

fuyu no omakase kaiseki

冬のおまかせ会席

kaiseki auf empfehlung des küchenchefs, winter

1. sakizuke

unimotoyaki no yakigaki

雲丹素焼きの焼き牡蠣

auster, überbacken mit seeigel-eier-sauce und foie gras eingelegt in miso auf mariniertem ei

C A G D R F

2. wan

kinoko no siphon soup fuyu no wan

きのこのサイフォンスープ冬の椀

feine klare suppe mit kräuterseitlingen, shimeji-pilzen, kohlrabi und krabbenfleisch, wird am tisch im siphon zubereitet

D A B G F

3. zensai

fuyu no zensai no moriawase

冬の前菜の盛り合わせ*

vorspeisen-variation der saison

4. sashimi

honjitsu no sashimi mori

本日の刺身盛り*

sashimi des tages

oder

maguro no tartar shitate

鮪のタルタル仕立て

tartar aus thunfisch, avokado und yamswurzel

C D A G N F

5. nimono

suzuki no nitsuke

鱸の煮つけ

gedämpfter wolfsbarsch, tofu, japanische schwarzwurzel, karotten, miso

D A G M F

6. yakimono

tara no harumakiyaki

鱈の春巻き焼き

kabeljau in frühlingssrolle knusprig gebacken, yuzu-weißmiso-butter-sauce

D A G O F

oder

gyūfire daikon nose 牛フィレ大根のせ

rinderfilet auf gekochtem rettich mit dunkler miso-sauce

A G O F

7. agemono

ebi no mino age 海老のみの揚げ

garnelen mit kartoffel- und noristreifen in tenpurateig

A B G F

8. oshokuji

barachirashi sushi ばらちらし寿司

reisschüssel mit mariniertes fischvariation

D A B G N F R

oder

kamo nanban udon 鴨南蛮うどん

suppengericht mit weizennudeln und entenfilet mit curry verfeinert

D A B G N F R

9. kanmi

matcha to azuki no keki 抹茶と小豆のケーキ

torte aus matcha und azuki-bohnen

C A G N

9 gänge € 85

8 gänge (ohne nimono) € 79

sakebegleitung

4 sorten sake à 50 ml € 21

6 sorten sake à 50 ml € 31

über mit * gekennzeichnete speisen informiert sie unser servicepersonal



fuyu no omakase kaiseki
冬のおまかせ会席
sakai's winter kaiseki 2018/19

