

Sonntag Menu

März 2020

Sonntag Kaiseki

Sakizuke	Starter
	*
Zensai	Vorspeise Platte
	*
Nimonowan	Suppe
	*
Otsukuri	Sashimi des Tages
	*
Agemono	Frittierte Fisch
	*
Yakimono	Gebratene Fisch
	Alternativ: gegrillter Aal +25€
	*
Sunomono*	Mit Essig angemachtes*
	*
	Fleischgericht
Shiizakana	Alternativ: Sirloin vom japanischen Schwarzrin der Kategorie A5(Hokkaido) +38€
	*
	Reisgericht
Oshokuji	Eingelegtes Gemüse, Miso-Suppe
	*
Dessert	Dessert des Tages
	Finales Dessert

8 Gänge 72 EURO

7 Gänge 62 EURO

* 7 Gänge ohne Sunomono

Sunday Menu

February 2020

Lunch Kaiseki

Sakizuke	<i>Starter</i>
	*
Zensai	<i>Appetizer</i>
	*
Nimonowan	<i>Soup</i>
	*
Otsukuri	<i>Today's sashimi</i>
Agemono	<i>Deep-fried dish</i>
	*
Yakimono	<i>Grilled dish</i>
	Alternative: Charcoal-grilled eel+25€
	*
Sunomono*	<i>Vinegared dish*</i>
	*
Shiizakana	<i>Meat dish</i>
	Alternative : Japanese Wagyu (A5, Hokkaido) +38€
	*
	<i>Rice dish</i>
Oshokuji	Pickles, Miso-Soup
	*
Dessert	<i>Chef's selected dessert</i>

8-course 72Euro

7-course 62Euro

7-course without Sunomono

Sunday Menu

令和二年 弥生

日曜会席コース

先付け

前菜

煮物椀

お造り

揚物*

焼物

鰻の蒲焼き +25ユーロ

酢の物*

強肴

北海道産黒毛和牛(A5) +38ユーロ

お食事

デザート

8品 72ユーロ

7品 62ユーロ

*7品には酢の物が含まれません