Menu Sen Omakase

お任せ

Invierno 2026

RingoShu	Piel pollo ankimo salmonte	ヒメジあん肝	ロブスター	Bogavante, emulsión wagyu	
	Dango de buey de mar	蟹江団子	ボタンエビ	Nigiri Botan Ebi	
	Merengue, aonori, hamachi	メレンゲ	穴子	Tempura de congrio	
			ウニキャビア	Nigiri Caviar Erizo	
			金目鯛	Nigiri Kinmedai	
			うなぎ	Temaki de Anguila	
Houjicha Yuzu	Aemono wakame, pepino, piel de atun	和え物	大トロ	Nigiri Jabara otoro, caviar	*(Ricardo Fuentes)*
Okuyame	Wakamomo	若桃	ずけまぐろ	Nigiri zuke maguro	*(Ricardo Fuentes)*
	Mineoka tofu sesamo	ごま豆腐	大トロ	Nigiri Otoro	*(Ricardo Fuentes)*
	Tataki bonito ahumado	鰹たたき	エイ	Raya battayaki	
	Nanbazuke dorada	南蛮漬け	和牛	Nigiri milhoja de wagyu y wasabi	
			和牛舞茸	Wagyu A5, maitake (Miyazaki)	
	Chawan mushi de trufa	茶碗蒸し	厚焼き卵	Atsuyaki tamago	*Hon-Mirin*
	Nigiri de quisquilla	甘エビ			
	Shabu shabu de pez limón	ハマチ			
	Guisante maresme, ankake, katsuobushi	グリンピース			
	Nigiri de lubina con su propia ventresca	すずき	プリン	Pannacota de pera,té y menta	*Matcha Ceremonial*
	Vieira al vapor, yuanyaki yuzu	ホタテ	わらび餅	Warabi Mochi	
	Nigiri lomo pez limón	握りハマチ	葛あん	Kudzu ume an	