

[Attention]

We only offer pre-fixed menu. Since we use local seasonal products, it changes every half month. Please note that depending on the market, it may not always be the dish displayed. Apology for the inconvenience.

[お客様へ]

当店はコース料理のみの提供となります。地の季節物を使う為、半月毎に内容が変わりますが、仕入れの関係上、必ずしも表示されている料理とは限りませんので、予めご了承ください。

Winter Menu #4 (18-29/01/2023)

=== MENÚ URIBOU ===

Our full-course. Available all day.

65,00€ with VAT and Water included.

Welcome snack of day

本日のウェルカム・スナック

Japanese Salad of Chinese Cabbage with Yuzu

白菜の柚子塩和え



Yamaimo (Japanese Mountain Potato)-Manju with minced chicken sauce

山芋饅頭の鶏そぼろ餡



Dote-yaki of Normandy oysters with red Miso and calçots

ノルマンディー産牡蠣とカルソッツの土手焼き



Negitoro (tuna belly)-Ikura-Don *option with sea urchins (+5,00€)
ミネギトロいくら丼 ※トッピングオプション・雲丹 (+5,00€、数量限定)



Agedashi-mochi with Mizore sauce (with grated turnip)

揚げ出し餅のみぞれ餡



Hiramasa Daikon (stew of yellowtail amberjack with Japanese turnip)

ヒラマサ大根



Hitsu-mabushi of Eal from Delta del Ebro

カタルーニャ・デルタ産鰻のひつまぶし



Citrus and chocolate dessert

柑橘とチョコレートのデザート



U R I B O U