

Menü

Mai 2022

Sakizuke	Starter Hausgemachter Sesam-Tofu
Zensai	Vorspeise Gekochter Oktopus mit roten Bohnen Holzmakrele gerollt mit gesäuertem Rettich Ei-Tofu und in Ingwer gekochter Thunfisch Tempura mit weißen Spargel und Trüffelschinken Frittierte Bambussprossen Füllung mit Garnelen Frittierte Hisui-Auberginen in Dashi-Brühe Marinierte Goldbrasse mit Kombu-Kelp und Sesamsauce Feige mit cremigem Sesam Chimaki-Sushi mit roten Garnelen, Yoshino-Essig
Nimonowan	Suppe Klare Suppe mit Dashi-Brühe Zackenbarsch mit Pfeilwurzpulver
Otsukuri	Sashimi 3 verschiedene Sashimi-Sorten der Saison 【 plus: Thunfischtatar mit Kaviar +28€ 】
Yakimono	Gegrilltes Gericht Gegrillte Forelle mit grünem Erbsenpüree und Saisongemüse 【Alternativ : Glasierter Aal vom Holzkohlegrill + 32 €】
Shiizakana	Hauptgericht Auf Holzkohle gegrilltes US-Angus-Flankensteak Miso mit Sansho-Pfefferblättern, KEN Signature Zwiebelsauce 【 Alternativ: "Ozaki Beef A4" Roastbeef + 52 € 】
Oshokuji	Reisgericht Gemischter Reis mit gegrillten Wolfsbarsch mit Zitrusgeschmack, Pflaume, Myoga-Ingwer Essiggurken, Miso-Suppe
Dessert	Dessert Beeren-Nougat-Gras
Finales Dessert	Finales Dessert Petits fours

Short Course 128 Euro

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern