

Menü

September, 2022

Sakizuke	Starter *7 *6 Schneekrabbe und Shiitake-Pilz, gekleidet mit Yuzu-Essig
Nimonowan	Suppe *7 *6 Klare Suppe aus Dashi-Brühe Frittierte Ganerlenknödel
Otsukuri	Sashimi *7 *6 3 verschiedene Sashimi-Sorten der Saison 8 Gänge : 5 verschiedene Sashimi-Sorten der Saison
Hassun	Saisonales Gericht *7 *6 Frühlingsrolle mit roter Garnele Japanisches gerolltes Omelett mit Aal Spargel mit Sesamcreme Gegrillte Aubergine gewürzt mit Dashi Krokette mit Wagyu Gebratenes mariniertes Makrelen-Sushi Frittierter, weich gekochter Oktopus Sommergemüse mit Tofu angemacht japanisch geschmorter Schweinebauch
Yakimono	Gegrilltes Gericht *7 *6 Gegrillter, in Miso marinierter schwarzer Kohlenfisch (Saikyoyaki)
Takiawase	Gekochtes Gericht Gekochter Wolfsbarsch und Sommergemüse in Dashi
Shiizakana	Fleischgericht *7 Gegrilltes Ribeye Steak mit Sesamsoße
Oshokuji	Reisgericht *7 *6 Gemischter Reis mit auf Holzkohle gegrillten Lachs Eingelegtes, Klare Suppe mit Pflaume
Dessert	Dessert *7 *6 Pfirsichsorbet
Finales Dessert	Finales Dessert *7 *6 Petits Fours

8 Gänge 124 Euro Kaiseki Course

7 Gänge 112 Euro Kaiseki Course

6 Gänge 88 Euro Short Course

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern

Begleitung Sake 99/88/77

Wein 72/63/54