Menu Sen Omakase

お任せ

Otoño 2026

YuzuShu
Monaka de helado de boletus 山鳥茸最中
Tartar de jabali y daikon 猪大根
Crujiente de pipas y calabaza かぼちゃ

Hassun

Fermentado
Nanbazuke de pollo 南蛮漬け
Bancha
Aemono shimeji, caqui 和え物
Kyoto
Wakamono 山桃
Shitake tofu fermentado 椎茸
Goma tofu 豆腐
Pulpo たこ

Chawan mushi trompetas y foie 茶碗蒸し
Nigiri de gamba blanca 白エビ
Gunkan de ikura いくら
Nigiri Shima Aji 縞鯵
Setas de temporada ankake きのこ盛り合わせ
Nigiri de dorada 黒鯛
Gindara calabaza 銀鱈南瓜

いか Nigiri calamar
甘海老きのこ Quisquilla cordyceps
ヒメジ Nigiri Salmonete
舞茸天ぷら Maitake tempura
鰻 Nigiri de Anguila
はまち Nigiri Hamachi
鰻 Temaki de anguila
大トロ Nigiri Jabara otoro, caviar
ずけまぐろ Nigiri zuke maguro
大トロ Nigiri Otoro

ウズラ Codorniz piñones y mostaza
ウズラ Yakitori de Codorniz
和牛 Wagyu A5, fresa
厚焼き卵 Atsuyaki tamago
保持ちゃぷり Flan hojicha, choco peta zeta

Miyazaki
Umeshu
Matcha Ceremonial