次き蒸し
NAKIMUSHI

Sample Dinner Menu

Buckwheat Taco, Sardine, Strawberry Kanzuri そば粉タコス、いわし、苺かんずり	£6 ¥1249
Corn Tempura, Fig Leaf Salt とうもろこしの天ぷら、いちじくの葉塩	£6 ¥1249
Caviar & Daikon Spring Roll, Guanciale, Sudachi キャビア春巻き、グアンチャーレ、すだち	£35 ¥7301
Basque Offal Skewer, Shishito, Yakitori Glaze バスク鳥ハツとレバーの串焼き、ししとう	£5 ¥1041
Wild Hamachi, Yukari Ponzu, Nori Oil 天然ハマチ、ゆかりポン酢、海苔油	£9 ¥1874
Tuna Summer Roll, Blackberry & Hibiscus マグロ生春巻き、ブラックベリーとハイビスカス	£11 ¥2291
Namayasai Salad, Shio Koji Dressing 生野菜サラダ、塩麹ドレッシング	£6 ¥1249
Vegetable Ohitashi 野菜のお浸し	£8 ¥1874
Red Prawn & Courgette Gyoza, Umeboshi 赤エビとズッキーニの餃子、梅干し	£9 ¥1874
Smoked Monkfish Tempura, Beetroot, Cep Ponzu アンコウの天ぷら、ビーツ、ポルチーニ茸のポン酢	£16 ¥3332
Pigeon Skewer, Shishito, Sancho Sauce 鳩の串焼き、山椒と海苔のソース	£18 ¥3485
Chicken Nanban, Lobster Tartare, Black Vinegar チキン南蛮、ロブスタータルタル, 黒酢	£14 ¥2916
Scottish Lobster Ramen, Seafood Paitan, Sobrassada 伊勢エビ、海鮮白湯、ソブラサーダ	£24 ¥4998
Steamed Brill, Red Vinegar An, Aroma Oil 本日の蒸し魚、赤酢あんかけ	£34 ¥7081
Grilled Iberico Pork Loin, Red Almond Miso イベリコ豚とデュロック豚ロースのグリル、アーモンド赤味噌	£29 ¥6040
Mugi-Cha Crème Caramel, White Peach 麦茶フラン、白桃	£6 ¥1249