

Menú Sansekai

Solo por encargo. Mínimo 2 personas.
予約注文頂いた方のみ。2名様より。
Pre-order only. Minimum 2 persons.

La esencia de Pilar Akaneya, en tres mundos: Ito Ranch™ de Matsusaka Beef, Crown Melon y Naturaleza.
La mejor experiencia sumibiyaki que puede ofrecer Japón a ojos de Chiho Murata.
ピラールアカネヤの真髄、伊藤牧場松阪牛、クラウンメロン、自然の3つの世界。
村田知穂の視点とともに日本が提供する最高の炭火焼きディナー。
The essence of Pilar Akaneya, in three worlds: Ito Ranch™ from Matsusaka Beef, Crown Melon and Nature.
The best sumibiyaki experience Japan can offer in the eyes of Chiho Murata.

Ichigo ichie – Maridaje de sake
酒のペアリング *Sake pairing*

Omokage – Entrantes japoneses
前菜 *Japanese starters*

Yumegokochi – Sandai Wagyu: Ohmi Beef, Kobe Beef e Ito Ranch™ de Matsusaka Beef (A5)
三大和牛「近江牛・神戸ビーフ・伊藤牧場松阪牛」 *Sandai Wagyu: Ohmi Beef, Kobe Beef and Ito Ranch™ from Matsusaka Beef*

Atarayo – Crown Melon de Fukuroi, Shizuoka (Yama)
静岡県袋井産「クラウンメロン」山 *Crown Melon from Fukuroi, Shizuoka (Yama)*

390⁰⁰ € / persona

Otras bebidas no incluidas. Precio con IVA.
飲み物別途。すべて税込み価格です。
Other drinks not included. Prices include VAT

Este menú incluye / 以下のものが含まれます / *This menu includes*

KISHŪ BINCHŌTAN DE WAKAYAMA

Carbón blanco de encina ubamegashi. Horneado a 1.000 °C. Envejecido 30 años.
樹齢30年のウバメガシを原木とし1000℃以上の高温で精錬された白炭。
White charcoal from holm oak Ubamegashi. Charred at 1,000 °C. Aged for 30 years.

AGUA KANGEN

Ph 9.5 con hidrógeno activo. Estructura molecular hexagonal de origen.
活性水素を含むPh9.5濃度の六員環構造水（六角水）。
Ph 9.5 with active hydrogen. Hexagonal molecular structure of origin.

SE RUEGA NO TOMAR FOTOGRAFÍAS O VÍDEOS DURANTE LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS
料理を紹介する際写真やビデオを撮らないでください
PLEASE DO NOT TAKE PHOTOS OR VIDEOS DURING THE PRESENTATION OF THE DISHES