

Menü

Oktober, 2021

Sakizuke	Starter Gekochte Gelbschwanzmakrele auf eingelegtem Rettich
Zensai	Vorspeise Mit Tofupaste marinierte Kaki In Dashibrühe gekochte Garnele Gegrillte und eingelegte Aubergine Gekochte süße Maronen Frittierte Gingko Nuss Mit süßem Essig angemachter Myoga Mizuna Kräuter mit Krabbe Gekochte Japanische Süßkartoffel Mit Ingwer verfeinerte Auster in süße Sojasoße
Nimonowan	Suppe Klare dashi Brühe mit Hummer, Eipudding und Trüffel
Otsukuri	Sashimi saisonales Sashimi ※ Wolfsbarsch in dünne Scheiben +18€
Yakimono	Gegrilltes Gegrillter Kabeljau mit Maitake-Pilze-Tempura, Butter-Ponzu-Soße 【 Alternativ: über Holzkohle gegrillter und glasierter Aal +25€ 】
Tsunomono	Mit Essig angemachtes Jakobsmuschel und Seebrasse auf Seetang, Tosa-Essig-Gelee, Eigelbessig 【 Alternativ: Gedämpfter Hummer +35€ 】
Shiizakana	Hauptgericht Gegrilltes US-Angus Rinderfilet auf Magnolienblatt mit Misopaste 【 Alternativ: Sirloin Steak von Japanischem Wagyu +42€ 】
Oshokuji	Reisgericht Im Tontopf gekochter Reis mit Lachs und Pilzen und Yuzu Eingelegtes, Miso Suppe
Dessert	Dessert Kinako Eisparfait, Shochu Eiscreme mit Vanille
Finales Dessert	Finales Dessert Petit fours

Short Course (7-Gänge) 95 Euro

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern