

Sonntag Kaiseki Lunch

Oktober, 2020

Sakizuke	<p>Starter japanische Krokette aus Beinflfleisch vom Rind gekochter Thunfisch mit Sanshō-Pfeffer Frittierter Fisch in Essig eingelegt</p>
Zensai	<p>Vorspeise 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</p>
Nimonowan	<p>Suppe Suppe mit einem Kloß aus Jakobsmuscheln</p>
Otsukuri	<p>Sashimi saisonales Sashimi 【 Stachelmakrele, fetter Thunfisch(O-Toro), Trüffel, Sudachi +18€ 】</p>
Yakimono	<p>Gebratenes mit Yuzu marinierte gegrillte Wolfsbarsch 【 Alternativ: über Holzkohle gegrillter Aal +25 】</p>
Sunomono	<p>mit Essig angemachtes argentinische Garnelen, Tintenfisch, Krabbe mit Bonito angemachtes Essig-Gelee</p>
Nimono	<p>Gekochtes Gekochte Gelbschwanzmakrele mit Rettich</p>
Shiizakana*	<p>Fleischgericht* gegrilltes Sirloin mit Miso auf Magnolienblatt 【 Alternativ: fein marmorietes Sirloin vom japanischen Schwarzrind (A5 Wagyu aus Hokkaido) , dazu Miso auf Magnolienblatt+42€ 】</p>
Oshokuji	<p>Reisgericht Reis mit Lachs, Lachslaich und Champignon Miso-Suppe und Eingelegtes</p>
Dessert	<p>Dessert Aprikosen-Eis Finales Dessert</p>

7 Gänge 72 €

8 Gänge 90 €

* 7 Gänge ohne Fleischgericht

Sunday Kaiseki Lunch

October, 2020

<i>Sakizuke</i>	<p>Starter</p> <p>Japanese style croquette with beef tendon Simmered Tuna with Sansho pepper Deep-fried fish, marinated in vinegar sauce</p>
<i>Zensai</i>	<p>Appetizer</p> <p>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</p>
<i>Nimonowan</i>	<p>Soup</p> <p>Scallop dumpling</p>
<i>Otsukuri</i>	<p>Sashimi</p> <p>Seasonal Sashimi</p> <p>【 Striped jack, fattest Tuna(O-Toro) with Truffel and Sudachi +18€ 】</p>
<i>Yakimono</i>	<p>Grilled dish</p> <p>Broiled citron flavored sea bass</p> <p>【 Alternative: Glazed-grilled eel +25€ 】</p>
<i>Sunomono</i>	<p>Vinegared dish</p> <p>Red rice prawn from Argentine, squid and crab with bonito flavored vinegar jelly</p>
<i>Nimono</i>	<p>Simmered Dish</p> <p>Simmered yellowtail with radish</p>
<i>Shiizakana*</i>	<p>Meat dish*</p> <p>Grilled sirloin with miso on magnolia leaf</p> <p>【 Alternative: Sirloin steak from Wagyu A5 (Hokkaido) with miso on magnolia leaf +42€ 】</p>
<i>Oshokuji</i>	<p>Rice dish</p> <p>Mixed rice with salmon, salmon roe and mushrooms Miso soup and Pickles</p>
<i>Dessert</i>	<p>Dessert</p> <p>Apricot ice cream</p> <p>Dessert Final</p>

7-Course 72 €

8-Course 90 €

* 7-Course without Meat dish

日曜昼会席
令和二年 神無月

先付け	牛すじコロッケ マグロ有馬煮 白身魚南蛮漬け
前菜	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 【 日本産縞鰯、大トロ トリュフと酢橘 +18€ 】
焼き物	鱸の幽庵焼き もしくは 【 鰻の蒲焼き +25€ 】
酢の物	イカ、蟹、アルゼンチン産赤海老 土佐酢ジュレ
煮物	ぶり大根
強肴*	牛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€ 】
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	デザート1：アプリコットのアイスクリーム デザートファイナル

7品のコース 72€

8品のコース 90€

*7品のコースは強肴が含まれません