

Menú Fukuroi

Mínim dues persones 2名様より Minimum two persons

Umeshu – Sake de pruna japonès

梅酒 Sake de ciruela japonés (Japanese plum sake)

Edamame – Mongetes verdes de soja a l'estil Akaneya

あかねや風枝豆 Judías verdes de soja al estilo Akaneya (Akaneya-style green soy beans)

Hokkaido miso shiru – Sopa de miso de Hokkaido

北海道のお味噌汁 Sopa de miso de Hokkaido (Hokkaido Miso soup)

Unagi – Anguila a l'estil Kanto

関東風鰻 Anguila al estilo Kanto (Kanto-style eel)

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 Mentzuyu (Veggies & mushrooms hotpot in Mentzuyu sauce)

Matsusaka Beef™ ichibo – Quadril de Matsusaka Beef™ amb salsa miso ponzu

和牛イチボ Cuadril de Matsusaka Beef™ con salsa miso ponzu (Matsusaka beef™ rump with miso-ponzu sauce)

Matsusaka Beef™ sanshumori – Assortiment de tres talls del dia de Matsusaka Beef™

松阪牛三種盛り Surtido de tres cortes del día de Matsusaka Beef™ (Assortment of three cut-of-the-day Matsusaka Beef™)

Ito Ranch™ gyū – Ito Ranch™ de Matsusaka Beef™ A5 (tall del dia o llom baix)

伊藤牧場松阪牛 A5/本日の部位 Corte del día (o lomo bajo) de Ito Ranch™ de Matsusaka Beef™ A5 (Ito Ranch™ from Matsusaka Beef™ A5)

Ito Ranch™ sushi – Nigiri de llom Baix (o filet) d'Ito Ranch™ de Matsusaka Beef™ A5

伊藤牧場松阪牛 A5/サーロイン Nigiri de lomo bajo (o solomillo) de Ito Ranch™ de Matsusaka Beef™ A5 (Ito Ranch™ from Matsusaka Beef™ A5 sirloin (or tenderloin) nigiri)

Howaitochoko no mori – Mousse de té Matcha farcida de fruita de la passió amb fruits del bosc

パッションフルーツとベリーの抹茶ムース Mousse de té Matcha rellena de fruta de la pasión con frutas del bosque (Matcha tea mousse gel stuffed with passion fruit and berries)

Kuraunmeron – Crown Melon™ de Fukuroi, Shizuoka

静岡袋井産「クラウンメロン」 Crown Melon™ de Fukuroi, Shizuoka (Shizuoka Crown Melon™, from Fukuroi)

119⁹⁰ € / persona (Fukuroi Plus +25 €)

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. Prices include VAT)