



AUTUMN OMAKASE MENU قائمة أومكاسي الخريف

365 QAR

KURI GYOZA قطائر الكوري

Steamed dumplings filled with pumpkin and chestnuts
قطائر على البخار محشو باليقطين والكستناء

HASSUM&TSUKEMONO حسوم وتسوكيمونودو

Chefs Nigiri and Maki selection served with mix kombu and baby corn soup
تشكيلة النيجيري والماكي المختارة من الشيف تقدم مع مزيج الكومبو وشربة الذرة

SATSUMAIMO ساتسومايدو

Sweet potato with sesame seeds finished in teriyaki sauce
البطاطس الحلوة مع بذور السمسم وصلصة الترياكي

YAKIMONO ياكيموندو

Grilled lotus root glazed with soya sauce and mirin
جذور اللوتس مشوية مع صلصة الصويا والميرين

SARADA سرادا

Autumn salad served with asparagus, white beans, dry tofu and home-made miso sauce
سلطة خريفية تقدم مع الهليون، الفاصوليا البيضاء، التوفو الجاف والميزو محلية الصنع

NASU MAPO TOFU ناسو مابو توفو

Bean curd tofu mixed with eggplant shitake and white onion
توفو ممزوج مع الباذنجان، فطر وبصل أبيض

MIZOMONO ميزو مونو

Dark chocolate and dates brownie served with home-made raspberry sorbet
كعكة البراوني بالشكولاتة البيضاء والتمر تقدم مع سريبه التوت الحلي الصنع