Kaiseki Menü

November & Dezember, 2023

Sakizuke

Starter
Grüße von Nihonryori KEN

Zensai

Vorspeise
Gegrillte Aubergine mit süßem Miso
Kaki mit weichem Tofu angemacht
Blumenkohl-Kroketten
Saisonales in Dashi geschmortes Gericht mit Lachsrogen
Gepresstes Sushi mit eingelegtem Makrele
Geräucherter Lachs, gerollt in dünn geschnittenem Rettich
Chrysanthemenförmiger eingelegter Rübe
Thunfisch Tartar

Otsukuri

Sashimi
Täglich ausgewähltes Sashimi

Yakimono

Gegrilltes Gericht
Gegrillter Heilbutt mariniert in Sojasauce mit Zutrusaroma (Yuan-Style)

Takiawase

Gekochtes Gericht
Heutiges Oden (japanischer wintertopf)

Shiizakana

****Hauptgericht***
Auf getrocknetem Magnolienblatt mit hausgemachtem Miso gegrillt
November: Rinderbacke / Dezember: Gans

【 Alternativ: Japanische Wagyu A5 Sirloin + 50€ 】

Oshokuji

Reisgericht
Reis mit gemischtem Gemüse und Fisch-Tempura
Miso Suppe

【 Nigiri mit japanischem Wagyu A5 Sirloin 1 Stück + 10€ 】

Dessert

**** Dessert***
Matcha Tiramisu

Finales Dessert

Finales Dessert
Petits Fours

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern

120 Euro

Short Course 95 Euro

**Short Course : ohne Fleischgericht und Dessert*

Begleitung	***Wine***	***54/36***
	Sake	***64/40***
	Premium Sake	***80/50***

Begleitung: Ohne Starter, Gekochtes Gericht, and Finales Dessert

Sake Begleitung: Die Gesamtmenge für den Kaiseki Course beträgt 400 ml, der Short Course 250 ml

Sushi Kaiseki Menü

November & Dezember, 2023

Sakizuke

Starter
Grüße von Nihonryori KEN

Zensai

Vorspeise
Gegrillte Aubergine mit süßem Miso
Kaki mit weichem Tofu angemacht
Blumenkohl-Kroketten
Saisonales in Dashi geschmortes Gericht mit Lachsrogen
Gepresstes Sushi mit eingelegtem Makrele
Geräucherter Lachs, gerollt in dünn geschnittenem Rettich
Chrysanthemenförmiger eingelegter Rübe
Thunfisch Tartar

Otsukuri

Sashimi
Täglich ausgewähltes Sashimi

Yakimono

Gegrilltes Gericht
Gegrillter Heilbutt mariniert in Sojasauce mit Zutrusaroma (Yuan-Style)

Takiawase

Gekochtes Gericht
Heutiges Oden (japanischer wintertopf)

Shiizakana

****Hauptgericht***
Auf getrocknetem Magnolienblatt mit hausgemachtem Miso gegrillt
November: Rinderbacke / Dezember: Gans

【 Alternativ: Japanische Wagyu A5 Sirloin + 50€ 】

Oshokuji

Sushi
Omakase
Miso Suppe

【 Nigiri mit japanischem Wagyu A5 Sirloin 1 Stück + 10€ 】

Dessert

**** Dessert***
Matcha Tiramisu

Finales Dessert

Finales Dessert
Petits Fours

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern

150 Euro

Short Course 125 Euro

**Short Course : ohne Fleischgericht und Dessert*

Begleitung	***Wine***	***54/36***
	Sake	***64/40***
	Premium Sake	***80/50***

Begleitung: Ohne Starter, Gekochtes Gericht, and Finales Dessert

Sake: Die Gesamtmenge für den Sushi Course beträgt 400 ml, der Short Course 250 ml

Shojin Sushi Kaiseki Menü
Koyasan Style (Vegan)

November & Dezember, 2023

Sakizuke

Starter
Frankfurter Grüne Soße Suppe,
serviert mit grünen Erbsenklößen

Zensai

Vorspeize
Kaki mit geschmeidigem Tofu
Gegrillte Aubergine mit süßem Miso
Kürbiskroketten
Gedünstetes Kaisergemüse in Dashi
Paprika in 2 Farben, gerollt mit Gurke
Reiskuchen mit Kastanien in Bambusblatt gewickelt
Gepresstes Sushi mit Rüben
Süß gekochte Kumquat
Kirschtomaten in süßem Essig

Takiawase

Gekochtes Gericht
Gedünstetes gemischtes Gemüse
und Koya-Tofu mit Matsutake-Pilzaroma

Kawaribachi

Kreation des Kochs
Gedämpftes Gemüse mit Zitronenschaum

Hashiyasume

Zwischengericht
Soba (Buchweizen Nudeln)
Wintermelone und Aubergine

Shiiyakana

Hauptgericht
Gegrillter Tofu und Pilze mit Miso auf getrocknetem Magnolienblatt

Sushi

Sushi
Vegan Omakase Sushi
Miso Suppe

Dessert

Dessert
Süßkartoffel-Eiscreme
Früchte, Jasmin-Tee-Soße

Final Dessert

Finales Dessert
Petits Fours

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern

140 Euro

Begleitung	***Wine***	***54***
	Sake	***64***
	Premium Sake	***80***

Begleitung: Ohne Starter, Gekochtes Gericht, and Finales Dessert

Sake Begleitung: Die Gesamtmenge beträgt 400 ml

Kaiseki Menu

Nobember & December, 2023

Sakizuke

Starter
Greeting from Nihonryori KEN

Zensai

Appetizer
Grilled eggplant with sweet Miso
Persimmon dressed with smoothened tofu
Cauliflower croquette
Seasonal simmered dish in Dashi with salmon roe
Pressed Sushi with vinegared mackerel
Smoked salmon rolled with thin sliced radish
Chrysanthemum shaped vinegared turnip
Tuna Tartare

Otsukuri

Sashimi
Daily selected Sashimi

Yakimono

Grilled dish
Grilled halibut marinated in citrus flavored soy sauce (Yuan-style)

Takiawase

Simmered dish
Today's Oden (Japanese winter stew)

Shiizakana

＊Main dish
Grilled with homemade Miso on dried magnolia leaf
November: Beef cheek / December: Goose

【 Alternative: Japanese Wagyu A5 Sirloin + 50€ 】

Oshokuji

Rice dish
Rice with mixed vegetable and fish tempura
Miso soup

【 Nigiri wiith Japanese Wagyu A5 Sirloin 1 piece + 10€ 】

Dessert

＊Dessert
Matcha tiramisu

Final Dessert

Final Dessert
Petits Fours

All menu items are subject to change according to seasonal availability

120 Euro

Short Course 95 Euro
＊Short Course : without Meat dish and Dessert

Pairing	***Wine***	***54/36***
	Sake	***64/40***
	Premium Sake	***80/50***

Pairing: except Sarter, Simmered dish, and Final Dessert
Sake Pairing: The total amount for Kaiseki course is 400ml, Short course is 250ml

Sushi Kaiseki Menu

Nobember & December, 2023

Sakizuke

Starter
Greeting from Nihonryori KEN

Zensai

Appetizer
Grilled eggplant with sweet Miso
Persimmon dressed with smoothened tofu
cauliflower croquette
Seasonal simmered dish in Dashi with salmon roe
Pressed Sushi with vinegared mackerel
Smoked salmon rolled with thin sliced radish
chrysanthemum shaped vinegared turnip
Tuna Tartare

Otsukuri

Sashimi
Daily selected Sashimi

Yakimono

Grilled dish
Grilled halibut marinated in citrus flavored soy sauce (Yuan-style)

Takiawase

Simmered dish
Today's Oden (Japanese winter stew)

Shiizakana

＊Main dish
Grilled with homemade Miso on dried magnolia leaf
November: Beef cheek/ December: Goose

【 Alternative: Japanese Wagyu A5 Sirloin + 50€ 】

Oshokuji

Sushi
Omakase
Miso Soup

【 Nigiri with Japanese Wagyu A5 Sirloin 1 piece + 10€ 】

Dessert

＊Dessert
Matcha tiramisu

Final Dessert

Final Dessert
Petits Fours

All menu items are subject to change according to seasonal availability

150 Euro

Short Course 125 Euro
＊Short Course : without Meat dish and Dessert

Pairing	***Wine***	***54/36***
	Sake	***64/40***
	Premium Sake	***80/50***

Pairing: except Sarter, Simmered dish, and Final Dessert
Sake Pairing: The total amount for Sushi course is 400ml, Short course is 250ml

Shojin Sushi Kaiseki Menu
Koyasan Style (Vegan)

November & December, 2023

Sakizuke

Starter
Frankfurt green sauce soup,
served with green pea dumpling

Zensai

Appetizer
Persimmon dressed with smoothened tofu
Grilled eggplant with sweet Miso
Pumpkin croquette
Simmered crown daisy with Dashi
2 colors of paprika rolled with cucumber
Rice cake with chestnut wrapped with bamboo leaf
Pressed Sushi with turnip
Sweetened boiled Kumquat
Cherry tomato in sweet vinegar

Takiawase

Simmered dish
Simmered assorted vegetables and Koya-tofu
with Matsutake mushroom flavor

Kawaribachi

Chef's original dish
Steamed vegetables with lemon foam

Hashiyasume

Between dishes
Soba(buckwheat noodles)
Winter melon and eggplant

Shiiyakana

Main dish
Grilled Tofu and mushrooms with Miso on dried magnolia leaf

Sushi

Sushi
Vegan Omakase Sushi
Miso soup

Dessert

Dessert
Sweet potato ice cream
fruits, jasmine tea sauce

Final Dessert

Final Dessert
Petits Fours

All menu items are subject to change according to seasonal availability

140 Euro

Pairing	***Wine***	***54***
	Sake	***64***
	Premium Sake	***80***

Pairing: except Sarter, Simmered dish, and Final Dessert
Sake Pairing: The total amount is 400 ml

懐石コース

令和五年

霜月　師走

先付け	日本料理 謙よりご挨拶
前菜	柿の白和え 茄子田楽 カリフラワーのコロッケ 季節のお浸し イクラ掛け 〆鯖小袖寿司 スモークサーモンの砧巻き 菊花蕪 マグロのユッケ
お造り	本日のお造り
焼き物	大鮃幽庵焼き
焚き合わせ	本日のおでん
＊強肴	自家製味噌の朴葉焼き 11月: 牛頬肉　12月: 鶯鳥 もしくは 【　日本産A5和牛サーロイン　+ 50€　】
お食事	本日の鮮魚　かき揚げご飯 味噌汁 【　日本産A5和牛サーロインの握り一貫 + 10€　】
＊デザート	抹茶のティラミス
デザートファイナル	小菓子

仕入れ状況によりメニューの一部が変更になる場合がございます

120ユーロ

ショートコース　95ユーロ

＊ショートコースには強肴とデザートが含まれません

ペアリング　Wein　54/36

Sake　64/40

Premium Sake　80/50

ペアリングは先付け、焚き合わせ、デザートファイナルを除いて提供されます

日本酒のペアリングは寿司懐石コース合計400ml、ショートコース250mlです

寿司懐石コース

令和五年

霜月　師走

先付け	日本料理 謙よりご挨拶
前菜	柿の白和え 茄子田楽 カリフラワーのコロッケ 季節のお浸し イクラ掛け 〆鯖小袖寿司 スモークサーモンの砧巻き 菊花蕪 マグロのユッケ
お造り	本日のお造り
焼き物	大鮃幽庵焼き
焚き合わせ	本日のおでん
＊強肴	自家製味噌の朴葉焼き 11月: 牛頬肉　12月: 鶯鳥 もしくは 【　日本産A5和牛サーロイン　+ 50€　】
お食事	お寿司 おまかせ 味噌汁 【　日本産A5和牛サーロインの握り一貫 + 10€　】
＊デザート	抹茶のティラミス
デザートファイナル	小菓子

仕入れ状況によりメニューの一部が変更になる場合がございます

150ユーロ

ショートコース　125ユーロ

＊ショートコースには強肴とデザートが含まれません

ペアリング　Wein　54/36

Sake　64/40

Premium Sake　80/50

ペアリングは先付け、焚き合わせ、デザートファイナルを除いて提供されます

日本酒のペアリングは寿司懐石コース合計400ml、ショートコース250mlです

精進寿司懐石コース

高野山スタイル（ヴィーガン）

令和五年

霜月　師走

先付け	グリンピースの団子入り フランクフルト7種の香草スープ
前菜	柿の白和え 茄子田楽 かぼちゃのコロッケ 春菊のお浸し 2色パプリカの胡瓜巻 栗餡の笹餅 蕪の小袖鮨 金柑蜜煮 甘酢トマト
焚き合わせ	松茸風味の野菜と高野豆腐の焚き合わせ
替わり蜂	蒸し野菜のレモンの泡掛け
箸休め	冬瓜と茄子入り蕎麦
強肴	豆腐と茸の朴葉焼き
お寿司	ヴィーガンおまかせ寿司 味噌汁
デザート	薩摩芋のアイス 季節のフルーツ　ジャスミン茶のソース
デザートファイナル	小菓子

仕入れ状況によりメニューの一部が変更になる場合がございます

140ユーロ

ペアリング　Wein　54

Sake　64

Premium Sake　80

ペアリングは先付け、焚き合わせ、デザートファイナルを除いて提供されます

日本酒のペアリングは合計400mlです