



SAKEYYA
The House of Sake

酒やさん

SAKEYYA SAN

SERVITO PER CIASCUN OSPITE AL TAVOLO



MAGURO NO KOKEDAMA

鮪の苔玉

*Sfera di tartare di tonno e takuan in aonori su miso rosso in polvere,
maionese al sakekasu e pane al vapore al nero di seppia*

KANI TO HOTATE

鱈場蟹と帆立の酢の物 キャビア添え

*Insalata di granchio reale, capesante scottate e caviale,
servita con crema di mais, gelatina all'aceto e alghe miste*

KUSHIYAKI MIX

串焼き3種 盛り合わせ

Selezione di tre spiedini

GINDARA 2.0

銀鱈の西京焼き 蓮根チップスと出汁粉

*Filetto di Black Cod dell'Alaska marinato con miso bianco, zenzero e yuzu,
chips di radice di loto, polvere di aonori e katsuobushi*

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 cotto a bassa temperatura*

DESSERT - 本日の甘味

Dolce del giorno

95

prezzo a persona escluse le bevande

45

degustazione di sake abbinati ai piatti

