

陸

MENÚ 6 PASES

48
por persona | for each

Bebida no incluida.
Lunes - viernes
laborables a mediodía.
*Drink not included.
Monday - Friday
at noon.*

- いち **Sopa miso con tofu, alga y cebollino**
Miso soup with tofu, seaweed and chives
-
- に **Cortes de Sashimi variado (Salmón, atún, pez mantequilla y vicira)**
Mixed Sashimi (Salmon, tuna, butterfish and scallop)
-
- Nigiri de salmón**
Salmon nigiri
- Nigiri de lubina con yuzu y wasabi natural marinado**
Sea bass nigiri with yuzu and natural wasabi
- さん **Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa**
Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce
- Soft shell crab roll con mayonesa de cacahuete**
Soft shell crab roll with peanut mayonnaise
-
- し **Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel**
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey
-
- ご **Tempura de verduras**
Vegetable tempura
-
- ろく **Café o postre**
Coffe or dessert

拾

MENÚ 10 PASES

65
por persona | for each

Bebida no incluida.
Mínimo 2 personas.
*Drink not included.
Minimum 2 people.*

- いち **Sopa miso con tofu, alga y cebollino**
Miso soup with toufu, seaweed and chives
-
- に **Cortes de Sashimi variado (Salmón, atún, pez mantequilla y vicira)**
Mixed Sashimi (Salmon, tuna, butterfish and scallop)
-
- さん **Nigiri de portobelo con foie caramelizado**
Portobello nigiri with caramelized foie
-
- し **Temaki de toro con wasabi natural y huevas de arenque**
Tuna belly temaki with natural wasabi and herring roe
-
- ご **Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa**
Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce
-
- ろく **Nigiri de Wagyu 5A flambeado con salsa de soja dulce**
Wagyu Nigiri 5A flambé with sweet soy sauce
-
- しち **Brochetas Teriyaki y Gyutan**
Teriyaki and Gyutan skewers
-
- はち **Wanton de langostinos con crema de marisco, azafrán, ajo y cebollino**
Prawn wonton with seafood cream, saffron, garlic and chives
-
- Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel o**
Dados de solomillo de ternera con teriyaki y sésamo con tempura de verduras
- きゅう **Dados de solomillo de ternera con teriyaki y sésamo con tempura de verduras**
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey or
Sirloin veal with teriyaki and sesame seeds and vegetable tempura
-
- じゅう **Café o postre**
Coffe or dessert

鳥取 への 旅

EXPERIENCIA
TOTTORI

Sopa miso con tofu, alga y cebollino
Miso soup with toufu, seaweed and chives

**Cortes de Sashimi variado
(Salmón, atún, pez mantequilla y vicira)**
Mixed Sashimi
(Salmon, tuna, butterfish and scallop)

Ostras francesas con salsa ponzu
French oyster with ponzu sauce

Usuzukuri de lubina con salsa ponzu
Sea bass usuzukuri with ponzu sauce

Iriko, pepino de mar a la robata
Iriko (Sea cucumber) robata

Nigiri de portobelo con foie caramelizado
Portobello nigiri with caramelized foie

Temaki de toro con wasabi natural y huevas de arenque
Tuna belly temaki with natural wasabi and herring roe

Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa
Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce

Nigiri de Wagyu 5A flambado con salsa de soja dulce
Wagyu Nigiri 5A flambé with sweet soy sauce

Brochetas Teriyaki y Gyutan
Teriyaki and Gyutan skewers

Wanton de langostinos con crema de marisco, azafrán, ajo y cebollino
Prawn wonton with seafood cream, saffron, garlic and chives

Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel
o

Dados de solomillo de ternera con teriyaki y sésamo con tempura de verduras
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey
or
Sirloin veal with teriyaki and sesame seeds and vegetable tempura

Café o postre
Coffee or dessert

85
por persona | for each

Bebida no incluida.
Mínimo 2 personas.
*Drink not included.
Minimum 2 people.*

鳥取 セレク ション

TOTTORI
SELECTION

Sopa miso con tofu, alga y cebollino
Miso soup with toufu, seaweed and chives

7,5

Edamame
Edamame

7,5

Cogollo de lechuga con atún picante, huevo frito y chanquete
Lettuce with spicy tuna, fried egg, and transparent goby

9

Ensalada wakame
Wakame salad

11

鳥取
セレクト
ション

TOTTORI
SELECTION

Erizo con tartar de atun rojo y yema de huevo de codorniz 1 ud. <small>Por temporada, de enero a mayo</small>	12
Sea urchin with red tuna tartar and quail egg yolk <small>Available from January to February</small>	
Gyozas de pollo con verduras	13,5
Grilled Vegetable Gyoza	
Tallarines yakisoba con verduras	14,5
Yakisoba noodles with vegetables	
Arroz yakimeshi con pollo	17,5
Yakimeshi rice with chicken	
Brochetas de pollo yakitori y gyutan	4,5/ud.
Teriyaki and Gyutan skewers	
Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel	22
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey	
Presa ibérica marinada acompañada con pepino encurtido y hierbas	25
Marinated Iberian pork shoulder accompanied by pickled cucumber & herbs	
Queso cremoso con huevas de erizo yema de huevo marinada y trufa negra	25
Creamy cheese with sea urchin roe, marinated egg yolk, and black truffle	
Usuzukuri de lubina	26,5
Sea Bass usuzukuri	
Tartar de salmón con arroz y trufa negra	27
Salmon tartare with rice and black truffle	
Tartar de atún Yu Sen Maguro	29,5
Yu Sen Maguro tuna tartare	
Tempura de langostinos de roca con meloso de Kimchi	29,5
Rock prawn tempura with Kimchi	
Tataki de ventresca de atún con jalapeños	32
Tuna belly tataki with jalapeños	
Costilla de vaca cocinada a baja temperatura con salsa teriyaki y patatas chips	38
Beef rib cooked at low temperature with teriyaki sauce and potato chips	
Sashimi de salmonete curado en kombu y emplataado sobre su propia espina	40
Sashimi of red mullet in kombu and plated on its own spine	
Extra de caviar 15€	
Extra caviar 15€	

刺身

SASHIMI

Sashimi de salmón 9 piezas	23
Salmon sashimi	
Sashimi de ventresca de atún 5 piezas	24,5
Tuna belly sashimi	
Sashimi de pez mantequilla con salsa de trufa 9 piezas	24,95
Butterfish sashimi with truffle sauce	
Sashimi de atún 9 piezas	26
Tuna sashimi	
Sashimi Wagyu 5A (180 gr) 9 piezas	110
Wagyu 5A sashimi (180 gr)	

**握り
軍艦**

**NIGIRI
& GUNKAN**

*2 unidades
en cada plato*

Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce	9
Nigiri de salmón Salmon nigiri	10
Nigiri de portobelo con foie caramelizado Portobello nigiri with caramelized foie	12
Nigiri de atún rojo Red tuna nigiri	12,5
Nigiri de salmón flambeado con limay kimchi Flambeed salmon nigiri with lime and kimchi	12,5
Nigiri de lubina Sea bass nigiri	12,5
Gunkan de ventresca de atún con wasabi natural Tuna belly gunkan with natural wasabi	13
Nigiri de calamar flambeado con salsa teriyaki Flambéed squid nigiri with teriyaki sauce	13
Nigiri de foie Foie nigiri	14
Nigiri de anguila Eel nigiri	14
Nigiri de atún con panceta ibérica sopleteada Tuna nigiri with seared Iberian pancetta	14
Nigiri de steak tartar: Carne de solomillo de vaca con bola crujiente de arroz Beef tenderloin with crispy rice ball	14
Nigiri de hamburguesa de atún con mayonesa cítrica de yuzu Tuna burger nigiri with yuzu citrus mayonnaise	15
Nigiri de gamba roja: Cuerpo crudo y cabeza cocinada a la parrilla Red prawn nigiri: Fresh raw prawn body and grilled head	16
Nigiri de toro Tuna belly nigiri	15
Nigiri de Wagyu 5A flambeado con salsa de soja dulce (30 gr) Wagyu Nigiri 5A flambé with sweet soy sauce (30 gr)	22

**巻き
寿司**

ROLLS

*8 unidades
en cada plato*

Aguacate pepino roll (Vegetariano) Avocado cucumber roll (Vegetarian)	15
California roll (Aguacate, pepino y langostino cocido) California roll (Avocado, cucumber and prawns)	19,5
Salmón aguacate spicy Spicy salmon avocado	19,5
Soft shell crab roll con mayonesa de cacahuete Soft shell crab roll with peanut mayonnaise	22
Dancing roll anguila (Anguila y aguacate con salsa de soja dulce) Dancing roll eel (Eel and avocado with sweet soy sauce)	22
Tottori roll Tonkatsu (Solomillo con salsa de tonkatsu) Tottori Tonkatsu roll (Sirloin veal with tonkatsu sauce)	22
Toro spicy roll (Ventresca de atún y mayonesa picante) Tuna belly spicy roll (Tuna belly and spicy mayonnaise)	25