

Herbstmenü *Red*

Vorspeisen

Macaron mit Foie Gras und Kaviar
Gedämpfte Abalone mit Hiro Sauce Nr.6
Lachstartar mit Sesamöl-Sauce
Frittierter Tofu
Japanische Wurzelgemüse nach Chikuzen-Art
Coco-Bohnen und Shimeji-Pilze mit Sesam

Sashimi

Angeflammter Bonito mit Musik (Shiso-Zwiebel-Knoblauch)

Suppe

Potage von saisonalen Pilzen

Sushi

Makrele, Wolfsbarsch, Thunfisch, Gelbschwanz, gegrillter Aal, Garnele,
angeflammter Lachs mit Kaviar, Tartar aus Jack Makrele mit Miso, Austern-Tsukudani,
Wagyu-Sushi

Hauptgerichte: Wählen Sie 1 bzw. 2 aus

Fischgericht

Black Cod nach Saikyo-Art

Meeresfantasie

Spezialität mit
Krustentiere des Tages

Steak

Chateaubriand
flambiert mit Whisky
dazu Hiro Sauce Nr.1

Nachtisch

Limettenkuchen, Kürbis-Schokolade
Mousse von Süßkartoffeln
Maronen-Eis

Menü 6-Gänge 118€ 7-Gänge 138€

Wir bitten Sie, uns die Lebensmittelunverträglichkeiten vorab¹ zu informieren.
Beilage kann je nach Tageseinkauf variieren.

Herbstmenü *Green*

Vorspeisen

Häppchen mit Pilzcreme
Tartar aus Avocado und Lauchzwiebeln
Gemüsetempura
Frittierter Tofu
Japanische Wurzelgemüse nach Chikuzen-Art
Coco-Bohnen und Shimeji-Pilze mit Sesam

Statt Sashimi...

Frittierte Aubergine mit Soymeat

Suppe

Potage von saisonalen Pilzen

Sushi

Brokkoli, Buschbohnen, Avocado, Paprika, Jungmais, Aubergine, Zucchini,
Snapperbsen, Lauch-Tempura, Inari-Sushi

Hauptgerichte:

Street-Food Japans

Osaka-Yaki mit verschiedene Gemüse

und/oder

Linsen & Co.

Linsenspezialität des
Küchenchef Tacky

Nachtisch

Zitroneneis
Sojajogurt mit Maronen
Vegane Schokolade

Menü 6-Gänge 118€ 7-Gänge 138€

Wir bitten Sie, uns die Lebensmittelunverträglichkeiten vorab¹ zu informieren.
Beilage kann je nach Tageseinkauf variieren.