



**SAKEYA**  
The House of Sake

酒やさん

# SAKEYA SAN

SERVITO PER CIASCUN OSPITE AL TAVOLO



## HIRAME NO KOBUJIME

平目の昆布締め梅紫蘇和え 煎り酒のゼリーと山芋あられ  
*Sashimi di rombo marinato con alga Kombu Umeshiso  
servito con gelatina di Irishu e cubetti di patata Yamaimo*

## TORO TO CAVIAR

黒鮪大トロのタルタルのキャビア添え  
えんどう豆のピューレとえんどう豆の含ませ煮を最中に乗せて  
*Tartare di Toro ventresca di tonno Pinna Blu e caviale su biscotto di riso Monaka  
serviti con purea di piselli e piselli marinati con brodo di alga Kombu*

## KUSHIYAKI MIX – SPIEDINI

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

## GINDARA 2.0

銀鱈の西京焼き柚子風味  
*Black Cod: Filetto di carbonaro dell'Alaska marinato in salsa di miso bianco, zenzero e yuzu,  
accompagnato da fiore di loto croccante e polvere di alga nori e katsuobushi*

## WAGYU SUMIBIYAKI

和牛炭火焼  
*Yakiniku di Wagyu qualità A5 serviti con riso bianco, verdure, tsukemono  
e uovo cotto a bassa temperatura*

## 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

SERVITO PER CIASCUN OSPITE AL TAVOLO



## SAKE TO MIKANZU

鮭のミキュイ みかん酢とウイキョウのサラダ

*Salmon cotto a bassa temperatura in salsa al mandarino e salsa Sumiso  
servito con insalata di finocchio e polvere di bottarga di muggine*

## KUSHIYAKI MIX – SPIEDINI

串焼きの盛り合わせ

*Selezione di spiedini diversi*

## YAKI TAKO 6.0

蛸のコンフィ えんどう豆のピューレ山葵風味と桜のチップス

*Il nostro famoso polpo confit cotto in tre fasi  
servito con purea di piselli al wasabi e chips di riso Sakura*

## CHIRASHI SPECIAL

ちらし特選

*Frittata d'uovo Tamagoyaki e crudità di mare misto tagliato al coltello*

## DESSERT - 本日の甘味

*Dolce del giorno*

**65**

**prezzo a persona escluse le bevande**

**20**

**degustazione di sake abbinati ai piatti**

