



## MENÚ DEGUSTACIÓN TOKUNI TOTTORI CON MARIDAJE

---

### 1º PASE

Gyozas de verdura con pollo

### 2º PASE

Cortes de sashimi variado (salmón, atún, pez mantequilla, ventresca, vieira y bogavante azul)

Ostras francesas con salsa ponzu

*Maridaje con Sake Yamahai Junmai Ginjo Suehiro*

### 3º PASE

Usuzukuri de lubina

Gunkan de erizo de mar

*Maridaje con Tokubetsu Junmai Yamazakura*

### 4º PASE

Nigiri de lubina con yuzu y wasabi natural

Gunkan de ventresca de atún con wasabi natural

*Maridaje con Sake Ninkūichi Gold Junmai Daiginjo*

### 5º PASE

Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa

Nigiri de Wagyu 5A flambeado con salsa de soja dulce

*Maridaje con Bermejo Malvasía seco, D.O Lanzarote*

### 6º PASE

Brochetas Teriyaki y Gyutan

Wanton de bacalao con salsa del pilpil

Sandwich Tonkatsu de solomillo con wasabi natural

*Maridaje con Dido, D.O Montant*

### POSTRE

Trufas de té verde y menta

*Maridaje con Sake dulce y espumoso Mio Dray Sparkling Shirakaberuga*

**120,00 €/POR PERSONA**