

Menü Mai 皐月メニュー

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

2 farbige Spargel mit Caesar Dressing < 20,-€ >
2 色アスパラ、シーザードレッシング

----- Suppen 汁物 -----

rote Miso Suppe mit Hähnchenknödel, Yuba, Karotte, Rettich und Zuckerschoten < 14,-€ >
赤味噌汁 (鶏団子、刻み湯葉、人参、大根、絹さや)

klare Suppe mit Schneekrabbe, Wakamealgen-Ei-Tofu, Rettich, Karotte und Pak-Choi < 14,-€ >
すまし汁 (ズワイガニ、若芽入り玉子豆腐、大根、人参、青梗菜)

----- Zwischengerichte 副菜 -----

3 farbige Fischpastete mit Lotuswurzel frittiert (Wasabi, Trüffel und pikante Kabeljaurogen) < 19,-€ >
3 色蓮根はさみ揚げ (わさび、トリュフ、明太子)

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,-€ >

Tokyo Stil : Bitte genießen Sie ohne Sojasauce!

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,
Enoki-Pilze und geriebener Rettich auf Eierstich

T O S H I 特選寿司

東京スタイル : どうぞお醤油なしでお召し上がりください。

鮪漬、平目昆布メ 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、エノキ大根おろしのせ玉子焼

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,-€)

Shabu Shabu mit Meeresfrüchten

(King Crab, Lachs, Tintenfisch, Gelbschwanzfisch, Jakobsmuschel und hausgemachte Udon-Nudeln) < 35,-€ >

海鮮しゃぶしゃぶ

(たらば蟹、鮭、烏賊、ハマチ、帆立、自家製うどん)

----- Desserts デザート -----

Yokan-Tiramisu und Maracuja-Granit mit Weisswein-Gelee, Calpis-Sauce < 9,50€ >

羊羹ティラミスと白ワインゼリー入りパッションフルーツのグラニテ、 カルピスソースかけ

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 : 2016 Weissburgunder, Karl May, Rheinhessen	750ml	€ 38,-
Rotwein : 2012 „La Griffe“, Bio, de Villeneuve, Côtes du Rhône, Frankreich	750ml	€ 50,-
60% Grenache, 20 % Syrah, 20 % Mourvèdre		
Sake/kalt : Kikusui Junmai Ginjo, Niigata, Japan	300ml	€ 30,-