

fuyu no osusume kaiseki

冬のお勧め会席

kaiseki auf empfehlung des küchenchefs, winter

kobachi 小鉢*

gruß aus der küche

shirae no cocktail shitate

白和えのカクテル仕立て

krabbenscocktail mit japanischem berggemüse,
tōfu-miso-cream cheese

D A G O N F

suzuki sakashioyaki no siphon shitate

スズキ酒塩焼きのサイフォン仕立てそうめん付き

siphonsuppe mit einer einlage
aus gegrilltem wolfsbarsch,
somen-nudeln, gemüse und pilzen

D A G N F

kisetsu no zensai no moriwase*

季節の前菜の盛り合わせ

vorspeisen-variation der saison

sashimi 4shumori*

刺身4種盛り

sashimi des tages

oder

hamachi no usuzukuri

ハマチの薄造り

sashimi von der gelbschwanzmakrele,
miso-foie gras

D A G N F

ishigari-fū konabe

石狩風小鍋

winterlicher Eintopf mit lachs,
daikon-rettich, miso

D A G N F

gyūfire no sukiyaki fū

牛フィレのすき焼き風

rinderfilet à la sukiyaki, tōfu, shimejipilze,
shirataki-konyaku

D A G O N F

oder

ohyō no yasaimaki yak

オヒョウの野菜巻焼き

gerollter heilbutt, gefüllt mit gemüse
und enokipilzen, tomaten-soya-sauce

E D A G O L N F

ebi no isobe age

エビの磯部揚げ

garnelen-tenpura, nori-chips

E D A G F

omakase nigiri sushi お任せ握り寿司

verschiedene nigirisushi
auf empfehlung des küchenchefs

D A B G O M F R

oder

kamo nanban udon

かも南蛮うどん

curry-udonnudelsuppe mit entenfilet

D A G O F

ringo no harumaki yaki to kabocha ice

リンゴの春巻き焼きとカボチャのアイス

knuspriges apfelröllchen und kürbiseis

C A G O

€ 85

9 gänge

€ 79

8 gänge

(bestellung bis 21:00)

sakebegleitung

4 sorten sake à 50 ml

€ 21,00

6 sorten sake à 50 ml

€ 31,00

über mit * gekennzeichnete speisen
informiert sie unser servicepersonal