

**Menü**  
Oktober, 2021

à la carte

	<b>Starter</b>	
Sakizuke	Gekochte Gelbschwanzmakrele auf eingelegtem Rettich	
	<b>Frittiertes</b>	
*Agemono	Frittierte Steinpilze mit Himalaya Salz	15
	<b>Vorspeise</b>	
	Mit Tofupaste marinierte Kaki Mit Reiscrackern frittierte Garnele Gegrillte und eingelegte Aubergine Gekochte süße Maronen Frittierter Gingko Nuss	30
Zensai	Mit süßem Essig angemachter Myoga Mit Mizuna Kräutern eingelegte Schneekrabbe Gekochte Japanische Süßkartoffel Mit Ingwer verfeinerte Austern in süßer Sojasoße	
	<b>Suppe</b>	
Nimonowan	Klare Dashi Brühe mit Hummer, Eipudding und Trüffel	13
	<b>Sashimi</b>	
Otsukuri	Saisonales Sashimi	45
	* Wolfsbarsch in dünne Scheiben +18€	
	<b>Gegrilltes</b>	
Yakimono	Gegrillter Kabeljau mit Maitake-Pilze-Tempura, Butter-Ponzu-Soße	35
	【 Alternativ: über Holzkohle gegrillter und glasierter Aal +25€ 】	45
	<b>Warmes Gericht</b>	
*Onmono	Gekochte Dorade mit Rübe und Lotuswurzeln	21
	<b>Heißer topf</b>	
*Daimono	Gekochter Meeraal in Yanagawa Art mit Mitsuba	25
	<b>Mit Essig angemachtes</b>	
Tsunomono	Jakobsmuschel und Seebrasse auf Seetang, Tosa-Essig-Gelee und Eigelbess:	20
	【 Alternativ: Gekochter Hummer +35€ 】	55
	<b>Hauptgericht</b>	
Shiizakana	Gegrilltes US-Angus Rinderfilet auf Magnolienblatt mit Misopaste	48
	【 Alternativ: Sirloin vom Japanischem Ozaki Wagyu + 42 € 】	105
	<b>Reisgericht</b>	
Oshokuji	Im Tontopf gekochter Reis mit Königskrabbe, Pilzen und Yuzu Eingelegtes, Miso Suppe	42 ab 2 Personen
	<b>Dessert 1</b>	
Dessert 1	Kinako Eis-Parfait und Shochu Eis mit Vanilla	
	<b>Dessert2</b>	
*Dessert 2	Grüner Tee Opera	28
	<b>Finales Dessert</b>	
Finales Dessert	Petit fours	

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

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