

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

SAKIGAKE WAN; ZUPPA TRADIZIONALE GIAPPONESE DI CIPOLLA NOVELLA, FASOLARO E AGRETTI

1 | 4 | 6

向付

MUKOUZUKE

SCORFANO MARINATO E SCOTTATO, SCAMPO SERVITO CON IKURA E MELA VERDE, CHUTORO E ZEST DI LIMONE GRATTUGIATO

1 | 2 | 4 | 6

八寸

HASSUN

ASPARAGO E FINOCCHIO CON DRESSING DI ACQUA DI CAROTE E KUMQUAT, SEPPIA YAKI-SHIMO E CREMA DI MASCARPONE, PALAMITA TATAKI CON GELÉE DI KAWARI PONZU

4 | 6 | 7 | 12 | 14

焼物

YAKIMONO

BERICE ROSSO YU-AN YAKI, MARINATURA YU-AN, ERBA CIPOLLINA, SCORZA DI LIMONE, BRODO DI BERICE ROSSO, GERMOGLI DI BAMBÙ E TOSAZU

4 | 6 | 12

揚物

AGEMONO

PEZZOGNA WAKAKUSA AGE E KAKIAGE DI ASPARAGO BIANCO

1 | 4 | 6 | 12

進め肴

SUSUMEZAKANA

CHAWANMUSHI DI BRANZINO CON MOZUKU-SU E UME; IL CLASSICO BUDINO SALATO GIAPPONESE, SERVITO CON BRANZINO COTTO, ALGA MOZUKU, SHISO E SHIBAZUKE

1 | 3 | 4 | 6 | 14

寿司・止椀

SUSHI E TOMEWAN

HIMEJI SCOTTATO CON ZENZERO E ANETO, GAMBERO ROSSO CON UMAMI DI TSUKUDANI DI KOMBU, HIRAME CON SALE AL SANSHO E KAFFIR LIME, SERVITO CON LA TARTARE DELLE SUE BRANCIE, SALSA PONZU

1 | 2 | 4 | 6 | 12

菓子

KASHI

GIARDINO ZEN

7 | 8

ほうじ茶

TÈ KUKI HOJICHA

CON PICCOLA PASTICCERIA

È POSSIBILE AGGIUNGERE:

強肴

SHIIZAKANA

CONTROFILETTO DI WAGYU MAREZZATURA A4 SERVITO CON SALSA VERDE PRIMAVERILE

1 | 7

€ 40 P.P.