



SAKEYA
The House of Sake

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 SHIRAAE

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

銀鱈の西京焼きピーツの酢漬けとピーツの粉

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

