

Kaiseki Menü

September & Oktober, 2023

<i>Sakizuke</i>	<i>Starter</i> Grüße von Nihonryori KEN
<i>Zensai</i>	<i>Vorspeise</i> Walnüsse mariniert mit hausgemachter Miso Japanisch geschmortes Lamm Eingelegter Rettich, geschnitzt wie eine Chrysantheme Seebrasse mit Kombu-Algen serviert mit Sesamessig Süß-simmernde Maronen Gedämpfter Eierpudding mit Kürbis Saisongemüse und Yuba in Dashi geschmort Enoki-Pilze mit Nori-Algen-Tempura
<i>Nimonowan</i>	<i>Suppe</i> Gedämpfte gehackte Fischbällchen mit saisonalem Gemüse Klare Suppe mit Dashi-Brühe
<i>Otsukuri</i>	<i>Sashimi</i> Täglich ausgewähltes Sashimi
<i>Yakimono</i>	<i>Gegrilltes Gericht</i> Gegrillte Makrele und Apfel mit Miso
<i>Shiizakana</i>	<i>*Fleischgericht</i> Strohgeröstetes Entrecôte Sansho-Pfeffer-Miso 【 Alternativ: Japanische Wagyu + 45€ 】
<i>Oshokuji</i>	<i>Reisgericht</i> Reis gekocht mit saisonalen Pilzen, serviert mit Lachs und Lachskaviar Misosuppe mit Nameko Pilzen
<i>Dessert</i>	<i>*Dessert</i> Miso-Vanilleeis Süßkartoffel-Tempura und saisonaler Obstkompott
<i>Finales Dessert</i>	<i>Finales Dessert</i> Petits Fours

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern

120 Euro

Short Course 95 Euro

**Short Course : ohne Fleischgericht und Dessert*

Begleitung Wine 54/36

Sake 64/40

Premium Sake 80/50

Begleitung: Ohne Starter, Suppe, and Finales Dessert

(Sake Begleitung: Die Gesamtmenge für den Kaiseki Course beträgt 400 ml, der Short Course 250 ml)

Sushi Kaiseki Menü

September & Oktober, 2023

<i>Sakizuke</i>	Starter Grüße von Nihonryori KEN
<i>Zensai</i>	Vorspeise Walnüsse mariniert mit hausgemachter Miso Japanisch geschmortes Lamm Eingelegter Rettich, geschnitzt wie eine Chrysantheme Seebrasse mit Kombu-Algen serviert mit Sesamessig Süß-simmernde Maronen Gedämpfter Eierpudding mit Kürbis Saisongemüse und Yuba in Dashi geschmort Enoki-Pilze mit Nori-Algen-Tempura
<i>Nimonowan</i>	Suppe Gedämpfte gehackte Fischbällchen mit saisonalem Gemüse Klare Suppe mit Dashi-Brühe
<i>Otsukuri</i>	Sashimi Täglich ausgewähltes Sashimi
<i>Yakimono</i>	Gegrilltes Gericht Gegrillte Makrele und Apfel mit Miso
<i>Shizakana</i>	*Fleischgericht Strohgeröstetes Entrecôte Sansho-Pfeffer-Miso 【 Alternativ: Japanische Wagyu + 45€ 】
<i>Oshokuji</i>	Sushi Omakase
<i>Dessert</i>	*Dessert Miso-Vanilleeis Süßkartoffel-Tempura und saisonaler Obstkompott
<i>Finales Dessert</i>	Finales Dessert Petits Fours

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern

150 Euro

Short Course 125 Euro

**Short Course : ohne Fleischgericht und Dessert*

Begleitung Wine 54/36

Sake 64/40

Premium Sake 80/50

Begleitung: Ohne Starter, Suppe, and Finales Dessert

Sake: Die Gesamtmenge für den Sushi Kaiseki Course beträgt 400 ml, der Short Course 250 ml

Shojin Sushi Kaiseki Menü

Koyasan Style (Vegan)

September & Oktober, 2023

<i>Sakizuke</i>	<i>Starter</i> Sesame Tofu
<i>Zensai</i>	<i>Vorspeise</i> Eingelegter Mozuku-Seetang Koya-Tofu (getrockneter Tofu) Gebackener Mais Kirschtomaten in süßem Essig Okra mit Sesampaste Kürbisbrei mit Somen Nudeln Gegrillte Yuba und Paprika
<i>Nimonowan</i>	<i>Suppe</i> Gebackener pürierter Tofu mit Ginko, Edamame, Hijiki-Seetang, Shiitake-Pilzen und Karotten Yuzu-aromatisierte Soße
<i>Otsukuri</i>	<i>Sashimi</i> Yakuzen-Salat
<i>Yakimono</i>	<i>Gegrilltes Gericht</i> Miso-glasierter Aubergine und Tofu Drei Arten von Gemüsepüreesauce
<i>Sushi</i>	<i>Sushi</i> Vegan Omakase Sushi Kenchin-Suppe mit Miso
<i>Dessert</i>	<i>Dessert</i> Panna cotta aus aprikosenkernen Saisonale Obstkompott
<i>Finales Dessert</i>	<i>Finales Dessert</i> Petits Fours

Die Zutaten im Menü können sich je nach Saisonaler Verfügbarkeit ändern

140 Euro

Begleitung Wine 45

Sake 56

Premium Sake 70

Begleitung: Ohne Starter, Suppe, and Finales Dessert

Sake Begleitung: Die Gesamtmenge beträgt 350 ml