

会席



会席

MENU
DEGUSTAZIONE
KAISEKI
&
KAISEKI SUSHI

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 鯉唐揚げ

OWAN HIRAME KARAAGE

ZUPPA TRADIZIONALE GIAPPONESE CON ROMBO KARAAGE, MARINATO
IN BRODO SHUIJI, SERVITO CON MIZUNA E ZEST DI YUZU 1 | 3 | 4 | 6

向付

MUKOUZUKE

TRE TIPI DI SASHIMI DEL GIORNO (6 PZ.)

1 | 2 | 4 | 6 | 14

焼物

YAKIMONO

SUZUKI UNI KIMIYAKI: FILETTO DI BRANZINO MARINATO
E COTTO AL CARBONE, SERVITO CON POLPA DI RICCI DI MARE
E INSALATA DI DAIKON, CAROTE E PESCE BIANCO
MARINATI AMAZU 1 | 3 | 4 | 6 | 14

牡蠣香り揚げ

AGEMONO

KAKI TEMPURA: OSTRICA TARBOURIECH IN TEMPURA, SERVITA CON
CARCIOFI, PUNTARELLE CROCCANTI E SALE AROMATIZZATO

1 | 2 | 4 | 6

酢の物

SUNOMONO

HOTATE YUZU: CAPASANTA DI HOKKAIDO, SCOTTATA E SERVITA CON
VINAIGRETTE ALLO YUZU, CAVIALE, UMEBOSHI E SHISO 1 | 2 | 4 | 6

フォアグラ大根

SHIIZAKANA

FOIE GRAS SCOTTATO, SERVITO CON DAIKON MARINATO E SALSA
YUZU MISO

1 | 4 | 6

ご飯物

GOHANMONO

TAI GOHAN: RISO YUMENISHIKI COTTO IN BRODO DI DENTICE E BRODO
DASHI CON GOBO E ZENZERO, SERVITO CON DENTICE SUMBIYAKI,

IKURA E SANSHO

1 | 4 | 6

菓子

KASHI

MILLEFOGLIE DI YUBA E LAMPONI

3 | 6 | 7

ほうじ茶

TÈ HOJICHA

CON PICCOLA PASTICCERIA

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.

の寿司会席 MENU KAISEKI SUSHI

お椀 萩真薯
OWAN HIRAME KARAAGE
ZUPPA TRADIZIONALE GIAPPONESE CON ROMBO KARAAGE, MARINATO
IN BRODO SHUIJI, SERVITO CON MIZUNA E ZEST DI YUZU 1 | 3 | 4 | 6

向付
MUKOUZUKE
TRE TIPI DI SASHIMI DEL GIORNO (6 PZ.)
1 | 2 | 4 | 6 | 14

握り
SUSHI
NIGIRI DEL GIORNO (2 PZ.)
1 | 2 | 4 | 6 | 14

焼物
YAKIMONO
SUZUKI UNI KIMIYAKI: FILETTO DI BRANZINO MARINATO
E COTTO AL CARBONE, SERVITO CON POLPA DI RICCI DI MARE
E INSALATA DI DAIKON, CAROTE E PESCE BIANCO
MARINATI AMAZU 1 | 3 | 4 | 6 | 14

揚物
AGEMONO
KAKI TEMPURA: OSTRICA TARBOURIECH IN TEMPURA, SERVITA CON
CARCIOFI, PUNTARELLE CROCCANTI E SALE AROMATIZZATO
1 | 2 | 4 | 6

握りと細巻き
SUSHI
NIGIRI DEL GIORNO (4 PZ.)
E HOSOMAKI DEL GIORNO (6 PZ.) SERVITI CON ZUPPA AKADASHI
E VERDURE MARINATE 1 | 3 | 4 | 6 | 14

菓子
KASHI
MILLEFOGLIE DI YUBA E LAMPONI
3 | 6 | 7