

**Menu**  
März 2020

à la carte

**Starter**

Sakizuke

Geröstete Königskrabbe mit Sojamilch-Yuba  
Zart blanchiertes Frühlingsgemüse

**Vorspeise Platte**

Zensai

Mit Ingwer gekochte Austern  
Thunfischtatar mit Jamswurzel  
Frittierte Bambussprossen mit Garnelen  
Gedämpfter Eierstich  
In süßem Essig eingelegter Myoga-Ingwer  
Blanchierte Nameko-Pilze  
Tintenfisch mit Miso und jungen Blättern vom Sansho-Pfeffer

39

**Suppe**

Nimonowan

Bambussprossen und Wakame-Algen in klarer Suppe mit Dashi-Brühe

15

**Sashimi**

Otsukuri

Saisonales Sashimi

43

**Stäbchenpause\***

Hashiyasume\*

Handgerolltes Sushi mit Seeigeleiern

18

**Gebratenes**

Yakimono

Gebratene Rotbrasse in süßer Teriyaki-Sauce mit Jamswurzel

31

Alternativ: gegrillter Aal +25€

38

**Mit Essig angemachtes\***

Sunomono\*

Japanische Kammuscheln, Asari-Muscheln und Scheidenmuscheln  
mit Rüben-Apfelessig-Gelee und Eigelb-Essig

25

**Fleischgericht**

Shiizakana

Rinderfilet und gebratene Bambussprossen  
in Sansho-Pfeffer-Butter mit Spargel-Tempura  
Alternativ: Sirloin vom japanischen Schwarzrind der Kategorie A5(Hokkaido) +38€

45

**Reisgericht**

Oshokuji

Reis gekocht mit Sakuragarnelen und Bambussprossen  
Misosuppe, eingelegtes Gemüse

17

ab 2 Person

**Dessert**

Dessert

Sake-Sojamilcheis

**Dessert2\***

23

**Finales Dessert**

*Empfehlung des Chefskochs (10-Gänge) 98 Euro*  
*Short Course (7-Gänge) 77 Euro*

\* Short Course ohne Hashiyasume und Sunomono, Dessert2

**Menu**  
March 2020

à la carte

	<b>Starter</b>	
<i>Sakizuke</i>	Seared king crab with soy milk Yuba(tofu skin) Simmered spring vegetables	
	<b>Appetizer</b>	
<i>Zensai</i>	Simmered oyster in sweetened soy sauce Tuna tar tar with Chinese jam Deep-fried bamboo shoots with shrimp Steamed egg custard Myoga(Japanese ginger) in sweet vinegar Simmered Nameko mushrooms Squid in miso with young Sansho leaves	39
<i>Nimonowan</i>	<b>Soup</b> Bamboo shoots and Wakame seaweed in clear soup with Daishi(broth)	15
<i>Otsukuri</i>	<b>Sashimi</b> Seasonal Sashimi	43
<i>Hashiyasume*</i>	<b>Refreshing dish*</b> Hand rolled sushi with Uni(Sea urchin)	18
<i>Yakimono</i>	<b>Grilled dish</b> Ocean perch Teriyaki, Chinese jam Alternative: Charcoal-grilled eel+25€	25 38
<i>Sunomono*</i>	<b>Vinegared dish*</b> Scallop, Asari clam and labor clam with turnip apple vinegar jelly and egg yolk vinegar	25
<i>Shiizakana</i>	<b>Main dish</b> Beef fillet, grilled bamboo shoots with Sansho butter, Asparagus Tempura Alternative : Japanese Wagyu (A5, Hokkaido) +38€	45
<i>Oshokuji</i>	<b>Rice dish</b> Mixed rice with Sakura shrimp and bamboo shoots Assorted pickles, miso soup	17 ab 2 Person
<i>Dessert</i>	<b>Dessert</b> Sake and soy milk ice cream <b>Dessert2*</b> <b>Dessert Final</b>	23

*Chef's selection (10-course) 98 Euro*  
*Short Course (7-course) 77 Euro*

\* Short Course without Hashiyasume and Sunomono, Dessert2

# Menu

令和二年弥生

à la carte

先付け	炙りたらば蟹の豆乳湯葉 春野菜のお浸し	
前菜	牡蠣の時雨煮 鮪のタルタル 筍の海老はさみ揚げ 茶碗蒸し 茗荷の甘酢漬け なめこ早煮 烏賊の木の芽味噌和え	39
煮物椀	清汁仕立て 若竹椀、鯛、ワラビ、木の芽、梅麩	15
お造り	季節の盛り合せ	43
箸休め*	雲丹手巻き寿司	18
焼き物	赤魚照り焼き もしくは 鰻の蒲焼き +25ユーロ	31 38
酢の物*	帆立、浅利、マテ貝、蕪 リンゴ酢ジュレと黄身酢	25
強肴	牛フィレと筍の山椒バター焼き、アスパラの天ぷら もしくは 北海道産黒毛和牛(A5) +38ユーロ	45
お食事	桜海老と筍の炊き込みご飯 味噌汁、香の物	17 2名様より
デザート	季節のデザート 季節のプレデセール* デザートファイナル	23

おまかせコース (10品) 98 ユーロ

ショートコース (7品) 77 ユーロ

\*7品のコースは箸休めと酢の物、プレデセールが含まれません