SAKEYA
The House of Sake

おまかせ

MENU OMAKASE

LA CUCINA DELLO CHEF MASA È UN VIAGGIO ESSENZIALE TRA TECNICA E SENSIBILITÀ, DOVE OGNI GESTO ESALTA LA PUREZZA DELL'INGREDIENTE. OGNI PIATTO NASCE TRA MEMORIA E RICERCA, TRA GIAPPONE E PRESENTE.



松・竹・梅　三つのコース

TRE PERCORSI DEGUSTAZIONE CHE INCARNANO LA FILOSOFIA DELLO CHEF MASA (SERVITO PER CIASCUN OSPITE AL TAVOLO)

松 MATSU

Il vertice della visione dello Chef:
intensità, ricerca e ingredienti d'eccellenza per un'esperienza senza compromessi.

Sei portate

150
prezzo a persona escluse le bevande

60
selezione di sake rari e iconici

竹 TAKE

Una progressione strutturata,
dove tecnica e materia si incontrano in un dialogo intenso e contemporaneo.

Due portate stagionali
Tre spiedini
Gindara
Wagyu alla brace e riso
Dessert del giorno

Sei portate

120
prezzo a persona escluse le bevande

50
selezione di sake complessi e dinamici

梅 UME

Un percorso delicato che esalta purezza e stagionalità,
guidato da equilibri sottili e precisione assoluta.

Una portata stagionale
Quattro spiedini
Imo tako nankin
Chirashi speciale
Dessert del giorno

Cinque portate

90
prezzo a persona escluse le bevande

40
selezione di sake eleganti e floreali