



酒やさん

SAKEYA SAN

SERVITO PER CIASCUN OSPITE AL TAVOLO



NEGI TORO YUKKE

黒鮪とろのユッケ仕立て 色々チップスと零下調理の卵黄添え

Tartare di ventresca di tonno bluefin servita con salsa agro-piccante al sesamo, uovo cotto a temperatura negativa e chips croccanti

KURUMA EBI SHIRA AE

車海老の軽い燻製仕立て
豆腐と酒粕のソースと赤紫蘇のパウダー

Mazzancolle leggermente affumicate servite con polvere e tuile di shiso rosso e crema di tofu al sakekasu

KUSHIYAKI MIX

串焼き3種 盛り合わせ

Selezione di tre spiedini

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 e semi di senapei

WAGYU OZAKI A5 SUMIBIYAKI

和牛の炭火焼とご飯 温泉卵 香の物

Yakiniku di wagyu qualità A5 servita con riso bianco, verdure marinate (tsukemono) e uovo cotta a bassa temperatura

DESSERT - 本日の甘味

Dolce del giorno

95

prezzo a persona escluse le bevande

35

degustazione di sake abbinati ai piatti





酒や くん

SAKEYA KUN

SERVITO PER CIASCUN OSPITE AL TAVOLO



HIRAMASA YUZU SUMISO

平政のたたき 柚子風味の酢味噌

*Sashimi di ricciola leggermente scottata servito
con salsa sumiso allo yuzu e germogli misti*

KUSHIYAKI MIX

特選串焼き 4本

Selezione di quattro spiedini

YAKITAKO 5.0

蛸のコンフィ 南瓜のピューレ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, baccalà mantecato e chips di patate dolci viola*

CHIRASHI SPECIAL

特選海鮮ちらし寿司

*Frittata d'uovo tamagoyaki e crudità di mare miste tagliate al coltello
servite in una bowl di riso bianco*

DESSERT - 本日の甘味

Dolce del giorno

75

prezzo a persona escluse le bevande

30

degustazione di sake abbinati ai piatti

