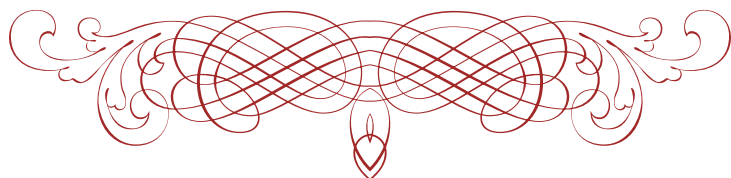


和洋菓子
WAGASHI
&
PÂTISSERIE



フランスの技、和の心。
季節のささやきを、ひと口に。

Técnica francesa, alma japonesa.
El susurro de las estaciones, en un bocado.

French technique, Japanese soul.
The whisper of the seasons, in a bite.

MOCHI KUMO / もちぐも 1PZ 6.5 €

*Mochi relleno de mousse:
mango, maracuya, chocolate, tiramisu, matcha, yuzu*

Mochi filled with mousse, mango, passion fruit, chocolate, tiramisu, matcha, yuzu

YUZU NO HANA / 柚子の花 8 €

Galleta sablé con una delicada mousse de yuzu y corazón de mandarina.

Sablé cookie with a delicate yuzu mousse and a mandarin center.

HANA NO KAORI / 花の香り 8 €

Mousse de mascarpone con agua de azahar y agua de rosas, y corazón de praliné de pistacho.

Mascarpone mousse with orange blossom and rose water, and a pistachio praline center.

MATCHA NO TABI / 抹茶の旅 8 €

Bizcocho de té verde Matcha, compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu

Matcha green tea sponge, mango and passion fruit compote, yuzu mousse,

MIKAN NO SPÉCULOOS / 蜜柑のスペキュロス 8 €

Crujiente de spéculoos, con mousse de mandarina y corazón fundente de spéculoos y glaseado de mandarina

Spéculoos crunch, with tangerine mousse and a melty spéculoos center with tangerine glaze

CHOKORĒTO NO BIRŌDO / チョコレートのビロード 8 €

Galleta sablé de cacao, mousse de chocolate 69% con crujientes de chocolate y cobertura con efecto terciopelo.

Cocoa sablé cookie, 59% chocolate mousse with chocolate crunchies and velvety coating.

IZU
Restaurante Japonés