

Menú Hyōgo

Mínimo dos personas 2名様より *Minimum two persons*

Umeshu – Sake de ciruela japonés

梅酒 *Japanese plum sake*

Edamame – Judías verdes de soja a la brasa al estilo Akaneya

枝豆 *Akaneya-style boiled green soy beans*

Gyoza – Empanadillas rellenas de wagyu

和牛の餃子 *Jap dumplings filled with wagyu beef*

Kamo namban – Caldo de pato con fideos Udon gruesos

鴨南蛮うどん *Duck broth with thick Udon noodles*

Tonkatsu – Lomo de cerdo macerado y rebozado

とんかつ *Marinated and breaded pork loin*

Yasai to kinoko – Hotpot de verduras y setas con salsa Mentzuyu

野菜とキノコの鍋 *Veggies & mushrooms hotpot in Mentzuyu sauce*

Wagyu ichibo – Cuadril de ternera japonesa con salsa miso ponzu

和牛イチボ *Japanese beef rump with miso-ponzu sauce*

Wagyu zabuton no tataki / Higawari kaisen (a escoger) – Sobrecostilla de wagyu o Marisco del día

和牛ザブトンのたたき / 日替わり海鮮 *Japanese beef brisket plate or Seafood of the day*

Wagyu harami – Entrama de ternera japonesa

和牛ハラミ *Hanging tender*

Wagyu shimofuri – Lomo bajo de ternera japonesa

和牛サーロイン *Japanese beef low back*

Kobe Beef shimofuri A5 – Lomo bajo de ternera japonesa Kobe Beef A5

神戸ビーフ A5 サーロイン A5 *Kobe Beef low back*

Howaitochoko no mori – Mousse de té Matcha rellena de fruta de la pasión con frutas del bosque

パッションフルーツとベリーの抹茶ムース *Matcha tea mousse gel stuffed with passion fruit and berries*

Kuraunmeron – Crown Melon de Fukuroi, Shizuoka

静岡「クラウンメロン」 *Shizuoka Crown Melon, from Fukuroi*

86⁹⁰ € / persona

Bebidas no incluidas. Precio con IVA.

飲み物別途。すべて税込み価格です。

Drinks not included. Prices include VAT.