

תפריט יפני מסורתי

ראמן פטריות - ציר מיסו לבן, טופו, פטריות
שיטאקה טריות, פטריות שיטאקה כבושות,
אטריות ראמן, בצל ירוק וג'ינג'ר טרי



סלט ששימי - ששימי סלמון על מצע ירקות,
מלפפון, גזר, צנון, מיקרו אפונה ושברי בוטנים
ברוטב סויה חמאת בוטנים מתקתקה



אושניקו מורי - חמוצים יפנים: כרוב, גזר,
קולורבי בכבישה ביתית בזיגוג שמן
שומשום וצ'ילי



כיסוני גיוזה עבודת יד:
במילוי עוף וירקות



סושי מהודר אינסיידאאוט וספיישלים
רולים אינסיידאאוט עם דגים (סלמון, טונה אדומה, דניס)
במעטפות של שברי פנקו, סומסום אבוקדו, בטטה,
סלמון, ביצי טוביקו כתומות וירקות



יקיטורי סלמון וסינטה - שיפודים יפניים עשויים
בגריל, מרוחים ברוטב TARE יפני מתקתק,
בעיטור שומשום ובצל ירוק



ירוקים מוקפצים בווק אפונת שלג, שעועית
ירוקה, ברוקולי, באק צ'וי ותרד תאילנדי
מוקפצים בסויה, שום ושמן שומשום



קינוח

מוצ'י - בצק אורז במילוי גלידת
מאצ'ה וגלידת יוזו

התפריט כולל כמה סוגי סאקה מובחר