



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 toufu, seaweed and chives
-
- に** **Cortes de Sashimi variado (Salmón, atún, pez mantequilla y vicira)**
Mixed Sashimi (Salmon, tuna, butterflyfish 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



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 wakame y cebollino**
Miso soup with toufu, wakame seaweed and chives
-
- に** **Cortes de Sashimi (Salmón, atún, pez mantequilla, vicira y toro)**
Mixed Sashimi (Salmon, tuna, butterflyfish, scallop and tuna belly)
-
- さん** **Nigiri de portobelo con foie caramelizado**
Portobello nigiri with caramelized foie
-
- し** **Tiradito de hamachi con jalapeños, salsa de yuzu y Mirin**
Hamachi tiradito with jalapeños, yuzu sauce & Mirin
-
- 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 de pollo con salsa teriyaki**
Chicken skewers with teriyaki sauce
-
- はち** **Wanton de langostinos con crema de marisco, azafrán, ajo y cebollino**
Prawn wonton with seafood cream, saffron, garlic and chives
-
- きゅう** **Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel**
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey
-
- 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 del mercado
(Salmón, atún, vieira y toro)**
Mixed Sashimi
(Salmon, tuna, scallop and toro)

Ostra Aime Spéciale de Claire (calibre nº 2) con salsa ponzu
Aime Spéciale de Claire oyster with ponzu sauce

Tiradito de hamachi con jalapeños, salsa de yuzu y Mirin
Hamachi tiradito with jalapeños, yuzu sauce & Mirin

Totopos de maíz crujientes con tartar de atún rojo
Crispy corn totopos with bluefin tuna tartare

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 de pollo con salsa teriyaki
Chicken skewers with teriyaki sauce

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

Tempura de bogavante en costra de curry japonés y aroma lemongrass *Media pieza*
Lobster tempura in a Japanese curry crust with lemongrass aroma

Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel

o
Tataki de solomillo con salsa cremosa de mantequilla tostada y yuzu
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey
or
Beef tenderloin tataki with a creamy toasted butter and yuzu sauce

Café o postre
Coffe or dessert

85
por persona | for each

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

鳥取

*Nuestros productos están libres de anisakis
Un consumo excesivo de pez mantequilla puede causar efectos gastrointestinales
Tenemos cartas de alérgenos a su disposición*

鳥取
セレクト
ション

TOTTORI
SELECTION

Sopa miso con tofu, alga y cebollino	7,5
Miso soup with tofou, seaweed and chives	
Edamame	7,5
Edamame	
Cogollo de lechuga con atún picante, huevo frito y chanquete	9 / ud.
Lettuce with spicy tuna, fried egg, and transparent goby	
Sweet chilli edamame: edamame salteado con sweet chilli	10
Sweet chili edamame: sautéed edamame with sweet chili sauce	
Ensalada wakame de algas y finas hebras de mango con aderezo de sésamo	12
Seaweed salad with fine strands of mango and sesame dressing	
Erizo con tartar de atun rojo y yema de huevo de codorniz 1 ud.	12
Sea urchin with red tuna tartar and quail egg yolk <small>Por temporada, de enero a mayo</small> <small>Available from January to May</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 y verduras	17,5
Yakimeshi rice with chicken and vegetables	
Brochetas de pollo con salsa teriyaki	4,5 / ud.
Chicken skewers with teriyaki sauce	
Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel	22
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey	
Tiradito de pulpo gallego napado con Yuzu, terminado con Bloody Mary de tomate y huevo deshidratado	24
Galician-style octopus tiradito with yuzu, finished with Bloody Mary tomato and dehydrated egg	
Tiradito de hamachi con jalapeños, salsa de yuzu y Mirin	24
Hamachi tiradito with jalapeños, yuzu sauce & Mirin	
Finos cortes de lubina marinados en ponzu y alioli de yuzu, acompañados de crocante de ajo	26,5
Thinly sliced sea bass marinated in ponzu, served with yuzu aioli and garlic crisps	
Tartar de salmón con arroz y trufa negra	27
Salmon tartare with rice and black truffle	
Tataki de solomillo, cremoso de mantequilla tostada y yuzu con puerro	28,5
Beef tenderloin tataki, creamy toasted butter and yuzu with shredded leek	
Tartar de atún Maguro	29,5
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	
Sashimi de salmonete curado en kombu y emplatado sobre su propia espina	40
Sashimi of red mullet in kombu and plated on its own spine	
Lata de caviar Osetra 3ogr 80€ <i>Acompañado de blinis crujientes y mantequilla de shiso verde</i>	
30g Osetra Caviar Tin €80 <i>Served with crispy blinis and green shiso butter</i>	

鳥取
セレク
ション

TOTTORI
SELECTION

握り
軍艦

NIGIRI
& GUNKAN
2 unidades
en cada plato

Merluza cocida a baja temperatura glaseada con umeboshi y miso, acompañada con Bok Choi emulsionado con mantequilla	46
Low-temperature cooked hake glazed with umeboshi and miso, served with butter-emulsified bok choy.	
Tempura de bogavante en costra de curry japonés y aroma de lemongrass	85
<i>Peso aproximado 800 / 900 gramos</i>	
Lobster tempura in a Japanese curry crust with lemongrass aroma	
Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa	9
Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce	
Nigiri de salmón	10
Salmon nigiri	
Nigiri de portobelo con foie caramelizado	12
Portobello nigiri with caramelized foie	
Nigiri de atún rojo coronado con Kizami Wasabi	12,5
Bluefin tuna nigiri topped with kizami wasabi	
Nigiri de salmón flambeado con lima y kimchi	12,5
Flambeed salmon nigiri with lime and kimchi	
Nigiri de lubina con kizami wasabi <i>Tallo de wasabi encurtidos</i>	12,5
Sea bass nigiri with kizami wasabi	
Gunkan de ventresca de atún con wasabi natural	13
Tuna belly gunkan with natural wasabi	
Nigiri de ostra francesa marinada en ponzu con Bloody Mary de tomate y crocante de apio	13
French oyster nigiri marinated in ponzu, with Bloody Mary tomato & crispy celery	
Nigiri de calamar flambeado con salsa teriyaki	13
Flambéed squid nigiri with teriyaki sauce	
Nigiri de foie	14
Foie nigiri	
Nigiri de anguila	14
Ell nigiri	
Nigiri de steak tartar: Carne de solomillo de vaca con bola crujiente de arroz	14
Beef tenderloin with crispy rice ball	
Nigiri de pez mantequilla napado con Shiro Miso y chimichurri de hierbabuena	14
Butterfish nigiri with shiro miso glaze and mint chimichurri	
Nigiri de vicira	15
Scallop nigiri	
Nigiri de gamba roja braseado con alioli de yuzu	16
Lightly seared red prawn nigiri with yuzu aioli	
Nigiri de toro	15
Tuna belly nigiri	
Nigiri de Wagyu 5A flambeado con salsa de soja dulce (30 gr)	22
Wagyu Nigiri 5A flambé with sweet soy sauce (30 gr)	

刺身

SASHIMI

Sashimi de salmón <i>6 piezas</i>	23
Salmon sashimi	
Sashimi de pez mantequilla con salsa de trufa <i>6 piezas</i>	24,95
Butterfish sashimi with truffle sauce	
Sashimi de atún <i>6 piezas</i>	27
Tuna sashimi	
Sashimi de ventresca de atún <i>5 piezas</i>	30
Tuna belly sashimi	
Sashimi variado (Salmón, pez mantequilla, atún, ventresca y vieira)	27
Assorted sashimi (Salmon, butterfish, tuna, tuna belly & scallop)	

手巻き

TEMAKI

*1 unidad
en cada plato*

Temaki de salmón y aguacate	10,5
Salmon and avocado temaki	
Temaki de atún rojo y aguacate	12,5
Tuna and avocado temaki	
Temaki de anguila	13,5
Eel temaki	
Temaki de toro	14,5
Toro temaki	

巻き 寿司

ROLLS

*8 unidades
en cada plato*

Aguacate pepino roll (Vegetariano)	15
Avocado cucumber roll (Vegetarian)	
California roll (Aguacate, pepino y langostino cocido)	19,5
California roll (Avocado, cucumber and prawns)	
Salmón aguacate spicy	19,5
Spicy salmon avocado	
Crunch roll tempurizado con salmón spicy	21
Crispy roll with spicy salmon	
Soft shell crab roll con mayonesa de cacahuete	22
Soft shell crab roll with peanut mayonnaise	
Dancing roll anguila (Anguila y aguacate con salsa de soja dulce)	22
Dancing roll eel (Eel and avocado with sweet soy sauce)	
Tottori roll Tonkatsu (Solomillo con salsa de tonkatsu)	22
Tottori Tonkatsu roll (Sirloin veal with tonkatsu sauce)	
Dragon roll de langostino tempurizado	23
Dragon roll with tempura prawn	
Toro spicy roll (Ventresca de atún y mayonesa picante)	25
Tuna belly spicy roll (Tuna belly and spicy mayonnaise)	

