

Menü

October, 2020

à la carte

	Starter	
Sakizuke	japanische Krokette aus Beinflfleisch vom Rind gekochter Thunfisch mit Sanshō-Pfeffer gegrillte Stabmuschel mit Wasabi-Butter	
	Vorspeise	
Zensai	mit Ingwer und Sojasoße gekochtes Wagyū mit Zitrone gekochte japanische Süßkartoffel mit Essig angemachte Kaki Miesmuschel mit japanischem Senf und Essig-Miso gegrillte Forelle mit Enoki-Pilzen, Zwiebel-Öl gekochte Garnelen mit Pflaume gekochter Makrelenhecht Shiso-Tempura und Sesam-Tōfu mit süßem Essig angemachter Myōga	45
Nimonowan	Suppe Suppe mit einem Kloß aus Jakobsmuscheln	18
Otsukuri1	Sashimi 1 saisonales Sashimi	47
Otsukuri2	Sashimi 2 Stachelmakrele, fetter Thunfisch(O-Toro), Trüffel, Sudachi	
Onmono	warmes Gericht in Ei eingewickelte Krabbe mit Dashi-Soße, Matsutake-Pilz	28
Yakimono	Gebratenes mit Yuzu marinierte gegrillte Zander, Seeteufel-Teriyaki 【 Alternativ: über Holzkohle gegrillter Aal +25 】	31 38
Sunomono	mit Essig angemachtes argentinische Garnelen mit Bonito angemachtes Essig-Gelee	25
Shūzakana	Fleischgericht gegrilltes Sirloin vom deutschen Wagyū-Rind, Miso auf Magnolienblatt 【 Alternativ: fein marmorietes Sirloin vom japanischen Schwarzrind (A5 Wagyu aus Hokkaido) , dazu Miso auf Magnolienblatt+42€ 】	47 95
Oshokuji	Reisgericht Reis mit Lachs, Lachslaich und Champignon Miso-Suppe und Eingelegtes	23 ab 2 Personen
Dessert	Dessert Aprikosen-Eis Dessert 2 Süßkartoffel-Eis und Süßkartoffel-Montblanc Finales Dessert	23

Empfehlungs des Chefskochs (10-Gänge) 115 Euro

Menu

October, 2020

à la carte

<i>Sakizuke</i>	Starter Japanese style croquette with beef tendon Simmered Tuna with Sansho pepper Grilled razor clam with Wasabi butter	
<i>Zensai</i>	Appetizer Ginger-simmered Wagyu beef in sweetened soy sauce Simmered Japanese sweet potato with lemon Vinegared radish and persimmon Mussels with vinegared miso and mustard Grilled trout and Enoki mushroom, green onion oil Simmered shrimp with Dashi broth Simmered pacific saury with plum Shiso Tempura and sesame Tofu Myoga ginger in sweet vinegar	45
<i>Nimonowan</i>	Soup Scallop dumpling	18
<i>Otsukuri 1</i>	Sashimi 1 Seasonal Sashimi	47
<i>Otsukuri 2</i>	Sashimi 2 Striped jack, fattest Tuna(O-Toro) with Truffel and Sudachi	
<i>Onmono</i>	Warm dish Crab with egg custard with thin starchy Dashi broth, Matsutake mushroom	28
<i>Yakimono</i>	Grilled dish Broiled citron flavored sea bass, angler fish Teriyaki 【 Alternative: Glazed-grilled eel +25€ 】	31 38
<i>Sunomono</i>	Vinegared dish Red rice prawn from Argentine, bonito flavored vinegar jelly	25
<i>Shiizakana</i>	Meat dish Grilled German Wagyu Sirloin with miso on magnolia leaf 【 Alternative: Sirloin steak from Wagyu A5 (Hokkaido) with miso on magnolia leaf +42€ 】	47 95
<i>Oshokuji</i>	Rice dish Mixed rice with salmon, salmon roe and mushrooms Miso soup and Pickles	23 from 2 persons
<i>Dessert</i>	Dessert Apricot ice cream Dessert 2 Sweet potato ice cream and Mont Blanc Dessert Final	23

Chef's selection (10-course) 115 Euro

Menu

令和二年 神無月

à la carte

先付け	牛すじコロッケ マグロ有馬煮 マテ貝山葵バター焼き	
前菜	和牛時雨煮 丸十レモン煮 柿なます ムール貝芥子酢味噌和え 鱒のエノキ茸巻き焼き 葱油 海老の芝煮 秋刀魚梅煮 大葉の天ぷらと胡麻豆腐 茗荷甘酢漬け	45
煮物椀	帆立真丈	18
お造り1	季節の盛り合せ	47
お造り2	日本産縞鰻、大トロ トリュフと酢橘	
温物	蟹の玉じめ茶巾 銀餡 松茸	28
焼き物	鱸の幽庵焼き、鮫鱈の照り焼き もしくは 【 鰻の蒲焼き +25€ 】	31 38
酢の物	アルゼンチン産赤海老 土佐酢ジュレ	25
強肴	ドイツ和牛のサーロインの朴葉味噌 もしくは 【 北海道産A5和牛のサーロインステーキの朴葉味噌 +42€ 】	47 95
お食事	サーモンとイクラときのこの炊き込みご飯 香の物 味噌汁	23 2名様より
デザート	デザート1：アプリコットのアイスクリーム デザート2：さつま芋のアイスクリームとモンブラン デザートファイナル	23

おまかせコース (10品) 115ユーロ