

MATERIA PRIMA

Hemos seleccionado muy bien la materia prima que certifica la mejor calidad para poder ofrecer la autentica comida japonesa. Nuestro chef encarga todos los procesos, seleccion de materia prima, preparacion, y elaboracion. Sobre todo, para la materia prima principal, pescado, el chef hace tratamiento especial "CHINUKI" (quitar sangre y nervio) y "JUKUSEI" (maduracion) controlando temperatura y tiempo adecuado.

CALDO-dashi-

El caldo es la base de la comida japonesa. Nuestro caldo está hecho con el agua mineral más adecuada y solo con ingredientes 100% naturales sin ningún tipo de aditivo ni polvo de mercado. Distinguimos primer caldo "Ichiban-dashi", (más sabroso, por ejemplo para dobin mushi) y segundo caldo "Niban-dashi" (más suave, por ejemplo para sopa miso) dependiendo de los platos.

AGUA

Hemos probado varias agua minerales y elegido el mejor para cocinar el arroz y caldo para extraer el sabor de la materia prima.

SALSA DE SOJA / PONZU

Nuestra salsa de soja es una elaboración propia de la casa para que puedan adecuadamente saborear sushi y sashimi el máximo posible.

バレンシアで【和食】を

和食の大切な素材のひとつ、出汁。厳選した軟水と国産の昆布や鰹節などを使用し、グルタミン酸を効率よく抽出するなどして100%ナチュラルな出汁の旨みをご堪能頂ける様にしています。一番出汁は土瓶蒸しなどに使用し、二番出汁は味噌汁や焚物に使用しています。

お造りや、お鮓をお召し上がりになっていただく際の醤油やポン酢も当店の味付けとなっております。また和食と相性のよい、オリーブオイルやバルサミコ酢、岩塩など、スペインの食材も厳選し、バレンシアでしか味わえない『和』の味にも工夫を凝らしています。

また、食材選び、仕込み、提供まで、全て料理長一人で行い、特にメインとなる魚には適正な血抜きと温度管理を徹底し、食材に合わせた熟成を施して提供しております。

お料理に合う日本酒も取り揃えておりますので、併せてお楽しみください。

店主



OMAKASE (minimo dos personas)

60 euros ~ / persona

**6-7 platos seleccionados por el mercado del día
(aperitivos, tipo de saimi, caliente, etc. y terminar con tipo de arroz) *No lleva Nigiri
Y postre**

SUSHI KAISEKI (minimo dos personas)

80 euros /persona

**3-4 platos y 12 piezas de nigiris seleccionados por el mercado
Y postre
IVA incluido (bebida no incluido)**

- **Reserva antelación indispensable para mejor servicio.**
- **(se podría servir en la forma compartir sin reserva antelación depende de situación)**
- **Solo se sirve una mesa completa** (un OMAKASE o KAISEKI por cada comensal de la mesa).
- Si tiene algún alergia/intolerancia o algo que no puede comer, avísenos al reservar por favor.
- Omakase incluye varios platos de pescado crudo. Recomendamos que personas embarazadas, vegetarianos, o personas que no le gusta crudos puedan disfrutar a la carta.

- **Reserva 622 208 457/960 521 919**



おまかせ OMAKASE (二名様より nimum 2 persons)

60 euros ~ / お一人様 /person

お料理とデザート 6-7 dishes selected by Chef and dessert

鮨懷石 SUSHI KAISEKI (二名様より nimum 2 persons)

80 euros / お一人様 /person

前菜、本日の握り、デザート 3-4 dishes and 11-12 nigiris selected by Chef and dessert

税込み(お飲み物は含まれておりません)Tax included (drink not included)

当店のコース料理には、生魚が使用されております。

**生ものがお嫌いな方や妊娠中で気を付けておられる方はアラカルトをおすすめいたします。
事前にお客様のお好みをお伺いしておりますのでコース料理はご予約でのみのご提供となっております。**

アレルギーなどについては、ご予約時お伝えください。

コース料理をお召し上がりになられる際は、ご人数様分のコースのご注文をお願いいたします。

Chef's course is only serve with reservation for the better service.

(if the situation permits, we can serve OMAKASE or KAISEKI in the form of share without reservation)

When you reserve the table, please tell us about your allergic information.

Our course menu consists of raw fishes,

so that we recommend that vegetarians, pregnant clients or persons who do not like raw materials could enjoy a la carta.

Omakase Menu is only served to a full table, i.e. one OMAKASE for each person on the table.

ご予約 RESEVATION 622 208 457/960 521 919



*Tenemos información de materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal.*

PLATOS INDIVIDUALES 一品料理

Vieira con Salsa de Miso

Scallop with yuzu miso sauce

ホタテの柚子みそ仕立て



Unagi Shirayaki (Anguila Valenciana al Carbón)

Carbon Eel

鰻の白焼き

Dobin Mushi (Caldo Clara de Base de Bonito Seco en Tetera)

Dobin Mushi (Clear Soup in small pot)

土瓶蒸し



Tartar de Atún Picante

Spicy Tuna Tartar

スパイシーツナのタルタル



Ensalada de Alga y Mariscos c/Tosazu

Seafood and seaweed salad with tosazu dressing

海鮮サラダ 土佐酢



Tempura de Carabinero

Carabinero (spanish lobster) Tempura

カラビネーロ（スペイン産ロブスター）の天麩羅



Tempura de Boquerones con Hoja de Shiso- kaori age

Small Sardin and Shiso Tempura

イワシの香り揚げ

Tempura de Aguacate con Crema de Queso

Abocado and Cream Cheese Tempura

アボカドとクリームチーズの天麩羅

Unaju (anguila asada con cama de arroz caliente c/salsa casera)

Unaju (grilled Eel on the white rice w/homemade eel sauce)

うな重



Edamame Caliente

Edamame

枝豆

Sopa Miso

Miso soup

味噌汁



SASHIMI 8 piezas (8pieces/8貫) 造り

Toro (ventresca de atún)

Fatty tuna fish/トロ



Atún

Tuna fish/鮪

Pescado Blanco madurado

Matured white fish/熟成白身

Salmón

Salmon/サーモン

Vieira

Scallop/帆立

Pes mantequilla (escorral negro)

Butter fish/バターフィッシュ

Sashimi de Pescado Blanco con Salsa Shio Koji (sal fermentado)

White fish sashimi with special soy sauce with shio koji (fermented salt)

熟成白身魚の塩麴だれ

Usuzukuri (corte fino) servido con ponzu casera

Shin slices row fish w/homemade ponzu

薄造り

Loncha de Atún Rojo con salsa semi dulce ZUKE

Shin sliced tuna fish w/semi sweet sauce ZUKE

鮪の薄造り漬けだれ

Loncha de Salmón con salsa base de Mayonesa ligera

Shin sliced salmon w/mayonese base light sauce

サーモンの薄造り、マヨネーズベースのたれ



Carpaccio de pez Mantequilla

Shin sliced butter fish with light homemade sauce

バターフィッシュのカルパッチョ



Variado del Chef desde recomendación de mercado de hoy (±16 piezas)

Assorted sashimi of the market (±16 pieces)



本日の盛り合わせ (±16貫)



2 Gustos seleccionado por gusto de cliente (12 piezas)

2 seleccions by your choice (12 pieces)

お好み2種盛り合わせ (12貫)

3 Gustos seleccionado por gusto de cliente (12 piezas)

3 seleccions by your choice (12 pieces)

お好み3種盛り合わせ (12貫)

NIGIRI 2 piezas 握り(2貫) NIGIRI 2pieces

Wagyu Flambeado c/wasabi natural

Toasted Wagyu w/wasabi/和牛炙り



Toro (ventresca de atún)

Futty tuna fish/トロ

Atún

Tuna fish /鮪

Pescado Blanco maduro

White fish (matured) /熟成白身

Vieira c/yuzu shio

Scallop w/ yuzu shio/帆立柚子塩

Akaebi (gamba roja japonés) c/yuzu shio

Japanese Red Shrimp w/yuzu shio/赤海老柚子塩

Calamar c/yuzu shio

Squid w/yuzu shio/イカ柚子塩

Pescado Azul

Blue fish/青魚



Pes mantequilla (Escolar Negro) c/pate de Trufa Negro

Butter fish w/black truff pate/バターフィッシュ 黒トリフのパテ載せ

Ebi (langostino cocido)

Cooked Shrimp/海老

Salmón

Salmon /サーモン

Ikura Zuke (huevo de salmón preparada con salsa especial ligera con Yuzu)

Ikura Zuke /イクラ

Unagi (anguila asada con salsa casera)
Grilled eel w/home made eel sauce/ 鰻



Wasabi Natural
Natural Wasabi/刻み山葵

Temaki- Hand roll- 手巻き

Atun Picante c/crujiente
Unagi
Salmón Aguacate e Ikura
Ikura
*Al gusto de los Clientes.



SE PUEDE VARIAR PLATOS DE MERCADO DEL DIA DEPENDE DE MERCADO!

* Nuestro carta se puede cambiar depende de mercado.

SAKE

BOTELLA 720ML

JARRITA 180ML

SHICHIDA

SAGA

BON

FUKUI

NANAKAMBA

SHIMANE

ZAKU

MIE

OSAKAYA CHOBEI

HYOGO

HAKATA NO MORI

FUKUOKA

AKITORA YAMADANISHIKI 80%

KOCHI

SHICHIDA

SAGA

KUBOTA SENJU

NIIGATA

KUBOTA HYAKUJU

NIIGATA

KENBISHI KUROMATSU

HYOGO

UROKO

TOCHIGI

KODAKARA YUZU

YAMAGATA

HIMEZEN

MIYAGI

SAKE FRIO BOTELLA PEQUEÑA

SPARKLING NIGORI SAKE

500 ml

KYOKA GOLD 370ml

con escamas de oro puro

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvee

Taittinger Brut Reserva

Moet Chandon (200cl) Bruto imperial



CAVA

Tantum Ergo Brut Nature Charnonnay Pinot Noir

Tantum Ergo Brut Nature Pinot Noir Rosado

Gramona Brut Imperial

Carlota Suria Brut Nature Organic Reserva

VINO/WINE

TINTO/ RED



Campillo Crianza

Marquez de Riscal Reserva

Proelio Viñedos Viejos Garnacha

Trus CR

Luz Millar Roble

Llirioso CR tempranillo

Emilio Moro

Pintia 2019 de bodega Vega Sicilia

Venta del Puerto Nº12



BLANCO/WHITE

La Caprichosa Verdejo

Marquéz de Riscal Sauvignon 100% organico

José Pariente Verdejo

Martin Codax Albariño

La Casa de las Locas Albariño

Mar de Flades Albariño

Nivarius edicion Limitada

Minius Godello

O Luar Godello

La Casa de las Locas Godello

Impromptu Suvignon Blanc

La Muscat organico

COPA DE VINO

Rioja

Ribera del Duero

Verdejo

Albariño

Godello

APERITIVOS

Vermouth Rojo

Vermouth Blanco

Umeshu soda (Licor de Ciruela con Toníca)

GIN

KOZUE

ROKU

HENDRIX

MARTIN MILLERS

BROOKMANS

TANQUERAY RANGPUR

TANQUERAY SEVILLA

WHISKY

Hibiki

Suntory Harmony

Johnnie Walker Negro

RON

Brugal Añejo

Legendario

Flor de Caña

Zapaca 15 Años

VODKA

Absolute

ORUJO Y LICORES JAPONESES

SHO CHU (Licor de Trigo)

UMESHU Licor de Ciruela Verde (Japonesa)

UMESHU SODA (Licor de Ciruela con Tónica)

CERVEZA, REFRESCO/ BEER AND OTHER DRINKS

Cerveza nacional / spanish beerスペイン地ビール

Sin alcol tostada / non alcohol beer、ノンアルコールビール

Cervesa Japonesa / japanese beer、日本のビール

Agua / still water、ミネラルウォーター

Agua con Gas / sparkling water、炭酸水

Refresco / soft drinks、ソフトドリンク

Café / coffee、コーヒー

Café doble / doble coffee、コーヒーダブル

Infusión / ea、紅茶など

Té Verde Tetera / green tea in pot、日本茶

POSTRES / DESSERTS / デザート

- TARTA casera homemade

homemade cake 自家製 ケーキ



- TRUFA de Chocolate con Sesamo

Chocolate truffle w/sesame 自家製チョコレート胡麻トリフ



- TRUFA de Chocolate con Sal gorda y aceite de oliva Virgen

Chocolate truffle w/virgin olive oil y coarse salt

自家製チョコレートトリフ バージンオリーブオイル岩塩



- TRUFA de Té Verd

Green tea truffle 抹茶トリフ



Helados ICE CREAM アイスクリーム

- Té verde (sin gluten), Judias Roja, Vanilla green tea, red beans, vanilla 抹茶、小豆、バニラ



Mochi (Pastelito de Arroz, rice cake) クリーム大福

- Té verde, Yuzu, Castaña, Chocolate, Tarta de Queso ()



* puede elegir sabores por pieza. You can choose 2 trastes. 2種類お選びいただけます。

Sakura Mochi (mochi de cerezo)

Mochi relleno de judias rojas / rice cake stuffed with red beans/桜餅 1 piece

MATCHA PARFAIT (Copa de helado, cup of green tea icecream) 抹茶パフェ

Combinado con Cereales, Helado de Té Verde, Judias Rojas, y Nata Montada

(corn flakes, green tea ice cream, red bean paste, and whipped cream)

SPARKLING JELLY YUZU C/Sorbete de Limón (5% alcohol contenido)

Sparkling Yuzu Jelly W/Lemon Sherbet/スパークリング柚子ゼリー

COCKTEL DE YUZU CON Sorbete (ALCOHOL 5%) (5%アルコール入り)



MATCHA 抹茶ドリンク

caliente/frio

Solo
Con leche

Straight
With milk

