



SAKEYA
The House of Sake

酒やさん

SAKEYA SAN

SERVITO PER CIASCUN OSPITE AL TAVOLO



HIRAME NO SHIRAAE

平目と葡萄の白和え

Sashimi di rombo e uva affettata servito con crema di tofu e sesamo

KURUMAEBI NO KOBUJIME

車海老の昆布締めキャビア乗せ 和牛のラルドと金柑と共に

*Mazzancolle mediterranee marinate con alga kombu,
servite con lardo di Wagyu fatto in casa, kumquat e caviale*

KUSHIYAKI MIX – SPIEDINI

串焼きの盛り合わせ

Selezione di spiedini diversi

GINDARA 3.0

銀鱈の西京焼きビーツの酢漬けとビーツの粉

*Black Cod: filetto di carbonaro dell'Alaska marinato in salsa di miso bianco,
zenzero e yuzu, servito con polvere e tsukemono di barbabietola*

WAGYU OZAKI A5 SUMIBIYAKI

A5尾崎牛の炭火焼

*Yakiniku di wagyu qualità A5 serviti con riso bianco, verdure marinate tsukemono
e uovo cotto a bassa temperatura.*

DESSERT - 本日の甘味

Dolce del giorno

90

prezzo a persona escluse le bevande

30

degustazione di sake abbinati ai piatti





SAKEYA
The House of Sake

酒やくん

SAKEYA KUN

SERVITO PER CIASCUN OSPITE AL TAVOLO



TATAKI HIRAMASA

平政のたたき 塩ポン酢

*Sashimi di ricciola leggermente scottata servito con salsa shio ponzu
e gocce di olio aromatizzato alla menta shiso*

KUSHIYAKI MIX – SPIEDINI

串焼きの盛り合わせ

Selezione di spiedini diversi

YAKI TAKO 3.5

蛸のコンフィ 南京のマサラ風味と干しだらのマンテカートと共に

*Il nostro famoso polpo confit cotto in tre fasi servito con purea di zucca aromatizzata al masala
e baccalà mantecato, insieme a chips di patate dolci viola*

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

70

prezzo a persona escluse le bevande

25

degustazione di sake abbinati ai piatti

