



SAKEYA

甘味

DESSERT

KURIHIROI

豆腐のバニラアイスとマロングラッセ 栗と白あんのクリーム 干し杏
チップスのキャラメルチョコレート掛け

*Gelato al tofu e latte di cocco servito con crema di castagna, marrone candito con crumble di castagne e tè tostato
hojicha, prugne leggermente essiccate e chips di pasta con cioccolato - 12*

ABBINAMENTI: Sugiisami Kokuto - 8

DENEN

自家製柿ジャム餡子とマスカルポーネチーズのムースに ガトーショコラの土をかけて
Marmellata di kaki su mousse di mascarpone e anko con polvere di gateau au chocolat - 8

ABBINAMENTI: Kikuisami Umeshu - 8

YONASHI TARTE

洋梨のタルト ゴルゴンゾーラチーズのクリーム トリフ蜂蜜とピスタチオの粉
Tarte tatin di pera e crema di gorgonzola servita con miele al tartufo e polvere di pistacchio - 12

ABBINAMENTI: Kodakara Yuzu - 8

WAGASHI NO MORIAWASE

和菓子の盛り合わせ

*Selezione di dolci della tradizione giapponese: DORAYAKI Pancake ripieno di crema di fagioli rossi anko;
MOCHI tortino di riso ripieno di crema di fagioli rossi anko - 8*

ABBINAMENTI: Daruma Masamune - 10

CHOKO TO JUKUSHU

江戸元禄の酒と厳選チョコレートのペアリング(お二人様向け)

*Selezione di cioccolatini servita con Sake Edo Genroku Genshu Invecchiato - 16
(Consigliato per 2 persone)*

