

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. Abbinati Mazzancolle, Cavolfiore viola a vapore, e sottilissime lamine di Puntarella. Infine il calore della salsa Ankake ottenuta da Salsa di soia, Dashi e Mirin avvolgerà sopra per sigillare il umami.

2. Owan

Filetto di Cernia 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 Cima di rapa e Carote a forma di fiore di pruno (Ume-ninjin), cotto a vapore. Alla Scorza di Cedro è affidata la nota aromatica “Suikuchi”.

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.

Ricciola, Seppia e Gambero Viola in compagnia di ortaggi di stagione ora rappresentati da Radicchio e Daikon, 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.

4. Hassun

Composizione dove si palesa la mia visione della stagione in corso: l'Inverno.

Visione rappresentata da ogni elemento presente e fotografata attraverso il bianco della neve del paesaggio invernale (fecola di Patata)

Unagi: Filetti di Anguilla scottati alla brace, frittura 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.

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

Alalunga fritto in crosta croccante in stile Karaage, e Komeko-age di Alici infarinati con Farina di Riso (Kome-ko) fritte.

Namasu: Cachi e Daikon marinato in Salsa di soia e Aceto di Riso

**5. Oshinogi**

“Teuchi Soba” Spaghetti alla chitarra di Farina di Grano saraceno fatti a mano, crudo di cipollotti, Alga Nori e salsa “Soba Dashi”.

6. Oshokuji

Riso cotto a vapore in “Hagama” (antica pentola tradizionale giapponese in rame) profumato con Mirin e Salsa di Soia. Il piccolo fritto di Gamberessa e Cavolo nero, Zenzero fresco verranno amalgamati al Riso sotto i vostri occhi.

Accanto troviamo “Otsukemono”: Finocchio 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 di Hojicha (Tè Verde tostato), Pompelmo rosa completano il piatto.