

## **Menü**

October, 2020

---

<i>Sakizuke</i>	<b>Starter</b> japanische Krokette aus Beinflleisch vom Rind gekochter Thunfisch mit Sanshō-Pfeffer gegrillte Stabmuschel mit Wasabi-Butter
<i>Zensai</i>	<b>Vorspeise</b> 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
<i>Nimonowan</i>	<b>Suppe</b> Suppe mit einem Kloß aus Jakobsmuscheln
<i>Otsukuri</i>	<b>Sashimi</b> saisonales Sashimi  【 Stachelmakrele, Thunfisch-Tartar mit pochierem Wachtel-Ei und Trüffel +18€ 】
<i>Yakimono</i>	<b>Gebratenes</b> mit Yuzu marinierte gegrillte Zander, Seeteufel-Teriyaki  【 Alternativ: über Holzkohle gegrillter Aal +25 】
<i>Shiizakana</i>	<b>Fleischgericht</b> 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€ 】
<i>Oshokuji</i>	<b>Reisgericht</b> Reis mit Lachs, Lachslaich und Champignon Miso-Suppe und Eingelegtes
<i>Dessert</i>	<b>Dessert</b> Aprikosen-Eis <b>Finales Dessert</b>

---

*Short Course (7-Gänge) 87 Euro*

## **Menu**

October, 2020

---

### **Starter**

*Sakizuke*

Japanese style croquette with beef tendon  
Simmered Tuna with Sansho pepper  
Grilled razor clam with Wasabi butter

### **Appetizer**

*Zensai*

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

### **Soup**

*Nimonowan*

Scallop dumpling

### **Sashimi**

*Otsukuri*

Seasonal Sashimi

【 Striped jack, fattest Tuna(O-Toro) with Truffel and Sudachi +18€ 】

### **Grilled dish**

*Yakimono*

Broiled citron flavored sea bass, angler fish Teriyaki

【 Alternative: Glazed-grilled eel +25€ 】

### **Meat dish**

*Shiizakana*

Grilled German Wagyu Sirloin with miso on magnolia leaf

【 Alternative: Sirloin steak from Wagyu A5 (Hokkaido)  
with miso on magnolia leaf +42€ 】

### **Rice dish**

*Oshokuji*

Mixed rice with salmon, salmon roe and mushrooms

Miso soup and Pickles

### **Dessert**

*Dessert*

Apricot ice cream

**Dessert Final**

---

*Short course ( 7-course) 87 Euro*

Menu

令和二年 神無月

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

煮物椀

帆立真丈

お造り

季節の盛り合せ  
【日本産縞鰻、大トロ トリュフと酢橘 +18€】

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€】

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 +42€】

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

デザート

アプリコットのアイスクリーム  
デザートファイナル

ショートコース (7品) 87ユーロ