

Menú Akaneya

Mínim dues persones 2名様より Minimum two persons

Kamo namban – Brou d'ànec amb fideus Udon gruixuts

鴨南蛮うどん Caldo de pato con fideos Udon gruesos (Duck broth with thick Udon noodles)

Kobe Beef™ gyoza – Empanadilles japoneses farcides de Kobe Beef™

神戸牛の餃子 Empanadillas japonesas rellenas de Kobe Beef™ (Jap dumplings filled with Kobe Beef™)

Kobe Beef™ yakisoba – Fideus yakisoba amb Kobe Beef™ al carbó i ou a baixa temperatura

炭火を使用した神戸牛焼きそば Fideos yakisoba con Kobe Beef™ al carbón y huevo a baja temperatura (Charcoal Japanese yakisoba noodles with Kobe Beef™ and low-temperature egg)

Ebi no shioyaki – Gamba fresca de Palamós

パラモス産の生海老 Gamba fresca de Palamós (Fresh shrimp from Palamós)

Yasai to kinoko – Hotpot de verdures i bolets amb salsa Mentsuyu

野菜とキノコの鍋 Hotpot de verduras y setas con salsa Mentzuyu (Veggies & mushrooms hotpot in Mentzuyu sauce)

Wagyū ichibo – Quadril de vedella japonesa amb salsa miso ponzu

和牛イチボ Cuadril de ternera japonesa con salsa miso ponzu (Japanese beef rump with miso-ponzu sauce)

Wagyū sanshumori – Assortiment de tres talls del dia de wagyū

本日の和牛三種盛り合わせ. Surtido de tres cortes del día de wagyū (Assortment of three cut-of-the-day wagyū)

Kobe Beef™ sushi – Nigiri de Picanya (o llom baix) de Kobe Beef™ A5

A5 ランク神戸牛のサーロイン握り Nigiri de picaña (o lomo bajo) de Kobe Beef™ A5 (Kobe Beef™ A5 nigiri picanha (or sirloin))

Kakigōri – Neu de gel de Crown Melon™

「クラウンメロン」かき氷 Nieve de hielo de Crown Melon™ (Crown Melon™ shaved ice)

Yuzu-san – Llimona japonesa en textura de mousse

丸ごと柚子のムース Limón japonés en textura de mousse (Japanese lemon in mousse texture)

79⁹⁰ € / persona (Akaneya Plus +12 €)

No inclou begudes. Preu amb IVA.

飲み物別途。すべて税込み価格です。

Bebidas no incluidas. Precio con IVA (Drinks not included. Price includes VAT)