

kobachi

gruß aus der küche

1.

namagaki no spicy kakuterusōsu € 4
rohe auster, spicy cocktailsauce ^{DAGFOLR}

2.

kinoko no saifon shitate, kisu no shinbikiage € 12
suppe mit pilzen und kisu-fisch in reiskekspanier
^{DCAGF}

3.

zensaimoriawase € 16
vorspeisenvariation der saison *

4.

sashimi no yontenmori € 16
sashimi des tages, 4 sorten ^{DAGFR}
oder

maguro no yakishimo zukuri € 16
thunfischtataki, knoblauch-zwiebel-soyasauce
^{DAGFONF}

5.

kani no tōjimushi € 9
teigtasche mit krabben und pilzen ^{CDAGFMR}

6.

usugiri gyūniku to nasu no rōru € 11
rolle aus hauchdünnem teig, rindfleisch,
weißkraut, melanzani und pilzen, oliven-soyasauce
^{CDAGONF}

oder

**shake to avocado no hasamiyaki,
kimi-teriyakisauce** € 11
lachs und avocado geschichtet, eigelb-teriyaki-sauce
^{DAGCOF}



menü

(gänge frei wählbar)

6 gänge € 60

7 gänge € 70

8 gänge € 80

9 gänge € 90

a la carte oder als menu

Sa-kaiseki

menü in 9 gängen

sakebegleitung

à 50 ml

5 sorten € 30

6 sorten € 36

7 sorten € 42

8 sorten € 48

à 90 ml

5 sorten € 50

6 sorten € 60

7 sorten € 70

8 sorten € 80



7.

kaki no tempura, akamiso € 7
austern und jungzwiebel in tempurateig,
rote miso-sauce ^{CRDAGONF}

8.

bakudanzushi € 10
fischvariation mit sushikugel, gari-ingwer, sesam
^{DAGNFR}

oder

kamojiru soba € 10
suppe mit buchweizennudeln und entenfilet ^{DCAGOF}

9.

daigakuimo, gold vanilla ice € 8
süßkartoffel frites, gold vanilla eis ^{DAGOF}