



Menu Sen Omakase

Verano 2026

お
任
せ

<i>YuzuShu</i>	Helado de ostra y caviar No Gyoza ume y salmón Hamachi y melón	牡蠣アイス 偽餃子サーモン ハマチメロン	鰻 味噌サーモン 金目鯛 ズッキーニ 鰻煮物 はまち 鰻	Nigiri Shima Aji Salmón miso Nigiri de Virrey Tempura flor de calabacín Nigiri anguila Nigiri Pez Limon Temaki de Anguila	
Hassun					
<i>Fermentado</i>	Nanbazuke	南蛮漬け			
<i>Bancha</i>	Aemomo	和え物			
<i>Kyoto</i>	Yamamomo	山桃			
	Tataki bonito ahumado	鰹たたき	大トロ	Nigiri Jabara otoro, caviar	(Ricardo Fuentes)
	Tofu maíz	豆腐	ずけまぐろ 大トロ	Nigiri zuke maguro	(Ricardo Fuentes)
				Nigiri Otoro	(Ricardo Fuentes)
	Chawan mushi frio de almendra	茶碗蒸し			
			スズキあられ	Lubina arare	
	Nigiri de botan ebi	牡丹海老	和牛いちご	Wagyu A5, ciruela	Miyazaki
	Gunkan gamba roja	軍艦赤海老	厚焼き卵	Atsuyaki tamago	Umeshu
	Nigiri de pargo japones	真鯛			
	Chantarela ankake mentaiko	杏丈	プリン	Pannacota de pera,té y menta	Matcha Ceremonial
	Nigiri de lubina	スズキ	わらび餅	Warabi Mochi	
	Cigala y botarga	車海老	葛あん	Kudzu ume an	