

תפריט MENU

פתיח בהפתעה שף ספיישל

ראשונה לבחירה

סשימי המאצ'י מאקי סשימי ילוטייל, תפוחים, וינגרט עשבי תיבול, חומץ תפוחים ושמן בצל ירוק
סלט טטאקי ילוטייל צרוב בפחם, וינגרט ג'ינג'ר, סלט מלפפון ואפרסמון
סלט בטטה יפנית (טבעוני) סלט בטטה יפנית צלויה ברוטב גומה וקליפות תפוז

ראשונה נוספת לבחירה

אגדאשי דופו קוביות טופו פריכות ברוטב טינציו חם, צנון כתוש ובצל ירוק
סקאנה ראמן ציר דגים בבישול ארוך, יאקיטורי בר ים, אטריות ראמן, ביצה חצי רכה ושמן ציילי
שורש סלרי (טבעוני) שורש סלרי צלוי בג'וספר עם פוריקקה אפונת וואסאבי ונורי, וינגרט יוזו ועשבי תיבול

ביניים זוגי - סושי דגים / צמחוני

דגים

סשימי טונה טריפל A, נגירי המאצ'י יפני (2 יח'), גונקן דג ים (2 יח'), נורימאקי (2 יח')

צמחוני

נגירי פטריית יער עם גלייז טריאקי (2 יח'), תמרי אבוקדו (2 יח'), שף גונקן (2 יח')

עיקרית לבחירה

שירוגוצ'י סוגטאיאקי פילה מוסר על הגריל בחמאת דאשי, בייבי זוקיני ואורז שום / מאודה
סאקמושי בר ים מאודה בסאקה, בייבי זוקיני, פוריקקה ואורז שום / מאודה
יאקי טופו (טבעוני) סטייק טופו בספייסי מיסו, מרמלדת שיטאקה ברוטב פלפל וסאקה

קינוח לבחירה

קרמו שוקולד קרמו שוקולד ולרונה, קראמבל שוקולד מקורמל במינסו ודבש, קראמבל קשיו ורוטב וויסקי קרמל
קרם יוזו קרם יוזו, גילי יוזו, קרמבל שקדים וקצפת
ברולה פודינג מאצ'יה (טבעוני) קרם טפיוקה מאצ'יה, סורבה ג'ינג'ר, אננס מקורמל וענבים קפואים

< במידה ויש רגישות או אלרגיה למוצר מסוים, נא לעדכן מראש

שף רועי סופר

