

# Menú Sansekai

Solo por encargo. Mínimo 2 personas.

予約注文頂いた方のみ。2名様より。

*Pre-order only. Minimum 2 persons.*

La esencia de Pilar Akaneya, en tres mundos: Kobe Beef, Crown Melon y Naturaleza.

La mejor experiencia sumibiyaki que puede ofrecer Japón a ojos de Chiho Murata.

ピラールアカネヤの真髄、神戸牛、クラウンメロン、自然の3つの世界。

村田知穂の視点とともに日本が提供する最高の炭火焼きディナー。

*The essence of Pilar Akaneya, in three worlds: Kobe Beef, Crown Melon and Nature.*

*The best sumibiyaki experience Japan can offer in the eyes of Chiho Murata.*

**Ichigo ichie** - Maridaje de sake

酒のペアリング *Sake pairing*

**Omokage** - Entrantes japoneses

前菜 *Japanese starters*

**Yumegokochi** - Degustación de Kobe Beef A5

A5 等級神戸ビーフ *A5 Kobe Beef wagyu*

**Atarayo** - Crown Melon de Fukuroi, Shizuoka

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

**195<sup>00</sup> € / persona**

**Otras bebidas no incluidas. Precio con IVA.**

飲み物別途。すべて税込み価格です。

*Other drinks not included. Prices include VAT*

Este menú incluye / 以下のものが含まれます / *This menu includes*

## KISHŪ BINCHŌTAN DE WAKAYAMA

Carbón blanco de encina ubamegashi. Horneado a 1.000 °C. Envejecido 30 años.

樹齢 30 年のウバメガシを原木とし 1000°C 以上の高温で精練された白炭。

*White charcoal from holm oak Ubamegashi. Charred at 1,000 °C. Aged for 30 years.*

## AGUA KANGEN

Ph 9.5 con hidrógeno activo. Estructura molecular hexagonal de origen.

活性水素を含む Ph9.5 濃度の六員環構造水（六角水）。

*Ph 9.5 with active hidrogen. Hexagonal molecular structure of origin.*

SE RUEGA NO TOMAR FOTOGRAFÍAS O VÍDEOS DURANTE LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS

料理を紹介する際写真やビデオを 撮らないでください

*PLEASE DO NOT TAKE PHOTOS OR VIDEOS DURING THE PRESENTATION OF THE DISHES*