



EXKLUSIVE SILVESTER MENÜS

Ein Jahr mit vielen Unplanbarkeiten geht zu Ende. Wir wissen noch nicht genau, was uns rund um Silvester erwartet, aber wir tun unser Möglichstes, damit Sie gut ins Neue Jahr kommen: mit einem exklusiven Silvester-Menü!

Wir öffnen bereits um 17:30 Uhr, damit Sie ausgiebig Zeit für den kulinarischen Höhepunkt des Jahres haben. Wir kalkulieren ca. 2 1/2 Stunden für Ihren Besuch und schließen Silvester wie immer gegen 23.30h.

Bitte reservieren Sie online über unsere Homepage www.sushiya.de und teilen uns dabei wenn möglich gleich Ihre Menüpräferenzen mit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

MUBYŌ SOKUSAI

無病息災 Mubyō Sokusai – dieser Ausdruck wird verwendet, wenn man jemandem eine gute Gesundheit wünscht. Er wird oft gewählt, wenn man einem geliebten Menschen ein langes Leben wünscht oder wenn man zu Beginn des Jahres an einem Schrein für Gesundheit betet. Japaner verwenden gerne das Kürbismotiv zusammen mit diesem Ausdruck.



SILVESTER 2021



無病息災

MUBYŌ SOKUSAI



MENÜ 1

SO-KEN 壮健

1. GANG

9 kleine Köstlichkeiten in der Jūbakobox

2. GANG

Bonito Carpaccio mit (u.a.) Myoga, rotem Rettich und Karotte, Kinshi Tamago und Knoblauchchips und Ingwer Oroshi Ponzusauce

3. GANG NABE - NABE (EINTOPF)

Seeteufel Nabe mit Seeteufelfleisch, Chinakohl, Shiitake, gegrilltem Lauch und Shirataki Ankimo Sauce

4. GANG - SUSHI

Saba Bō-Sushi, Nozawana Oshizushi und 5 Nigiri: Aka-Ebi Konbujiime, Lachs Harasu Aburi mit Daikon Chilli Oroshi, Murray Cod mit mariniertem Wachteilegelb, Toro Aburi mit Yuzu Kosho, Maguro no Zuke

5. GANG

Hanabira Mochi und Icing Cookie

98.- € pro Person



MENÜ 2

HISAGO 瓢

1. GANG

9 kleine Köstlichkeiten in der Jūbakobox

2. GANG

Katsuo Aburi in der Yuzu Schale, Matsumae-zuke von Saba mit Kazunoko mariniert, frische Auster mit frischem Seeigel und Ikura, Toro Aburi, Suzuki Oboroae und Yamswurzel mit Mozuku Algen

3. GANG - NABE (EINTOPF)

Nabe mit japanischem Wagyufleisch, Kräuterseitlingen, gegrillten Mochi, japanischen Glasnudeln und Aburaage mit Sojasaucensuppe und Yuzukoshō Oroshi

4. GANG - SUSHI

Taschenkrebs Ankake im Glas, Wagyuzuke-Aburi, Gunkan mit weich gekochtem Wachtelei und schwarzem Kaviar, Nigiri mit Hummer Aburi und Misosauce, Rotbarbe Nigiri mit hausgemachtem Gari, Tintenfisch Nigiri mit Ankimopüree, hausgemachtes Sasakama, 1 Stück grosse Glücks Futomaki (mit 10 Zutaten)

5. GANG

Hanabira Mochi und Icing Cookie

118.- € pro Person

PRICKELNDE BEGLEITUNG:

Fukuju Awasaki Sparkling

Junmai „Champagner Sake“/ auf 65% poliert / J
Ein wirklicher Champagner-Sake! Beschwingtes Zusammenspiel von süß-saurem Geschmack und feinen Perlage aus Flaschengärung. Alkoholgehalt 6%.
0,3 l | 35,00

Champagne Platine 1er Cru Brut AC

Nicolas Maillart / Champagne / F
Feinperliger, charaktervoller Winzerchampagner. Pinot Noir für den Körper, Chardonnay für die Eleganz.
0,38 l | 43,00 0,75 l | 75,00

Wein- & Sakebegleitung pro Person 39,-

Wir bieten Ihnen zu diesem Silvester-Menü wieder eine exklusive Begleitung mit Wein und Sake zu jedem einzelnen Gang an.

Nähere Informationen dazu veröffentlichen wir kurz vor Silvester auf unserer Homepage – oder Sie lassen sich am Silvester-Abend überraschen und entscheiden spontan, wonach Ihnen ist. Unsere Sake-Expertin ist an diesem Abend vor Ort, um Sie zu beraten oder Details zu den verschiedenen feinen Sake aus der Sake/Weinbegleitung zu erläutern.

*Alles Gute im Neuen Jahr –
bis bald im sansarō!*