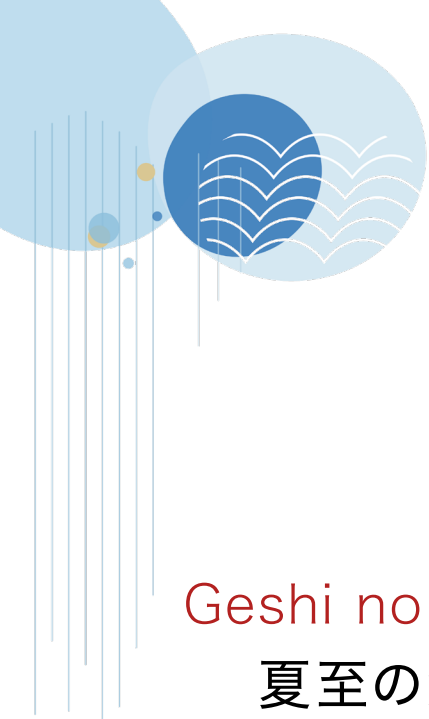




Geshi no Ryōmi

夏至の涼味

Die kühle Eleganz der Sommersonnenwende

Ein saisonales Menü in 6 oder 7 Gängen,
auf Wunsch mit Sakebegleitung oder auch
einzeln bestellbar.

涼味 Ryōmi verkörpert die Idee,
Kühle zu schmecken – Erfrischung nicht nur
als Temperatur, sondern als kulinarische Qualität.

Wassermelone, Mais, Tomate, Tamakai, Ponzu,
Yuzu, Kabosu, Shiso, Myoga, kalte Cha-Soba
und die ruhige Tiefe von Dashi verbinden sich zu
einem Erlebnis japanischer Saisonalität.



先附 | Sakizuke 19,-

Drei sommerliche Kleinigkeiten

Wassermelone „Sashimi Style“ mit Yuzu-Koshō-
Olivenöl, grünem Shiso und Hana Shiso

Kalter Mais-Chawanmushi mit Garnele,
Ohitashi-Sauce, Ikura und Wildbrokkoli

Okra Goma Ae mit Sesamsauce

Getränkebegleitung

*Koshi no Kanbai – Sai / Junmai Ginjō
auf 55 % poliert / 15 % Vol. / 4 cl*

椀物 | Wanmono 15,-

Kalte Sommersuppe

Osuimono: klare Tomaten-Dashi
mit gedämpftem Tai, süßer Cherrytomate,
Wildbrokkoli, Yuzu-Zeste

keine Getränkebegleitung

向付 | Mukōzuke 22,-

Sashimi

Sashimi vom Riesenzackenbarsch
mit Momiji-Oroshi, Ponzu-Granité
und Schnittlauch

Getränkebegleitung

*Kakurei – „Zeit der Kraniche“ / Junmai Ginjō
auf 55 % poliert / 15,5 % Vol. / 4 cl*

煮物 | Nimono 15,-

Gegartes

Oktopus mit Satoimo in warmer
Dashi-Soja-Ingwer-Brühe, saisonalem Gemüse,
Myoga und Kinome

Getränkebegleitung

*Hōyō – Sawayaka Summer Breeze / Junmai
auf 60 % poliert / 15 % Vol. / 4 cl*

oder:

*Wachauer Grüner Veltliner
„Grabenwerk“*

強肴 | Shiizakana 45,- *

Wagyū-Tempura mit kalter Cha-Soba

A5-Wagyū-Filet als Tempura mit kalten
Grüntee-Buchweizennudeln, kaltem Tsuyu,
Daikon Oroshi, Frühlingszwiebel und Wasabi

Getränkebegleitung

*Katsuyama – Lei / Junmai Ginjō
auf 55 % poliert / 12 % Vol. / 4 cl*

寿司 | Sushi 28,-

Bara Chirashi Sushi

Bara Chirashi mit Sushi-Reis, Aji, Chūtoro-Tatar,
Hotate in Gari-Amasu, Ikura, Sesam, Salt'n'Yuzu-
Gelee, Yuzu-Öl, Kinome, Shiso und Holunderblüte

Getränkebegleitung

*Chiyonosono – Kumamoto Shinriki
„Göttliche Kraft“ / Junmai Ginjō
auf 55 % poliert / 15 % Vol. / 4 cl*

Optionaler Sushi-Zusatz

Nigiri von Unagi, Riesenzackenbarsch
und Suzuki
Aufpreis: 15,-

水物 | Kanmi 12,-

Dessert

Kabosu-Semifreddo auf Sobacha-Biskuit
mit Cantaloupe-Melonen-Granité
und Matcha-Tuile

Getränkebegleitung

*Imayo Tsukasa – Karyūkai / Junmai Ginjō
auf 60 % poliert / 4 cl*

**Die kühle Eleganz
der Sommersonnenwende**

6 Gänge pro Person 100 Euro
Getränkebegleitung 48 Euro

* 7 Gänge pro Person 130 Euro
Getränkebegleitung 55 Euro

**Mehr Info
zu Menü und Sake**



À la Carte

VORSPEISEN

Nasu no Ohitashi | 9,50

Weich gegarte Aubergine
in Dashi-Soja-Marinade

Sommergemüse vom Holzkohlegrill | 19,–

Drei saisonale Gemüsesorten
über Binchōtan-Holzkohle gegrillt,
mit hausgemachten Dips

SUSHI

Yaki Saba Bōzushi | 26,–

typisches gepresstes Bōzushi,
mit marinierter, leicht angeflammter Makrele.
Täglich nur begrenzt verfügbar

ZWISCHENGERICHTE

Wagyū vom Holzkohlegrill | 36,–

Japanisches A5-Wagyū,
über Binchōtan-Holzkohle gegrillt,
mit zwei Saucen und Salz

Gindara Saikyō Yaki | 32,–

Zarter Black Cod in weißer Saikyō-Miso-Marinade,
aromatisch gegrillt

Tamakai no Sakamushi | 30,–

Gedämpfter Riesenzackenbarsch in Sake-Dashi,
mit sanftem Umami und zarter Textur

EXTRAS

Nama Wasabi | pro Portion 7,–

Frischer Wasabi aus Japan

Portion Reis | pro Portion 3,90

Japanischer Reis