

## Para empezar

Coral de centollo y buey ahumado yuzu kosho, kimizu y pepino	18
Hígado de rape ponzu y daikon cress	18
Ika somen · Fideos de calamar salsa sésamo y myoga	22
Tartar de bogavante salsa de coral	41
Ostra francesa nº2 quisquillas e ikura	12 ud.
Tartar de atún caviar o trufa de temporada	40
Centollo yuzu gelatina tosazu y jyunsai	28

## Ensaladas

Ensalada Hongo San anguila shirayaki, myoga y tosazu	32
Ensalada Hannah brotes frescos, verduras y salsa ume	18
Goma Ae · Ensalada espinacas pepino, myoga y salsa de sésamo	15

## Encurtidos

Baby pepinos chili amazu	4
Berenjena salsa ume y shiso	5
Iburigakko · Daikon ahumado con madera de roble	5.5
Surtido de encurtidos nukazuke	7.5

## Sopas

Nimonowan Estilo Kioto	14
Sopa de miso almejas y mizuna	11
Ichiban dashi mitsuba y yuzu	8

## Sashimi

Sashimi omakase mariscos y pescados variados del día	120
Atún salvaje de aleta azul moriawase distintos cortes acompañado de caviar	75
Kaisen moriawase surtido de mariscos	65
Usuzukuri pescado blanco del día	40
Sashimi moriawase 21 cortes de 7 tipos de pescado y marisco	78
Sashimi moriawase 15 cortes de 5 tipos de pescados y marisco	52
Sashimi moriawase 9 cortes de 3 tipos de pescados y marisco	40

## Nigiris

Cigala	18
Bogavante	15
Quisquilla	10
Carabinero	14
Vieira	6
Oreja de mar	SM
Concha fina	12
Calamar	6
Akami	8
Chutoro	9
Otoro	10
Hamachi	6
Dorada	5.5
Trucha	7.5
Caballa	6
Pargo	SM

## Nigiris al carbón

Chutoro	10
Otoro	11
Toro Padrón	12
Hamachi	7
Trucha	8
Caballa	7
Vieira	7
Anguila Kabayaki	10
Anguila Shirayaki	10

## De wagyu

Hoba Miso	16
Yuzukosho	16
Tradicional	16

## Futomaki

Toro · anguila, tamago y vieira	42
Pescado blanco · toro e ikura	40

## Gunkan

Navajas	9
Ikura	11
Almejas de carril	10
Centollo y buey	11
Erizo de mar	SM
Bogavante miso	15

## Maki

Chutoro	26
Caballa Jengibre	20
Centollo y buey	28
Cigalas tempura	36
Trucha pesto	24
Bogavante	30

## Temaki

Negitoro con cebolleta china y sésamo	16
Anguila con pepino katsuramuki	17
Centollo y buey de mar con kimizu y cebollino	18
Bogavante con coral y zumo de sudachi	20
Vieira flambeada con ponzu	15
Trucha con cebolleta china y sésamo	14

## Tempura

Bogavante con tendashi	52
Salmonete con sus escamas crujientes	38
Cigalas · 3 uds con escamas de sal y sudachi	70
Pescado blanco con aonori-ko	25
Sepia crujiente con bubu arare	26
Verduras de temporada selección de verduras del día	21
Carabineros · 3 uds con tendashi	48

## Al vapor

- Concha fina · 3 uds 34  
al carbón, sake, kombu y yuzu
- Cabeza de pescado blanco del día 35  
a fuego lento, hierbas japonesas
- Buri daikon 22  
a fuego lento, mostaza
- Chawanmushi 16  
flan salado al vapor con ingredientes del día

## Carbón

- Pechuga de pato 35  
puré de calabaza ahumado
- Wagyu A5 hoba 110  
servido al punto con piñones y miso
- Wagyu A5 tataki 110  
servido poco hecho con verduras y ponzu
- Presa ibérica 38  
servido al punto con negi y mostaza
- Contra muslo de pollo de corral 26  
sansho y salsa tare

## Pescado

- Lubina con escamas crujientes 34  
acompañada de katsuobushi y sudachi
- Bacalao negro 38  
marinado en miso durante tres días
- Tataki de hamachi 26  
acompañado de dos salsas
- Unagi kabayaki 45  
anguila al carbón bañada en salsa  
de su propia espina e hígado
- Unagi shirayaki 45  
anguila al carbón bañada  
en sake y alga kombu

## Verduras

Okra con katsuobushi	16
Pimientos del padrón con salsa tare y sansho	16
Setas de temporada con kimizu y wasabi	SM
Espárragos con sal ahumada	15

## Arroz

Kani Meshi · Arroz caldoso con centollo, coral y huevo campero a baja temperatura	32 p.p.
Mategai · Navajas con dashi de almejas y mitsuba	28 p.p.
Wagyu A5 sukiyaki hervido en salsa especial con trufa	60 p.p.
Bogavante con mantequilla y kuro shichimi	35 p.p.
Ventresca de hamachi con ikura	30 p.p.
Unagi · Anguila kabayaki con kinshi tamago y sansho	38 p.p.
Tai Meshi · Dorada con jengibre, dashi y mitsuba	22 p.p.

Los arroces son para mínimo dos personas, el precio indicado en la carta es por persona y su preparación supone unos 45 minutos de espera.