

会席



会席

MENU
DEGUSTAZIONE
KAISEKI

会席

LA CUCINA KAISEKI È UN'ESPERIENZA DI PURA POESIA GASTRONOMICA, L'ESSENZA PIÙ ALTA DELL'ARTE CULINARIA GIAPPONESE.

UN RITUALE DI BELLEZZA, EQUILIBRIO E RISPETTO, DOVE OGNI PIATTO RAPPRESENTA TRADIZIONE, STAGIONALITÀ E DELICATEZZA.

CHE QUESTA ESPERIENZA TI REGALI ARMONIA E PIACERE, COME UNA BREZZA GENTILE CHE ACCAREZZA I SENSI.

今月の会席料理 MENU KAISEKI

お椀

OWAN

HIRAME KARAAGE: ZUPPA TRADIZIONALE GIAPPONESE CON ROMBO KARAAGE MARINATO IN BRODO SUIJI, SERVITO CON MISUNA E ZEST DI YUZU

1 | 4 | 6

向付

MUKOUZUKE

TRE TIPI DI SASHIMI DEL GIORNO (6 PZ.)

1 | 2 | 4 | 6 | 14

八寸

HASSUN

TIPICO PIATTO KAISEKI COMPOSTO DA PIÙ ASSAGGI: CIMA DI RAPA MARINATA, TAZUNAZUSHI CON GAMBERO COTTO E CAPESANTE, BERICE NUTA AE, KING CRAB KINUTAMAKI CON DAIKON MARINATO

1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 10 | 11 | 14

焼物

YAKIMONO

YUZUMISO HOBAYAKI: BRANZINO CILENO HOBAYAKI SERVITO CON SALSA YUZUMISO, HAJIKAMI E INSALATINA NAMASU

1 | 4 | 6

揚物

AGEMONO

TRIGLIA TOJI AGE: INVOLTINI DI TRIGLIA, SHISO E YUBA IN TEMPURA, SERVITI CON UMEBOSHI, PUNTARELLE, SALE AL PEPE SANSHO E ALLO YUZU

1 | 4 | 6

強肴

SHIIZAKANA

CHAWANMUSHI: IL CLASSICO BUDINO SALATO GIAPPONESE SERVITO CON GAMBERO E TARTUFO

1 | 2 | 3 | 4 | 6

ご飯物

GOHANMONO

RISO COTTO IN BRODO DI DENTICE E BRODO DASHI CON GOBO E ZENZERO, SERVITO CON DENTICE SUMIBIYAKI, IKURA E SANSHO

1 | 4 | 6

菓子

KASHI

GIARDINO ZEN AUTUNNO

7 | 8

ほうじ茶

TÈ HOJICHA

CON PICCOLA PASTICCERIA