

Menü März 弥生メニュー

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

frische Austern aus Frankreich, hausgemachte Ponzu-Sauce < 21,-€ >
フランス産生ガキ、自家製ポン酢

----- Suppen 汁物 -----

weiße Miso-Suppe mit Kabeljau, Garnelenpastete, Karotte, Okra und Shimeji-Pilze < 14,-€ >
白味噌汁 (鱈、海老真丈、人参、オクラ、しめじ)

klare Suppe mit King Crab, Fischpastete, Rettich, Karotte und Pak-Choi < 14,-€ >
すまし汁 (タラバ蟹、さつま揚げ、大根、人参、チンゲン菜)

----- Zwischengerichte 副菜 -----

Ebi-Chili ; Garnelen mit Chili-Sauce, Spinat und Pilze < 19,-€ >
エビチリ、ほうれん草と茸

ingelegtes Rindfleisch mit Konbu-Algen leicht gegrillt auf Zwiebeln, Ponzu-Gelee < 19,-€ >
昆布×牛タタキ 玉ネギ、ポン酢ジュレ

* 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,-€ >
eingelegter Bluefin-Thunfisch, eingelegter Flunder mit Konbu-Algen Yam-Seetang,
eingelegter Jakobsmuschel aus Hokkaido mit Sesam-Soja Sauce, Flusssaal aus Frankreich gegrillt,
süße Garnele mit Lachskaviar, leicht gegrilltes Hamachi aus Ehime mit Yuzu-Pfeffer-Miso,
Eierstich mit Trüffel-Paste

T O S H I 特選寿司

江戸前寿司 ;

鮪漬、平目昆布、とろろ昆布、北海道産帆立胡麻醤油漬、フランス産鰻白焼、
甘海老 イクラ、愛媛産ハマチの炙り 柚子胡椒味噌、トリュフペースト入り玉子焼

Teppanyaki Rindfleisch Yakiniku-Art mit frischem Wasabi < A La Carte / 33,-€ >
(* und gegrillte Gänsestopfleber Aufpreis 25,-€, **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 25,-€)、 **京都和牛焼肉 (追加料金 27,-€)

Feuertopf; Meeresfrüchte und Gemüse in Sojamilch-Brühe
(Lachs, Kabeljau, Tintenfisch, Garnele, Jakobsmuschel, Chinakohl, Pilze und Lauch) < 35,-€ >
海鮮豆乳鍋
(鮭、鱈、イカ、海老、帆立、白菜、茸、白ネギ)

----- Desserts デザート -----

Hausgemachte „Dora Yaki“ Pfannkuchen mit Maronen und Süßrotbohnen dazu Matcha Pannacotta < 9,50€ >
自家製栗餡どら焼と抹茶パannaコッタ

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 Grauer Burgunder Osthofen Bio, Karl May, Rheinhessen	750ml	€ 40,-
Rotwein : 2011 tohuwabohu Cuvée, Schneider, Pfalz	750ml	€ 45,-
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
Sake/kalt : Bunraku Kimoto Junmai, Saitama, Japan	300ml	€ 26,-