

Menü

Dezember, 2022

Januar, 2023

<i>Sakizuke</i>	Starter Frittierter Tofu gemischt mit Gemüse glasierte Dashi-Brühe mit Krabben
<i>Nimonowan *</i>	Suppe * Mit Saikyo Miso (Weißes Miso aus Kyoto) Garnelen, Rotbarsch, Shiitake-Pilz, Rettich, grüne Bohnen, Zitrone
<i>Otsukuri</i>	Sashimi saisonales Sashimi
<i>Yakimono</i>	Gegrilltes Gericht Kabeljau und Kartoffeln, Chili-Sesam-Sauce
<i>Hassun</i>	Saisonales Gericht Frittierter Tofu Gegrillte Ente mit Lauch Gekochter Spinat mit in Sojamilch marinierter Tofuhaut Gegrillte Auberginen und rote Garnelen, mariniert mit Wasabi Gekochter Topinambur mit süßem Miso Lachsrogen mit geriebenen Rettich Seebrasse mariniert zwischen Kombu-Kelp Kandierte Kastanie Gerolltes Sushi mit Toro und eingelegten Rettich Gedämpfter Eierpudding Frittierter Lachs in Essig
<i>Shizakana *</i>	Fleischgericht * Rinderflankensteak vom Strohgrill Sukiyaki-Sauce
<i>Oshokuji</i>	Reisgericht Reis mit Auster Eingelegtes, Miso Suppe
<i>Dessert</i>	Dessert Parfait im japanischen Stil
<i>Finales Dessert</i>	Finales Dessert Petits Fours

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern

Kaiseki Course 124 Euro

Short Course 95 Euro

**Short Course : ohne Suppe und Fleischgericht*

Begleitung *Wein 63 / 45*

Sake 88 / 66

Premium Sake 125 / 90