

**Menü**  
November, 2021

---

**Starter**

Sakizuke

Gekochte Ente nach Jibuni Art

**Vorspeise**

Zensai

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

**Suppe**

Nimonowan

Saikyo Miso Suppe mit Krabbe, Rüben und Steinpilze

【 Alternativ: Gekochter Hummer mit Saikyo Miso +35€ 】

**Sashimi**

Otsukuri

saisonales Sashimi

【 Thunfischtatar +18€ 】

**Gegrilltes**

Yakimono

Gegrillter Heilbutt mit Sansho Buttersoße, Gingko-Nuss und Maitake

【 Alternativ: über Holzkohle gegrillter und glasierter Aal +25€ 】

**Hauptgericht**

Shiizakana

Gegrilltes Rinderfilet mit gebratener Zwiebelsoße

【 Alternativ: Japanisches Wagyu +42€ 】

**Reisgericht**

Oshokuji

Im Tontopf gekochter Reis mit Austern  
Eingelegtes, Miso Suppe

**Dessert**

Dessert

Süßkartoffel-Eis

**Finales Dessert**

Finales Dessert

Petit fours

---

**Short Course (7-Gänge) 95 Euro**

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