SAKEYA
The House of Sake

季節のお献立

MENU STAGIONALE



前菜

ANTIPASTI

AKI NO MIYAMA
秋の深山
Tartare di tonno marinata nella salsa di soia, con takuan, shiso, sesamo e hanawasabi, cialda di tofu e miso essiccato - 28

KINSHU
錦秋
Ricciola cruda con uva bianca, crema di tofu al goma-zu, scorza di yuzu, erba cipollina, cialda e polvere di shiso rosso - 24

KINUTA NO NE
砧の音
Involtino kinuta di salmone crudo e daikon con uova di salmone, gelatina all'aceto di mandarino e yuzu kosho - 26

温物

PIATTI CALDI

GYUTAN NO HOBA MISO YAKI
牛舌の朴葉味噌焼き
Lingua di manzo marinata nel miso e cotta a bassa temperatura, scottata alla fiamma e servita su foglia di hoba, con kinpira di carota e topinambur e chips di zucca - 32

寿司

SUSHI CREATIVO

SHIME SABA SANDO
〆鯖サンド
Sandwich di sgombro marinato con gorgonzola, riso al koji e shibazuke, wasabi e shiso - 18

SAKEYA
The House of Sake

SAKEYAの定番

GRAN MENU DI SAKEYA



前菜

ANTIPASTI

TEMAKI WAGYU AMAEBI
手巻き和牛と甘エビ
Temaki con Wagyu battuto al coltello, amaebi marinato al koji e tuorlo di quaglia - 18

TAKOTEN
蛸の天婦羅 烏賊墨仕立て
Polpo in tempura leggera e croccante con pastella al nero di seppia, servito con salsa tartara allo zenzero rosso giapponese - 20

KAKI FRY
カキフライの和牛巻き キャビア添え
Ostrica fritta dorata e croccante avvolta in sottile Wagyu A5, servita con caviale e salsa tartara fatta in casa - 26

WAGYU NO TATAKI
和牛のたたきと温泉卵のサラダ仕立て
Wagyu A5 scottato alla brace e tagliato sottile con insalata orientale fresca, uovo cotto a bassa temperatura e salsa al sesamo tostato - 38

SAKEYA
The House of Sake

炭火串焼き

SUMIBI KUSHIYAKI

SPIEDINI GIAPPONESI COTTI SU CARBONE BINCHOTAN, COTTURA LENTA, PROFUMO INTENSO, GUSTO AUTENTICO (2 SPIEDINI PER PORZIONE).



MOMO - もも
Coscia di pollo succosa - 8

TSUKUNE - つくね
Polpetta di pollo preparata a mano - 10

TEBASAKI - 手羽先
Ali di pollo croccanti con salsa teriyaki e sesamo - 8

BUTABARA TOMATO - 豚バラ トマト
Pomodoro avvolto nella pancetta di maiale - 8

GARI BUTAMAKI - 豚バラ生姜巻き
Pancetta di maiale con zenzero marinato. Sapore intenso e leggermente piccante - 10

SAKE - 鮭
Salmone fresco - 16

TARA NEGIMA - 銀鱈葱
Black cod morbido e succulento con cipollotto dolce - 16

NEGI MAGURO - 鮪の葱間
Ventresca di tonno con cipollotto dolce - 18

UNAGI - 鰻
Anguilla alla brace glassata con salsa kabayaki - 20

WAGYU NEGI - 和牛葱
Manzo Wagyu qualità A5 con cipollotto dolce - 26

MELANZANA
茄子
Melanzana cotta lentamente al carbone
6

FRIGGITELLI
青唐
Piccoli peperoni verdi dal gusto fresco
6

FUNGHI
きのこ
Funghi misti dall'aroma naturale intenso
6

MAIS
とうもろこし
Mais dolce arrostito, leggermente caramellato
6

KUSHIYAKI SELEZIONE - 串焼き六種盛り
Selezione dello chef di sei spiedini assortiti del giorno - 26

SAKEYA
The House of Sake

CHEF MASA のスペシャリテ

SPECIALITÀ DI CHEF MASA



IMO TAKO NANKIN
芋蛸南京
Polpo confit con satoimo fritto, purea di zucca al curry e scorza di lime grattugiata - 32

GINDARA 2.0
銀鱈 2.0
Black cod marinato nel miso bianco con chips di radice di loto e polvere di dashi - 38

UNAGI TO FOIE GRAS
鰻とフォアグラ
Anguilla alla brace, foie gras marinato nel sakekasu e nel miso Saikyo, serviti con pane al vapore - 34

WAGYU HAMBURGER
和牛ハンバーグ
Hamburger di Wagyu cotto in salsa al miso con uovo a bassa temperatura - 38

WAGYU SUMIBIYAKI – *(100 g)*
和牛炭火焼
Manzo Wagyu A5 cotto alla brace direttamente al tavolo. Carne estremamente tenera dal sapore intenso e burroso - 65

WAGYU A5 TONYU SHABU SHABU - *(120 g)*
和牛の豆乳しゃぶしゃぶ
Wagyu A5 affettato sottile, cavolo cinese e funghi, serviti con brodo caldo al latte di soia, salsa al sesamo e yuzu kosho - 85

SAKEYA
The House of Sake

ちらし寿司

CHIRASHI SUSHI

Bowl di riso da sushi condita con aceto, giapponese e servita con pesce fresco selezionato tagliato al coltello.

SAKE
鮭
Salmone fresco dal sapore delicato e pulito
22

SPECIAL
特選
Selezione di pesci misti e frutti di mare freschi con frittata tamagoyaki
30

OYAKO
鮭親子
Salmone fresco e uova di salmone marinate in salsa di soia
28

裏巻き

URAMAKI

SAKE ABURI BOSUSHI
鮭炙り

Salmone e avocado, salmone scottato, salsa teriyaki e cipolla fritta - 28

SABA ABURI BOSUSHI
鯖炙り

Bosushi di sgombro marinato e leggermente scottato alla fiamma, con riso per sushi condito con shibazuke, scorza di yuzu, shiso tritato e sesamo - 24

〆の物

SHIME

DONBURI - 丼

Bowl di riso caldo servito con uovo cotto a bassa temperatura.

TORO TEKKA DON
黒鮪のとろ鉄火丼
Sashimi e tartare di ventresca di tonno con shiso fresco e wasabi
30

UNAGI DON
鰻丼
Anguilla alla brace, glassata con salsa kabayaki
28

GINDARA DON
銀鱈丼
Black cod dell' Alaska scottato servito con cipollotto e yuzu
22

WAGYU UDON
和牛うどん

Udon in brodo dashi con Wagyu shigureni, uovo a bassa temperatura, cipollotto e tenkasu - 24

TORI NANBAN SEIRO SOBA
鶏南蛮せいろ

Soba fredda da intingere in brodo caldo nanban con pollo e cipollotto grigliato - 22