

[Disculpeu]

Només disposem de menú degustació i canviem per cada quinzenal segons mercat.
Per això, no sempre coincidiran amb els que estan posats en la nostra pàgina. Disculpa per les molèsties.

[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 Estiu #5 (6-16/09/2023)

=== MENÚ URIBOU ===

El nostre menú llarg. Disponible tot el dia.

75,00€ amb IVA i Aigua inclosos.

URIBOUのフルコースです。75,00ユーロ、お水とIVA込み。

Hisui-ni de Togan (meló asiàtic) amb salsa de llagostí
冬瓜翡翠煮の海老館かけ



Medusa, mol·luscos amb Karashi-su-miso
クラゲと貝類の辛子酢味噌和え



Sashimi d'avui amb Karasumi (botàrga)
本日の刺身、からすみ和え



Tempura de figa amb salsa de sèsam blanc
無花果の天ぷら白ごまソース



Peix blanc, albergínia rostida, Eringi al vapor en olla
白身魚、焼茄子とエリンギのココット蒸し



Somen (fideu fred) amb Yama-imo i Okura
山芋とオクラの冷製素麺



Nigiri d'Wagyu A5 (amb Aka-dashi)
A5和牛の握り (赤出汁付き)



Kuzu-mochi d'orxata amb Kuromitsu-kinako
オルチャタ葛餅と黒蜜きなこ

