

Menü Juni 水無月メニュー

Bitte wählen Sie eins von jedem Gang 1 ずつお選びください

----- Vorspeise 前菜 -----

Sashimi Variation < A La Carte / 20,-€ >
刺身盛合わせ

9 verschiedene Überraschungsvorspeisen < 20,-€ >
前菜おまかせ 9点盛

----- Suppen 汁物 -----

Klare Suppe mit King Crab < 19,-€ >
タラバ蟹の土瓶蒸し

Rote Miso Suppe mit Lachs-Toro, Thunfisch, Nameko-Pilze und Okra < 14,-€ >
海鮮赤味噌汁 (鮭トロ、鮪、なめこ茸、オクラ)

----- Zwischengerichte 副菜 -----

Rindfleisch-Sukiyaki, Onsen-Ei < 19,-€ >
牛すき焼、温泉玉

Tempura-Agedashi mit Steinbutt, Tofu und weißem Spargel < 19,-€ >
平目と豆腐と白アスパラの天麩羅揚げ出し仕立て

* Tempura mit Hummer und Gemüse
* Aufpreis 20,- € < A La Carte / 39,-€ >
* オマール海老と野菜の天麩羅 * 追加料金 20,- €

----- Hauptgerichte 主菜 -----

Sushi Variation Empfehlung vom Chef ; < 35,-€ >
Bluefin roter Thunfisch, eingelegter Lachs mit Konbu-Algen Yam-Seetang,
eingelegter Jakobsmuschel mit Sesam-Soja Sauce, Flusssaal aus Frankreich gegrillt,
rohe Garnele mit Sardellen und Kaviar,
leicht gegrillte Dorade mit Yuzu-Pfeffer-Miso, Shimeji-Pilze mit geriebenem Rettich Ponzu

T O S H I 特選寿司

江戸前寿司 ;

鮪の赤身、昆布メサーモン とろろ昆布、帆立胡麻醤油漬け、フランス産鰻白焼き、
生海老 アンチョビとキャビア、鯛の炙り 柚子胡椒味噌掛け、しめじのおろしポン酢

Teppanyaki Rindfleisch Yakiniku-Art mit frischem Wasabi < A La Carte / 33,-€ >
(* und gegrillte Gänsestopfleber Aufpreis 15,-€, **mit Kyoto Wagyu ist Aufpreis 27,-€)
焼肉鉄板焼、生わさび。 **フォアグラ西京焼 (追加料金 15,-€)、 **京都和牛焼肉 (追加料金 27,-€)

Gegrillter Black Cod mit Saikyo-Miso und Teppanyaki Garnelen
hausgemachte Ponzu-Sauce und Yuzu-Miso < 35,-€ >
銀ダラ西京焼きと海老の鉄板焼
自家製ポン酢とゆずみそ

----- Desserts デザート -----

„Matcha Oper“ Matcha Schokoladen Schnitte und Schwarzsoson Eis < 9,50€ >
抹茶オペラと黒胡麻アイス

Hausgemachte Sorbet Variation < 9,50€ >
自家製シャーベット

€ 80,-

* Alle Gerichte können als A La Carte bestellt werden.

Weine des Monats;

Weißwein : 2014 Mon Blanc, Comte de Thun, Frausseilles, Frankreich	750ml	€ 40,-
Rotwein : 2009 La Parrazal, Comte de Thun, Frausseilles, Frankreich	750ml	€ 45,-
60% Merlot, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon		