

1. Sakizuke

Piccolo antipasto che deve divertire il palato e renderlo curioso di entrare nel mondo della tradizione Kaiseki. (懐石 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).

“Agedashi Tofu” Lingotto di Tofu fritto e Mazzancolle. Abbinati Funghi pioppini e Porri tagliato. Aggiungono colore e dolcezza i chicchi di Melagrana mentre la scorza di arancia sarà la nota olfattiva che vi catturerà in prima battuta. Infine il calore della salsa Ankake ottenuta da Salsa di soia, Dashi e Mirin avvolgerà ogni elemento presente.

2. Owan

Filetto di Nasello 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 lamine di Funghi Shitake e Friggitelli e adagiate sul letto del pesce protagonista. Zeste di Lime a profumare la pietanza (Suikuchi).

L'Autunno viene qui tratteggiato attraverso l'immagine delle foglie d'Acerò rappresentate nella forma e nel colore dalla Carota.

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.

Tataki di Palamita, Rombo e Gambero Viola in compagnia di ortaggi di stagione ora rappresentati da Radicchio 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.

4. Hassun

Composizione dove si palesa la mia visione della stagione in corso. Un piatto di Hassun stagionale ispirato al “Irodori no Aki (Colori d'autunno)”. Ricorda una scena di campo autunnale con colori caldi.

Filetti di Anguilla scottati alla brace, finitura al vapore e gratinatura in salamandra ove vengono dolcemente laccati con una riduzione ottenuta mediante lenta cottura dello scheletro unito a Salsa di soia e Mirin, con Topinambur.

Gambero rosa adagiato su letto dell'Uva, profumo dell'olio di sesamo bianco tostato.

Scigno di Cachi Namasu e Carciofi marinato in Salsa di soia e Aceto di Riso e sfere della stessa polpa del frutto protagonista.

Sukiyaki: Sottile fette di manzo, Cavolo cinese, Romanesco e Cavolofiori lessata con la salsa Warishita (Mirin, Akazake, Salsa di soia).



5. Agemono

Tempura di Polpo. In abbinamento salsa Tendashi fumante (Salsa di soia, Dashi e Mirin) in cui intingere la tempura croccante. Presentato con con Susine.

6. Oshokuji

Riso cotto a vapore in “Hagama” (antica pentola tradizionale giapponese in rame) profumato con Mirin e Salsa di Soia. I filetti di Sgombro alla Brace, Funghi Cardoncelli, Funghi Portobello, Castagne, Erba cipollina soavemente adagiata, verranno amalgamati al Riso sotto i vostri occhi.

Accanto troviamo “Tsukemono”: Sedano rapa marinato in Salsa di Soia e Aceto di Riso, “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 di Hojicha (Tè Verde tostato), Pompelmo rosa completano il piatto