

**Menü**  
November, 2021

à la carte

---

<i>Sakizuke</i>	<b>Starter</b> Gekochte Ente nach Jibuni Art	
<i>*Agemono</i>	<b>Frittiertes</b> Frittierte Kabeljau mit Ume Pflaumen und Shiso	18
<i>Zensai</i>	<b>Vorspeise</b> In Rettich eingewickelte Jakobsmuscheln mit Tosa Essig Gelee Gesimmerte Makrele mit Pflaumenpaste Eierpudding mit Lachsrogen Gekochter Yuba mit Spinat In Trüffelschinken eingerolltes Wachtelei Süß gekochte Kastanien Frittierte rote Garnele in Reiscrackern Frühlingsrolle mit Seebrasse Mit süßem Essig angemachter Myoga	28
<i>Nimonowan</i>	<b>Suppe</b> Saikyo Miso Suppe mit Krabbe, Rüben und Steinpilze 【 Alternativ: Gekochter Hummer mit Saikyo Miso +35€ 】	12 55
<i>Otsukuri 1</i>	<b>Sashimi 1</b> Saisonales Sashimi	48
<i>*Otsukuri 2</i>	<b>Sashimi 2</b> Thunfischtatar	
<i>Yakimono</i>	<b>Gegrilltes</b> Gegrillter Heilbutt mit Sansho Buttersoße, Gingko-Nuss und Maitake 【 Alternativ: über Holzkohle gegrillter und glasierter Aal +25€ 】	38 45
<i>*Onmono</i>	<b>Chef's originales Gericht</b> Frittiertes Lotuswurzelbrötchen und gekochtes Meeraal mit glasiertem Dashi	23
<i>*Daimono</i>	<b>Eintopf Gericht</b> Königskrabbe, Seeteufel, Komatsuna und Shiitake mit Ponzu soße	30
<i>Shiizakana</i>	<b>Hauptgericht</b> Gegrilltes Rinderfilet mit gebratener Zwiebelsoße 【 Alternativ: Japanisches Wagyu + 42 € 】	48 98
<i>Oshokuji</i>	<b>Reisgericht</b> Im Tontopf gekochter Reis mit Austern Eingelegtes, Miso Suppe	40 ab 2 Personen
<i>Dessert 1</i>	<b>Dessert 1</b> Süßkartoffel-Eis	
<i>*Dessert 2</i>	<b>Dessert2</b> Gedämpfte Kastanien-Yokan	28
<i>Finales Dessert</i>	<b>Finales Dessert</b> Petit fours	

---

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

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