

[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。

## Autumn Menu #1 (21/09-02/10/2022)

### === 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	 
Shira-ae (dressed with tofu) of apples and walnuts 林檎と胡桃の白和え	 
Oyster and beetroot with Sansyo-miso 牡蠣とビーツの山椒味噌	  
Fig tempura with white sesame sauce 無花果の天ぷら白ごまソース	   
Homemade mochi gnocchi with small squid 小烏賊と自家製もちニョッキ	   
Spicy tuna temaki (sushi) スパイシーツナ手巻き	   
Chicken, mushrooms and chestnut Dobin-mushi style (steamed) 鶏、きのこ、栗の土瓶蒸し風	  
Eal of Delta del Ebro on the rice, with Aka-dashi soup カタルーニャ・エプロ産特製鰻（赤だし付き）	 
Japanese pear dessert 和梨のデザート	