

鮨おまかせ

Sushi Omakase

€ 130

Sakizuke 先付け

Toro scottato con karashisumiso e caviale Calvisius
Tuna belly with karashisumiso and caviar Calvisius
トロの炙り、辛子酢味噌、キャビア

Zensai 前菜

“Aemono” di calamari con acciughe del Cantabrico e uovo di quaglia
“Uzaku”, anguilla, wakame, finocchio e salsa “Syogasu”
Filetto di ricciola fritto con salsa “Ponzu”
Aemono of squid with Cantabrian anchovies and quail egg
Uzaku, eels, wakame, fennel and “Syogasu” sauce
Fried amberjack filet with “Ponzu” sauce
烏賊とアンチョビの和え物
鰻ざく（鰻、若布、フィノッキオ、生姜酢）
白身の揚げ物、ポン酢和え

Mukouzuke 向付け

Otsukuri
Otsukuri
お造り

Yakimono 焼き物

“Saikyo Yaki” di black cod
“Saikyo Yaki” of black cod
銀だらの西京焼き

Agemono 揚げ物

“Toujiage” di triglia
Red mullet “Tojiage”
赤ひめじの東寺揚げ

Sushi 鮨

Nigiri
Nigiri
にぎり

Tomewan 留椀

Akadashi
Akadashi
赤だし

Kanmi 甘味

Dessert
Dessert
デザート

