

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

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 (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 (Schneekrabbe, Mochi mit frittiertem Tofu, Mini-Spargel und rote Paprika) < 14,-€ >
すまし汁 (ズワイガニ、もちうす揚げ、ミニアスパラ、赤ピーマン)

kalte Edamame-Suppe (Lachs, Tintenfisch, Garnele und Karotte) < 14,-€ >
冷製 枝豆のすり流し (鮭、烏賊、海老、人参)

----- Zwischengerichte 副菜 -----

gebratene Lachs und Gelbschwanzfisch mit Teriyaki-Sauce < 19,-€ >
鮭とハマチの照り焼き

gebratene Ente mit Kumquat-Sauce < 19,-€ >
合鴨ローストの金柑ソース

* 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 -----

Matcha-Pannacotta, Pfirsich-Parfait und Houjicha-Macaron < 9,50€ >

抹茶パannaコッタ、桃のパルフェとほうじ茶マカロン

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, Bio, 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 : Bunraku Kimoto Junmai, Saitama, Japan	300ml	€ 26,-