

MENÜ DER SAISON

Keichitsu 啓蟄 „die Natur erwacht aus dem Winterschlaf“

Maguro Tataki マグロたたき

Thunfisch in Sesamkruste an Soja-Dashi

Yasai Tempura 野菜天ぷら

Kleines Frühlings-Tempura

Sushi Omakase 寿司おまかせ

5 Nigiri nach Wahl des Sushimeisters

Hotate Spinat 焼きホタテ ほうれん草

Frische, ausgelöste norwegische Jakobsmuschel
auf Bärlauch-Spinat und Soja-Butter

Dessert 甘味

Sakura-Dessert von unserer Patissière

5 Gänge pro Person 119 Euro



A LA CARTE

Misoshiru | Miso-Suppe, Dashi, Seidentöfu, 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

Ankō Miso Yaki | Seeteufelfilet, grüner Spargel, Edamame-Püree, Miso-Creme 24,90

Hotate Spinat | Jakobsmuschel, Bärlauch-Spinat, Soja-Butter 48,00

Yasai Tempura | Gemüse fein frittiert 26,00

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