



Este evento está registrado en los 150 Aniversario del establecimiento de las relaciones diplomáticas entre Japón y España por la Embajada Japonesa

Este menú ha sido elaborado por el Sumiller de Sake Roberto Mezzedimi y el cocinero especializado en gastronomía japonesa Miguel Espi Ramón.



FŪRYŪKAN 風龍館
BUGEI DŌJŌ



EUROPEAN
BUGEI SOCIETY

www.valencia.bugei.eu



MENÚ

武士の休憩居酒屋
BUSHI NO KYŪKEI IZAKAYA

1º SESIÓN GASTRONÓMICA
24 NOVIEMBRE 2018



JUNMAI GINJO NINKI ORO

Este sake tiene un sabor fresco y limpio, con un aroma muy fragante. Por esta razón, recomendamos probarlo en una copa de vino en lugar de hacerlo en el vaso tradicional, con el fin de descubrir todo su potencial. El sabor es tan suave que no parece el sake clásico, permitiendo combinaciones a todas las comidas, especialmente platos a base de pescado y verduras.

Este productor usa el mejor arroz Gohi-yakumanseki para comenzar la fermentación Koji y el arroz Chiyonishiki para la próxima fase de Kakemai. La pasteurización se lleva a cabo una sola vez, para minimizar la oxidación y el deterioro de los ingredientes activos. Esto nos da un sabor fresco y un aroma realmente intenso. Ha obtenido múltiples premios.

JUNMAI KOIKAWA BEPPIN

Junmai con un sabor delicado pero profundo. Hecho con arroz Tsuyahime, le da al producto un gran equilibrio. Ganador de la medalla de oro de Slow Food Japan en 2014, con una mención especial a la increíble versatilidad de servicio: este Sake, de hecho, se puede servir a cualquier temperatura, adquiriendo características y notas diferentes dependiendo de dicha elección.

También desde el punto de vista del maridaje con alimentos, la contraseña para este Sake es "Versatilidad" porque, de acuerdo con la temperatura seleccionada, es posible combinarlo con alimentos estructurados, como carne o pescado guisados, si se sirven calientes, o alimentos más delicados como el sushi, si se sirven fríos.

MENÚ DEGUSTACIÓN

FRESCO

SASHIMI DE ATÚN / SALMÓN
TATAKI DE SALMÓN CON SOJA
MANZANA VERDE, CREMA QUESO, NUECES
LANGOSTINO COCIDO CON SALSA CÍTRICA

- SERVIDO A 10-12°C



1

VEGETAL/GUISADOS

A TOFU CON QUESO CREMA Y HIERBAS
A ESPARRAGO BLANCO CON QUESO CREMA
B BRÓCOLI EN CALDO DASHI
B CROQUETAS DE ESPINACAS Y BACALAO

- SERVIDO A 10-12°C LOS PLATOS A

- SERVIDO A 30-35°C LOS PLATOS B



2

GRASO

TAMAGOYAKI Y KATSUOBUSHI
SETA SHIITAKE A LA PLANCHA
JAMÓN SERRANO
TABLA DE QUESOS

- SERVIDO A 15°C



3

4 PICANTE

MAKI ATÚN PICANTE
PIMIENTO DEL PADRÓN
NIGORI ROKKASEN 10°C

- SERVIDO A 10°C



5 DULCE

TARTA DE VAINILLA
TARTA DE QUESO

6

TARTA DE QUESO Y MERMELEDA
TURRÓN CON PASAS DE UVA
CHOCOLATE AMARGO

- SERVIDO A 10°C



HONJOZO KORUMATSU KENBISHI

En comparación con muchos honjozo, la percepción del alcohol es menor, más redonda, más suave, más elegante. A nivel organoléptico es un sake equilibrado, sin notas afrutadas y lleno de almendra, crema, frutos secos y aromas de regaliz.

La bodega Kenbishi es famosa en Japón por ser la primera bodega en producir sake, fundada en 1505 sus huellas se pueden encontrar en los libros de historia y en las pinturas de la época en que podemos encontrar el logotipo característico. Este sake es el símbolo de esta bodega, elegida por emperadores y figuras públicas como el sake de los eventos, un sake especial.

NIGORI ROKKASEN

La técnica "Nigori" es un estilo antiguo de producción que crea un Sake turbio y opaco. Este fabricante ha mejorado esta técnica tradicional, llamándola "preparación de cinco pasos" y produciendo un Sake de estilo moderno con una dulzura refinada y un regusto fresco.

UMESHU ROKKASEN

Licor ligero de ciruela japonesa, a base de frutas recién recolectadas y sake. Se elabora exclusivamente con las famosas ciruelas "Setsuta" de Higashime, Sake Junmai del tipo de preparación con cinco fases de este productor y seis meses de maduración. Aroma muy fresco y afrutado, la ciruela japonesa proporciona una fragancia particular y agrega un sabor agrio a la dulzura típica de la ciruela.