

[Disculpa]

Solo disponemos de menú degustación y cambiamos por cada quincenal según mercado.
Por eso, no siempre coincidirán con los que están puestos en nuestra página. Disculpa por las molestias.

[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。

Menú Otoño #5 (16-27/11/2022)

=== MENÚ URIBOU ===

Nuestro menú largo. Disponible todo el día.

65,00€ con IVA y Agua incluidas.

URIBOUのフルコースです。65,00ユーロ、お水とIVA込み。

Sopa de vieira, Kombu y Shiitake con toque de Yuzu
ホタテ、昆布、椎茸のスープと柚子



Tofu casero de Sésamo blanco con trigo sarraceno
自家製胡麻豆腐のそば米餛かけ



Ensalada tibia de berenjena larga y ajo tierno
長茄子とニンニクの芽の温サラダ



Sashimi del día
本日のお刺身



Kakiage (tempura) de alcachofa y langostino con salsa de limón salado
アーティチョークと海老のかき揚げ、塩レモン添え



Carrillera de ternera y setas con boniatos al toque de cítrico
牛頬肉とキノコ、さつま芋の柑橘煮



Hiroshima-don (Ostras de Normandía en revoltillo caldoso sobre arroz)
広島丼 (フランス・ノルマンディー産牡蠣の卵とじ丼)



Postre de Kaqui y yogur
柿とヨーグルトのデザート



URIBOU