

MENÜ DER SAISON 季節のメニュー

Kulinarische Reise nach Japan

Aburi Toro Mascarpone 炙りトロ マスカルポーネ

Angeflammerter Thunfischbauch, Mascarpone,
frische Feigen, Kōji-Miso-Sauce

Tempura Moriawase 天ぷら盛り合わせ

Kleines gemischtes Tempura von Fisch & Gemüse

Sushi Omakase 寿司おまかせ

5 Nigiri nach Wahl der Köche

Hamachi no Teriyaki 鰯の照り焼き

Gebratene Gelbschwanzmakrele in Teriyaki-Sauce,
blanchierter japanischer Rettich, Yuzu-Butter

Dessert 甘味

Kleines Tagesdessert von unserer Pâtissière

5 Gänge pro Person 109 Euro



A LA CARTE

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

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 Gemüse, Kimchi-Mayonnaise 18,60 |

Wagyū Tataki | japanisches Wagyū A5, Kobujime mariniert, Kizami Wasabi 28,90

Hamachi no Teriyaki | Gelbschwanzmakrele in Teriyaki-Sauce, blanchierter japanischer Rettich, Yuzu-Butter 28,00

Gindara | Gebackener Black Cod, Aka-Miso-Sauce, frischer Salat und Zitrone 24,00

Yasai Tempura | Gemüse fein frittiert 26,00

Tempura Moriawase | Meeresfrüchte, Fisch und Gemüse fein frittiert 32,00