

Menü August 葉月メニュー

Bitte wählen Sie eins von jedem Gang 1つ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 -----

rote Misosuppe (frittiertes Tofu, Aubergine, Rettich und Mini-Spargel) < 14,-€ >
赤味噌汁 (揚げ出し豆腐、茄子、大根、ミニアスパラ)

klare Suppe (Pastete mit Schneekrabbe und Weißfisch, Mini-Spargel und rote Paprika) < 14,-€ >
すまし汁 (ズワイガニ真薯、ミニアスパラ、赤ピーマン)

----- Zwischengerichte 副菜 -----

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

Mandel-Tempura mit Garnele und Gemüse < 19,-€ >
海老と野菜の変わり揚げ

* 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、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 -----

Houjicha-Tiramisu und Pfund Kuchen mit getrocknete Früchte < 9,50€ >

ほうじ茶ティラミスとドライフルーツ入りパウンドケーキ

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 Riesling Osthofen, Bio, Karl May, Rheinhessen	750ml	€ 42,-
Rotwein : 2011 No wine's Land, Matthieu Barret, Côtes du Rhône, Frankreich	750ml	€ 45,-
Syrah 100 %		
Sake/kalt : Bunraku Kimoto Junmai, Saitama, Japan	300ml	€ 26,-