

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.

Omokage – Entrantes japoneses

前菜 *Japanese starters*

Yumegokochi – Sandai Wagyū: 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 Wagyū: Ohmi Beef, Kobe Beef and Ito Ranch™ from Matsusaka Beef*

Atarayo – Crown Melon de Fukuroi, Shizuoka (Shiro)

静岡県袋井産「クラウンメロン」白 *Crown Melon from Fukuroi, Shizuoka (Shiro)*

195⁰⁰ € / persona

Bebidas no incluidas. Precio con IVA.

飲み物別途。すべて税込み価格です。

Drinks not included. Prices include VAT

Ichigo ichie – Maridaje de sake (+60 €/persona)

酒のペアリング *Sake pairing*

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