

Menü

Juli, 2021

Starter

Sakizuke

Krabbe und Sommergemüse-Gelee
Suppe aus Maispüree

Vorspeise

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

Suppe

Nimonowan

klare Suppe mit Dashi Brühe, Wachskürbis und Garnelenkloß

Sashimi

Otsukuri

saisonales Sashimi

【 Thunfisch-Tatar mit Seeigel und Kaviar +20€ 】

Gebratenes

Yakimono

gegrillter, halber Tag getrockneter Wolfsbarsch mit Sesam

【 Alternativ: gegrillter Hummer mit Miso +35€ 】

Gekochtes

Nimono

gekochter Rotbarsch mit Sommergemüse

Hauptgericht

Shiizakana

über Holzkohle gegrilltes Deutscher Wagyu Filet
Ponzu mit geriebenen Rettich

Reisgericht

Oshokuji

Im Tontopf gekochter Reis
glasierter gegrillter Aal, geriebene Yamwurzel
Eingelegtes, klare Suppe

Dessert

Kirschsorbet, Nougat Glacé mit Beeren

Finales Dessert

pettit four

Short Course (7-Gänge) 95 Euro

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern