

Menü Herbst 2023 *Red*

1. Vorspeisehäppchen

Sashimi mit Thunfisch, Lachs, Rotgarnelen
Tartar aus angeflamtem Wagyu-Fleisch, dazu Dashi, Tomaten und Limetten Gelee
Gegrillter Soft-Shell-Shrimp mit Miso-Majo-Marinade
Canapé mit Frischkäse und getrocknetem Obst

2. Tempura

Austern-Tsukudani, Weißfleischfisch, Garnelen, Baby-Paprika

3. Suppe

Yakuzen-Suppe mit Hühnerfleisch, Pilze, Ei, Frühlingszwiebeln

4. Sushi

Makrele, Thunfisch, Gelbschwanz, gegrillter Aal,
angeflammter Lachs mit Kaviar, Rotgarnele, Lachs,
Wagyu-Sushi

5. Hauptgerichte: *Wählen Sie 1 bzw. 2 von unten aus*

· Fischgericht

Black Cod Steak
Lachsstück
dazu Teriyaki- und
Tartare-Sauce

· Meeresfantasie

Krustentiere des Tages
Hiro Sauce Nr.8
Ponzu-Gelee-Perlen

· Wagyu-Steak

Chateaubriand
flambiert mit Whisky
Lauchkreme-Sauce
Yakiniku-Sauce

· Sukiyaki

Wagyu-Sukiyaki The Sakai Stil

Nachtisch

Schokolade aus Avokado und Schwarzsésam
Warabi-Motchi mit Kinako und Dattelsyrup
Kürbiskäsekuchen mit Marronencreme
Vanilleeis mit Premium-Pflaumenwein

oder

Sushi-Nachschlag

2 Stück Ihrer Lieblings-sushi

6-Gänge 118€

7-Gänge €130

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

Menü Herbst 2023 Green

1. Vorspeisehäppchen

Hausorigineller Edamame-Tofu und Sesam-Tofu, dazu Dashi-Sahne
Lotuswurzel mit Sojakäse und Hljiki-Algen
Kimpira mit Saisongemüse, Süßkartoffeln mit Zitronen-Sauce

2. Tempura

mit Saisongemüse

3. Suppe

Vegane Dashi-Suppe mit Gemüse

4. Sushi

Avocado, Brokkoli, Paprika, Jungmais, Aubergine, Zuckerschote,
Shiitake-Pilze, japanische-Sauergurken, Avocado-Gurke-Rolle,
Lauch-Tempura, Inari-Sushi

5. Hauptgerichte: Eine oder Beide

Hack-Tofu-Steak

Hausoriginelles Tofugericht mit Teriyaki-Sauce

Aubergine Gratin

mit Sojamilch- und Tomaten-Sauce,
und Sojakäse überbacken

Nachtisch

Veganer Kürbiskuchen,
Sojamilch-Schokolade aus Avokado und Schwarzsoson
Veganes Vanilleeis mit Premium-Pflaumenwein
Warabi-Motchi mit Kinako und Dattelsyrup

oder

Sushi-Nachschlag

2 Stück Ihrer Lieblings-sushi

6-Gänge €118

7-Gänge €130

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