorbetto alla Fragola con Crema di Mascarpone e Cioccolato Bianco Servito insieme a Crumble al Cacao

90 prezzo a persona

25 abbinamento Sake

