

## Menü

Juli, 2021

à la carte

	<b>Starter</b>	
Sakizuke	Krabbe und Sommergemüse-Gelee Suppe aus Maispüree	
	<b>Frittiertes</b>	
*Agemono	Meeraal Tempura	18
	<b>Vorspeise</b>	
Zensai	mit Zucker aromatisierte und gekochte Favabohnen weich gekochter und frittierter Oktopus gekochtes grünes Gemüse mit Lachsrogen mit süßem Essig angemachter Myoga gedämpfte Abalone mit Sömen-Nudeln frittierte Aubergine mit Dashi und Rote Garnele Edamame Tofu Miesmuscheln und Frühlingszwiebeln mit Essig-Miso und Senf	28
	<b>Suppe</b>	
Nimonowan	klare Suppe mit Dashi Brühe, Wachskürbis und Garnelenkloß	12
	<b>Sashimi 1</b>	
Otsukuri1	saisonales Sashimi	48
	<b>Sashimi 2</b>	
*Otsukuri2	Thunfisch-Tatar mit Seeigel und Kaviar	
	<b>Gebratenes</b>	
Yakimono	gegrillter, halber Tag getrockneter Wolfsbarsch mit Sesam 【 Alternativ: gegrillter Hummer mit Miso +35€ 】	38 52
	<b>Gekochtes</b>	
Nimono	gekochter Rotbarsch mit Sommergemüse	23
	<b>Zwischengericht</b>	
*Shinogi	gegrillte Jakobsmuscheln mit Dashi	15
	<b>Hauptgericht</b>	
Shiizakana	über Holzkohle gegrilltes Deutscher Wagyu Filet Ponzu mit geriebenen Rettich	48
	<b>Reisgericht</b>	
Oshokuji	Im Tontopf gekochter Reis glasierter gegrillter Aal, geriebene Yamwurzel Eingelegtes, klare Suppe	40 ab 2 Personen
	<b>Dessert 1</b>	
Dessert 1	Kirschorbet, Nougat Glacé mit Beeren	
	<b>Dessert 2</b>	
*Dessert 2	Hojjicha(gerösteter Grüner Tee) Pudding	28
Finales Dessert	pettit four	

*Empfehlungs des Chefskochs (10-Gänge) 135 Euro*

*Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern*