Menü OMAKASE

1.Vorspeisehäppchen - 前菜 1 —

Gebackener Garnele und Snaperbsen / Taro-Kartoffeln mit Miso-Sauce /
Crab-Meat Kugelchen mit Süß-Sauer-Sauce / Sepia gefüllt mit Kastanien und Senfkörner

2.Zwischengang - 前菜 2 —

Tempura
Garnele, Jakobsmuscheln, Rosenkoh, Pliz

oder

Sashimi
Thunfisch, Lachs, Gelbschwanzfisch

3.Suppe - 汁物

Paitan-Suppe mit Sansho-Pfeffer und Frühlingzwiebeln

4.Sushi - 寿司 -

12 Stk. +20€

Lachs, Gelbschwanz, Chutoro-Thunfisch, Garnele,
gegrillter Aal, Wagyu, Thunfisch, Makrele
angeflammter Lachs mit Kaviar
Thunfischtartar, Snow Crab, , Jakobsmuscheln

oder

7 Stk.

Lachs, Gelbschwanz,
Chutoro-Thunfisch, Makrele
gegrillter Aal, Garnele,
Wagyu

5.6. Hauptgerichte: Wählen Sie 1 bzw. 2 von unten aus - 主菜 -

Black Cod
Black Cod nach Saikyo-Art
mit saisonalem Gemüse

Wagyu-Steak
Chateaubriand (130g) +25€
oder Rump (60g)
mit Holzkohle Aronma

Gebratene Ente
Hausoriginelle Teriyaki-Sauce
Yuzu-Pfeffer

Seafood
Jakobsmuscheln, Garnele,
Tintenfisch
nach Hausrezept
dazu Thunfisch-Bottarga

6./7. Nachtisch -甘味-

Hausoriginalle Schokolade aus Avocado / Yuzu -Sorbet /
Sesam-Mousse mit Orangentuiles /Matcha-Biscuitrolle
Karamelisierte Süßkartoffeln / Saisonales Obst

6-Gänge €138 **7-Gänge €148**

Bitte informieren Sie uns über die Lebensmittelunverträglichkeiten. /Please inform us about any food restrictions.
Die Beilage kann je nach Tageseinkauf variieren. /Side vegetables can be varied.

Vegetarisches Menü

1. Vorspeisehäppchen *– 前菜 1 –*

Hausgemachter Tofu aus Sesam / Veganes Takoyaki /
Karaage vom Soy Meat / Taro-Kartoffeln mit Dengaku-Miso-Sauce

2 Zwischengang *– 前菜 2 –*

Tempura mit Pilz, Snaperbsen
Rosenkohl, Paprika

oder

Frittiertes Tofutächchen mit Soy Meat Füllung,
Snaperbsen und Pilze

3. Suppe *– 汁物 –*

Vegane japanische Wintersuppe mit geriebenen Rettich

4. Sushi *– 寿司 –*

Snapperbsen / Jungmais / Paprika / Avocado / Brokkoli / Aubergine / Pilze /
Lauch-Tempura / Inari-Sushi

5./6. Hauptgerichte: Wählen Sie 1 bzw. 2 von unten aus *– 主菜 –*

Hack-Tofu-Steak
mit Hausorigineller BBQ-Sauce

Aubergine Gratin
Teriyaki-Tomatensauce
mit Sojakäse überbacken

Pilze in Blätterteig
verschiedene Pilze
mit Rot-Miso-Sauce

6./7. Nachtisch *– 甘味 –*

Yuzu-Sorbet / Daifuku-Mochi / Karamelisierte Süßkartoffeln
Matcha-Kuchen / Soy Milk Schokolade /
Saisonales Obst

6-Gänge €130 **7-Gänge €140**

Bitte informieren Sie uns über die Lebenmittelunverträglichkeiten /Please inform us about any food restrictions.
Die Beilage kann je nach Tageseinkauf variieren. / Side vegetables can b

Menü „Wagyu "

Vorspeisehäppchen - 前菜 1 —

Wagyu Poché japanischer Art / Frittierter Tofu in Dashi /
Roast Beef / Tofu-Täschchen mit Wagyu-Soboro
Paniertes Hackwagyu / Namasu-Salat mit frischer Würzelgemüse

Zwischengang - 前菜 2 -

Mille-feuille Côtelette vom Rindfleisch im Kadayif-Mantel
dazu Rotmiso-Sauce

Suppe - 汁物 -

Rindfleischsuppe mit Wurzelgemüse

Sushi - 寿司 -

Wagyu-Sushi mit Weißrettich
Wagyu-Sushi mit scharfer Miso-Sauce
Wagyu-Tartar mit Yuzu-Pfeffer
Geschmortes Wagyu mit Wachtelei und Teriyaki-Sauce
Wagyu Roast Beef Rolle mit Avocado und Wasabi-Majo-Sauce
Geräuchertes Wagyu mit frischem Wasabi

Hauptgericht - 主菜 -

Wagyu-Steak 130g in Stil des Holzkohlegrills
dazu hausgemachte Yakiniku-Sauce / Lauchsauce / Meersalz

Dessert -甘味-

Mochi-Eis, Dorayaki, Saisonales Obst

€148

Wir bitten Sie, uns die Lebensmittelunverträglichkeiten vorab zu informieren.Beilage kann je nach Tageseikauf variieren.
Please inform us in advance about any food restrictions. Side vegetables can be varied according to the seasonal availabilities.