

1. Sakizuke

Piccolo antipasto che deve divertire il palato e renderlo curioso di entrare nel mondo della tradizione Kaiseki. (懷石 Kaiseki, ovvero "pietra nella piega del saio", da un' antica tradizione dei monaci buddisti che trattenevano i morsi della fame inserendo delle pietre calde nelle pieghe interne del loro saio).

Cuore di Uovo poiché "Onsen Tamago" e Alghe Nori, avvolto da delicata Crema di Zucchina e Dashi, la nota croccante è data dal piccolo crudo di Zucchina mentre alla Bottarga di Tonno rosso è affidato il compito di donare sapidità al piatto.

2. Owan

Filetto di Pesce Castagna cotto a vapore servito con il suo brodo a creare una sontuosa zuppa; Il brodo della quale, ottenuto mediante lenta cottura dello scheletro e delle guance del pesce protagonista viene preparato separatamente. Completano il piatto Finocchio scottati, sottili lamine di Carota. Alla Scorza di Limone quasi invisibile è affidata la nota aromatica.

3. Otsukuri

Sashimi elaborato dove si manifesta la cura nella ricerca di materie prime di altissima qualità e il mio rapporto appassionato con i coltelli (sono realmente una parte di me stesso) che traspare dalla padronanza tecnica del taglio di ogni componente, dal pesce protagonista alle verdure finissime (ken) in abbinamento. Tale padronanza diventa ingrediente essenziale del piatto.

Cernia, Ricciola, Gambero Viola, e Gambero Rosa in compagnia di ortaggi di stagione ora rappresentati da Carote, Cipollotti e Barbabietola, il tutto servito su una foglia di Shiso che dona profumo al piatto e Wasabi fresco.

In abbinamento troviamo due Salse: "Tsukuri-jouyu" composta da Salsa di Soia, Mirin sfumato e Alghe konbu, in macerazione per almeno 7 giorni a temperatura controllata, dal sapore morbido.

Ponzu composta da Salsa di Soia, Aceto di Riso, succo di Yuzu, Katsuobushi e Alghe konbu il tutto in macerazione per almeno 15 giorni a temperatura controllata dedicata al Tataki di Palamita ed ai Cipollotti freschi.

4. Hassun

- Filetti di Anguilla scottati alla brace, e Cetriolo marinato in Salsa di Soia, Dashi e Aceto di Riso.

- Pesce in carpione "namban zuke" pescato del giorno, fritto e marinato in aceto di riso, Salsa di Soia e Dashi, ed petali di Katsuobushi saranno la componente sapida del piatto.

- Wagyu "Shinshu Premiun" alla griglia, Melanzane marinati e salsa Amiaki-ju profumata al Sake.

- Misodengaku : Scrigno di Melanzane tonde precedentemente scavata, che subisce una doppia cottura, un'immediata e leggera frittura per pochi istanti a circa 160°, questa tecnica denominata Irodashi (letteralmente tirare fuori il colore) permette di esaltarne il colore, successivamente prima dell'impattamento verrà adagiata in salamandra dove avverrà la sua gratinatura. Il suo interno sarà composto di piccole sfere dello stesso ortaggio sottoposte a leggera frittura, avvolte da salsa di Miso. Tali sfere si scioglieranno letteralmente a contatto con il palato.



5. Agemono

Komekoage

Pesce Spada in Tempura croccante di farina di Riso, Mais Fresco e Friggitelli. In abbinamento salsa Tendashi fumante (Salsa di soia, Dashi e Mirin).

6. Oshokuji

Riso cotto a vapore in “Hagama” (antica pentola tradizionale giapponese in rame) profumato con Mirin e Salsa di Soia Bianca.

Il filetto di Ricciola cotto alla brace e i Fagiolini e i Peperoni verranno amalgamati al Riso sotto i vostri occhi.

Accanto troviamo “Otsukemono”: Daikon marinato in Salsa di soia e Aceto di Riso e “Akadashi”: Zuppa di Miso Rosso pregiato, invecchiato in legno per 24 mesi, caratterizzato da una salinità intensa.

Questo piatto termina il menù in quanto ha proprietà digestive.

7. Mizugashi

Gelato al tè Matcha e croccante Riso Soffiato.