

Menü Februar/März Red

1. Vorspeisehäppchen

Salat mit Crab-Meat und Gurke und Wakame-Algen,
Sesam-Tofu, Garnele mit Hiro Sauce Nr. 14,
Austern in Creme-Sauce, Roast Duck,
Sashimi aus Fisch des Tages

2. Tempura

Garnele, Weißfleischfisch, Gemüse

3. Suppe

Bonitofisch-Dashi-Suppe mit Garnelen und Edamame

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
mariniert in Saikyo-Miso
und gegrillt

Meeresfantasie

Spezialität mit
Krustentiere des Tages
Hiro Sauce Nr.8

Wagyu-Steak

Chateaubriand
flambiert mit Whisky
dazu Rauch-Sauce und
Yakiniku-Sauce

Nachtisch

Weißschokoladekuchen, Avocado-Schokolade,
Azuki-Bohnen-Mousse
Erdbeer-Sorbet mit Rennyu-Creme

oder

Sushi-Nachschlag

2 Stück Ihrer Lieblingssushi

6-Gänge 118€

7-Gänge €130

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

Menü Februar/März Green

1. Vorspeisehäppchen

Salat mit Wakame-Algen und Gurke, Sesam-Tofu,
Aubergine mit Soy-Meat-Sauce, Süßkartoffeln mit Zitronen-Sauce
Kimpira mit Saisongemüse, Lotuswurzel mit Sojakäse

2. Tempura

mit Saisongemüse

3. Suppe

Kombu-Algen-Dashi-Suppe mit Edamame und Gemüse

4. Sushi

Avocado, Brokkoli, japanische, Paprika, Jungmais, Aubergine, Zucchini,
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 Schokoladekuchen,
Sojamilch-Schokolade,
Azuki-Bohnen-Joghurt (vegan),
Erdbeer-Sorbet

oder

Sushi-Nachschlag

2 Stück Ihrer Lieblingssushi

6-Gänge €118

7-Gänge €130

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