

# Menú Saikōkyu

Mínim dues persones 2名様より Minimum two persons

## Umeshu – Sake d'albercoc japonès

梅酒 Sake de albaricoque japonés (Japanese apricot sake)

## Edamame – Mongetes verdes de soja bullides a l'estil Akaneya

枝豆 Judías verdes de soja hervidas al estilo Akaneya (Akaneya-style boiled green soy beans)

## Gyoza – Empanadilles japoneses farcides de pollastre i verdures

鶏野菜入り餃子 Empanadillas japonesas con pollo y verduras (Jap dumplings filled with chicken & vegetables)

## Satoimo kurimu – Crema de satoimo amb freses de peix

里芋クリーム Crema de satoimo con huevas de pescado (Satoimo cream with fish roe)

## Furofuki daikon – Bullit en el seu suc amb sumiso-ae

ふろふき大根 Cocido en su jugo con sumiso-ae (Cooked in its own juice with sumiso-ae)

## Zabuton tataki – Tataki de sobrecostella wagyu curada 24h

ザブトンたたき Tataki de sobrecostilla wagyu curada 24h (24h cured Wagyu chuck flap tataki)

## Tamago Kuppā – Sopa d'arròs amb ou i verdures

卵クッパ Sopa de arroz con huevo y verduras (Rice soup with egg and vegetables)

## Yasai to kinoko – Hotpot de verdures i bolets

野菜とキノコの鍋 Hotpot de verduras y setas (Vegetables & mushrooms hotpot)

## Wagyu karubi / Higawari kaisen (a escollir) – Pit de vedella japonesa o Marisc del dia

カルビ / 日替わり海鮮 Pecho de wagyu o Marisco del día (Japanese beef brisket plate or Seafood of the day)

## Wagyu ichibo, sagari, shimofuri – Quadril, entranya i llom baix de vedella japonesa

イチボ, サガリ, サーロイン Cuadril, entraña y lomo bajo de ternera japonesa (Japanese beef rump, think skirt and high back)

## A5 wagyu saikōkyu – Tall superior d'Ozaki grau A5 (filet o llom baix segons disponibilitat)

最高級 A5 和牛 Corte superior de Ozaki grado A5 (A5 Japanese beef prime cut from Ozaki)

## Howaitochoko no mori – Bosc de xocolata blanca amb gel de te Matcha i anko

チョコトリュフとピスタチオのフランボワーズソース添え Bosque de chocolate blanco con gel de té Matcha y anko (White chocolate forest with Matcha tea gel & anko)

## Yuzu-san – Llimona japonesa en textura de mousse

丸ごと柚子のムース Limón japonés en textura de mousse (Japanese lemon in mousse texture)

69<sup>90</sup>€ / persona

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)