

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

=== MENÚ URIBOU ===

Nuestro menú completo. Disponible todo el día.

75,00€ con IVA y Agua incluidas.

URIBOUのフルコースです。75,00ユーロ、お水とIVA込み。

Hisui-ni de Togan (melón asiático) con salsa de langostino
冬瓜翡翠煮の海老餡かけ



Medusa, moluscos con Karashi-su-miso
クラゲと貝類の辛子酢味噌和え



Sashimi de hoy con Karasumi (botarga)
本日の刺身、からすみ和え



Tempura de higo con salsa de sésamo blanco
無花果の天ぷら白ごまソース



Pescado blanco, berenjena asada, Eringi al vapor en olla
白身魚、焼茄子とエリンギのココット蒸し



Somen (fideo frío) con Yama-imo y Okura
山芋とオクラの冷製素麺



Nigiri de Wagyu A5 (con Aka-dashi)
A5和牛の握り (赤出汁付き)



Kuzu-mochi de horchata con Kuromitsu-kinako
オルチャタ葛餅と黒蜜きなこ

