

Menü

Juni, 2022

<i>Sakizuke</i>	Starter Hausgemachter Sesam-Tofu
<i>Zensai</i>	Vorspeise Gemüsegelee der Saison Weich gekochter Oktopus Frittierte Auberginen in Brühe Gekochtes grünes Gemüse und frittierter Tofu Ei-Tofu und in Ingwer gekochter Thunfisch Frittierte rote Garnelen mit Reiscrackern Süß-sauer mariniertes Myoga-Spross Leicht gebratenes iberisches Schwein, Essig-Miso
<i>Nimonowan</i>	Suppe Klare Suppe mit Dashi-Brühe Geröster Wolfsbarsch
<i>Otsukuri</i>	Sashimi 3 verschiedene Sashimi-Sorten der Saison 【 plus : Thunfischtatar mit Kaviar + 28€】
<i>Yakimono</i>	Gegrilltes Gericht Gegrillte Rotbrasse mit Sesam, Nori-Algen-Chips 【Alternativ : Glasierter Aal vom Holzkohlegrill + 32 €】
<i>Shiizakana</i>	Hauptgericht US Ribeye Steak mit Chef's Original Sauce 【 Alternativ: Japanisches Ozaki Wagyu A4 Roastbeef + 52 €】
<i>Oshokuji</i>	Reisgericht Gemischter Reis mit Mais und Scholle Eingelegtes, Miso-Suppe
<i>Dessert</i>	Dessert Kirschorbet, Kirschkomport Sojamilch blanc manger
<i>Finales Dessert</i>	Finales Dessert Petits Fours

Short Course 128 Euro

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern