

MAIN

מנה 1 לבחירה לכל סועד

לברק שלם מטוגן

אצות נורי, אורז סושי, טוגראשי, סויה לבנה ובצל ירוק, ג'ינג'ר וצנוניות

לובסטר סובה

חמאת יוזו, צ'ילי אדום, סויה דאשי וחלמון נא

פילה בקר

ציר עוף - שיטאקה, מח עצם יוזו קושו, פירה תפוחי אדמה באטר

מאזמן

אטריות ראמן עבות, חמאה מעושנת, ביצת אונסן, ביצי סלמון ומח עצם

DESSERT

קינוח 1 לבחירה לזוג

קוקוס פסיפלורה

מוס קוקוס, פיננסיר שקדים, ריבת אננס שוקולד לבן, קציפת פינה קולדה ופסיפלורה טרייה

פאי בורלה

שזיפים מיובשים בקוניאק, קרם וניל, רוטב שזיפים, פירות יער טריים

קרם שוקולד חלב ופורצ'ני

אבקת פופקורן מקורמל, קציפת מיסו, שומשום קלוי

***תינתן אופציה צמחונית בכל אחד מהסבבים



NEW YEAR 2019

מחיר לסועד 299 ש"ח

למזמינים עד השעה 20:00 - 279 ש"ח

טרטר דגי ים - לכל סועד

פורי, פונזו מתוק, חלמון ועירית

FIRST

מנה 1 לבחירה לכל סועד

סלט דג צלוי

אטריות קומבו, שומשום קלוי, מלפפונים וקנפיו

חצי מאקי

רול סושי עם דג ים

צלחת טשימי

מבחר דגים טריים, קרם סויה וחמאת סאקה

תמנון ותפוא באטר

מיוזד יפני, חרדל, בצל ירוק, גרגר נחלים וליים

SECOND

מנה 1 לבחירה לכל סועד

טטאקי שייטל

סויה דאשי, שמן צ'ילי, קריספי אורז, מלפפון

TEMPURA

שרימפס קריסטל במעטפת בצק אזורית ופריכה

ROBATAYAKI

שיפודים הנצלים בחום גחלי אלון יפני ומזוגגים ברוטב הבית, 2 שיפודים לבחירה.

שיפוד קלמרי / שיפוד בטן חזיר / שיפוד לשון

חסה בייבי ג'אם צלויה

מיוזד יפני, פרמז'ן, שמן קארי ופקאן מקורמל