

Menu

August

à la carte

Sakizuke	Hors d'Oeuvre In süßer Sojasauce gekochte Ente mit Zuckerschote und Yuzu	
Zensai	Vorspeisen Roastbeef-Spargel-Röllchen Tintenfisch in Eigelb gebraten Yawata-maki-Röllchen mit Schwarzwurzel und Aal In Sojasauce eingelegter Lachsrogen	20 mit Starter
Nimonowan	Suppe Klarer Fischbouillon mit japanischer Meerbrasse, gebratenem Yuba, gedämpften Garnelenfleisch und grüner Bohne	12
Otsukuri*	Sashimi Saisonale Sashimi	29
Nimono*	Gekochtes Taro-Kartoffel, Oktopus und Kürbis mit Zuckererbsen	15
Yakimono	Gebratenes In Yuzu marinierte gegrillte Meerbrasse	27
Sunomono*	Mit Essig angemachtes Salat aus Aal und Gurke, mit Essig angemacht	16
Shiizakana	Fleisch Gericht Rinder Sirloin(Roastbeef) gewürzt mit Yuzu und Pfeffer oder japanisches Wagyu(A4) Sirloin(Roastbeef) gewürzt mit Yuzu und Pfeffer + 35€	40 90
Oshokuji	Reis Gericht Reis mit Austern und Ingwer gekocht Eingelegtes Gemüse, Dunkelrote Miso-Suppe	16 ab 2 Person
Dessert	Dessert Sorbet aus einer ganzen Tomate	14
	Finales Dessert	

Empfehlung des Chefskochs (9-Gänge) 95 Euro

Short Course (7-Gänge) 77 Euro

* Short Course mit kleine Sashimi, ohne Nimono und Sunomono