

鮨懷石

Sushi Kaiseki

€ 130

先付け	トロの炙り、辛子酢味噌、キャビア
Sakizuke	Toro scottato con karashisumiso e caviale Calvisius Tuna belly with karashisumiso and caviar Calvisius
前菜	昆布締めのカタクチイワシと烏賊の和え物
Zensai	鰻ざく（鰻、若布、フィノッキオ、生姜酢） 白身と野菜のポン酢和え "KOBUIJIME" di calamari con acciughe del Cantabrico "Uzaku", anguilla, wakame, finocchio e salsa "Syogasu" Filetto di ricciola fritto con salsa "Ponzu" "KOBUIJIME" of squid with Cantabrian anchovies Uzaku, eels, wakame, fennel and "Syogasu" sauce Fried amberjack filet with "Ponzu" sauce



向付け	お造り
Mukouzuke	Otsukuri
焼き物	銀だらの西京焼き
Yakimono	"Saikyo Yaki" di black cod
揚げ物	赤ひめじの東寺揚げ
Agemono	"Toujiage" di triglia Red mullet "Tojiage"



鮨	にぎり	
Sushi	Nigiri	
留椀	赤だし	酒ペアリング 3種類
Tomewan	Akadashi	Degustazione sake 3 tipi € 30
甘味	デザート	ワインペアリング 4種類
Kanmi	Dessert	Degustazione vini 4 tipi € 40

