

SAISONALES MENÜ

錦秋の旬彩 Kinshū no Shunsai

Wenn in Japan zwischen den Jahreszeiten Shūbun und Sōkō die Luft klar wird und die Blätter wie Brokat leuchten, beginnt die Zeit der stillen, tiefen Aromen. Dieses Menü feiert den Herbst im Geist des Washoku: eine Reise durch die Landschaft des Herbstes, in 5 oder 7 saisonal komponierten Gängen.

Sakizuke 先附

Dreierlei Vorspeise: Saba Nanbanzuke; Kabocha-Tofu mit Ahorn-Soja und Bubu Arare;
Shira-ae von Roter Bete & Süßkartoffel

Masumi Kuro / Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 15 % Vol. / 4cl

* Mukōzuke 向付

Sashimi Bonito Tataki mit Zwiebel-Ponzu & Nashi; Myōga, Shiso
Koshi no Kanbai - Muku / Junmai Daiginjō / auf 48 % poliert / 16 % Vol.

Wanmono 椀物

Klarer Pilzfond auf Kombu-Katsuobushi; Hirame-Shinjō mit Nagaimo; Kohlrabi, Mitsuba, Yuzu-Zeste

Yakimono 焼物

Yuzu-Miso glasierte Wachtel, Steinpilze, geröstete Marone und Kabu-Püree; Kinome
Marcon Verze 2022 / Nicolas Mailet / Burgund / 13 % Vol. / 0,1

Sushi-Selektion 鮓

Hotate Nigiri mit Uni Butter, Gunkan Kinoko mit Shimeji und Shiitake
Kamo Niku Nigiri mit Honig glasiert
Shinsen - Umakuchi / Junmai Ginjō / auf 60 % poliert / 16 % Vol. / 4cl

* Shokuji 食事

Kinoko Takikomi Gohan (Reis mit Shiitake, Maitake, Shimeji), Marone & Wagyu-Tataki-Scheiben;
Tsukemono; Miso-Suppe mit Nameko
Yūho - „Glücklicher Reis“ / Junmai / auf 60 % poliert / 15,8 % Vol. / 4cl

Mizumono 水物

Feigen „Sake-ni“ mit Herbst-Eis: sanft in Sake pochierte Feigen, Kardamom & Sternanis;
Eis aus Kastanie, Mandel & Sakekasu.
Late Bottled Vintage Port 2018 / Graham's / 20 % Vol. / 5cl

5 Gänge pro Person 100 Euro – Getränkebegleitung 44 Euro

* 7 Gänge pro Person 120 Euro – Getränkebegleitung 55 Euro