SAISONALE REISE NACH JAPAN

夏のしぶき Natsu no Shibuki

Heiße Sommersonne trifft auf erfrischende Meereseiszeit; Bambus rauscht, Lotus blüht – das ist 「夏のしぶき – Natsu no Shibuki」, dieses Menü interpretiert den Sommer in Japan mit besonderen Zutaten in München.

Ryōmi no Sakizuke 涼味の先附 18,-

Amela Tomate in Shiro Dashi, Umaki mit Aal, Okra in Tosasu
Dassai 45 / Junmai Daiginjō / auf 45% poliert / 16% Vol. / 4cl

* **Aji no Bara-zukuri** 鱈の薔薇造り 19,-

Sashimi von der Holzmakrele mit Mairübe, Ingwer & Shiso
Shinsen Umakuchi / Junmai Ginjō / auf 60% poliert / 16% Vol. / 4cl

Hamo no Reisei-wan 鱧の冷製椀 14,-

Ichiban Dashi mit Hamo (Meeraal), wilder Brokkoli & Yuzu

Natsu no Nigiri Moriawase 夏の握り盛り合わせ 39,-

Hirame Kinome Nigiri, Toro Yuzu Nigiri, Suzuki Trüffel Nigiri & Aji Tatar Gunkan
Rihaku Wandering Poet / Junmai Ginjō / auf 55% poliert / 15% Vol. / 4cl

Gindara no Saikyō-yaki 銀鱈の西京焼き 35,-

Black Cod mit Saikyo Miso gratiniert, Zucchini & karamellisierte Cherry Tomato
Grauburgunder -RS- / Weingut Salway / Baden / 13,5 % Vol / 0,1l

* **Hiyashi Sōmen to Wagyu Tempura** 冷やし素麺と和牛天婦羅 25,-

Sōmen Nudeln mit Tsuyu Soße dazu Sommer Tempura mit Wagyu & Gemüse
Imayo Tsukasa Black / Junmai / auf 50% poliert / 16% Vol. / 4cl

Maracuja Kuchen, Sake-Kokoseis 酒とココナッツの氷菓、パッションフルーツケーキ 12,-

Maracuja Kuchen mit Sake-Kokoseis & Shiso
Kamairicha Yuzu Blueberry Tee / 0,1l

5 Gänge pro Person 100 Euro – Getränkebegleitung 38 Euro

* 7 Gänge pro Person 120 Euro – Getränkebegleitung 48 Euro

MENÜ DER SAISON

À la Carte

VORSPEISEN

Misoshiru | Miso-Suppe, Dashi, Seidentöfu, Abura Age, Lauchzwiebeln 5,90

Cime di Rapa | Karashi-Miso-Essig 6,80

Edamame | Sojabohnenschoten, Meersalz 6,50

Goma Ae | Blattspinat, Sesamsauce 6,80

Nasu Miso Itame | Auberginenstreifen, Miso 9,60

Crispy Ebi Tempura | Tempura von Garnelen und Blumenkohl, Kimchi-Mayonnaise 18,60

Wagyū Tataki | Japanisches Wagyū, Kobujime mariniert, Kizami Wasabi 28,90

HAUPTGERICHTE

Yasai Tempura | Gemüse japanisch fein frittiert 26,-

Tempura Moriawase | Garnele, Fisch und Gemüse fein frittiert 32,-

Shake Katsu | Lachsfilet Label Rouge Medium Rare in knuspriger Panade, Gemüse, Gari-Shiso-Tartar Sauce, Yuzu Shichimi aus Kyoto 28,-

Hirame Goma | Hirame gedämpft mit Sesam-Dashi-Sojasauce, Frühlingsgemüse, Rote Beete Chips 32,-

EXTRAS

Nama Wasabi | Frischer Wasabi aus Japan, pro Portion 7,-

Portion Reis | Japanischer Reis 3,90