

Herbstmenü Red

138

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

Fischgericht

Black Cod nach Saikyo-Art

Steak

Chateaubriand flambiert mit Whisky
dazu Hiro Sauce Nr.1

Nachtisch

Limettenkuchen, Kürbis-Schokolade
Mousse von Süßkartoffeln
Maronen-Eis

Herbstmenü **Green**

138

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 Soyameat

Suppe

Potage von saisonalen Pilzen

Sushi

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

Street-Food Japans

Osaka-Yaki mit verschiedene

m Gemüse

Linsen & Co.

Linsenspezialität unseres Küchenchef Tacky Uehara

Nachtisch

Zitroneneis
Sojajogurt mit Maronen
Vegane Schokolade

--+