

# 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)

## Kamo namban – Brou d'ànec amb fideus Udon gruixuts

鴨南蛮うどん Caldo de pato con fideos Udon gruesos (Duck broth with thick Udon noodles)

## Tonkatsu – Llom de porc macerat i arrebossat

とんかつ Lomo de cerdo macerado y rebozado (Marinated and breaded pork loin)

## 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 ichibo – Quadril de vedella japonesa

和牛イチボ Cuadril de ternera japonesa (Japanese beef rump)

## Wagyu sagari / 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 harami – Entrama de vedella japonesa

ハラミ Entrama (Hanging tender)

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

サーロイン Lomo bajo de ternera japonesa (Japanese beef high back)

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

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

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

チョコレート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)