

## kobachi

gruß aus der küche

### 1. harukaze no cocktail

amaebi-garnele, jakobsmuschel, seetang, chicoree, daikon-kresse, erdbeere, tosazu-marinade <sup>DABONF</sup>

### 2. wakatake saiphon shitate

feine, klare suppe mit asari-muschel, bambussprosse, wakame, zuckerschote; wird am tisch im siphon zubereitet <sup>DAFR</sup>

### 3. kisetsu no zensai no moriwase

vorspeisen-variation der saison <sup>CE DABGHOMNFR</sup>

### 4. honjitsu no sashimi 4 shu mori

4 sorten sashimi des tages <sup>ABDFOB</sup>

oder

### haru no fukiyose zukuri

thunfisch, lachs, garnele, tintenfisch, klein geschnitten; sauce aus grünem chilli, zwiebel, umeboshi-pflaume, fliegenfischkaviar <sup>DABONFR</sup>

### 5. tai no iimushi

goldbrasse in kombu-alge und salz mariniert, gehüllt in sekihan-reis, grüne bohnen, wasabi <sup>CDABOMNFR</sup>

## menü

(gänge frei wählbar)

4 gänge € 59

5 gänge € 69

6 gänge € 79

7 gänge € 89

8 gänge € 99

9 gänge € 109

## sakebegleitung

### à 60 ml

4 sorten € 28

5 sorten € 35

6 sorten € 42

7 sorten € 49

8 sorten € 56

9 sorten € 63

### à 90 ml

4 sorten € 40

5 sorten € 50

6 sorten € 60

7 sorten € 70

8 sorten € 80

9 sorten € 90

## haru no kaiseki



### 6. shake no wakakusayaki

lachs; mit bärlauch-spinat-misokruste überbacken <sup>CDAONF</sup>

oder

### gyuniku no harumakiyaki

dünn geschnittenes rinderfilet, spitzkraut, enokipilz; in knusprigem teig gebacken, butter-sojasauce <sup>CAGONF</sup>

### 7. shintamanegi to asuparaga no kakiage

grüner spargel, garnele, zwiebel, klein geschnitten, in tenpurateig gebacken, tentsuyu-schaum, wasabi salz <sup>CDABOF</sup>

### 8. o-makase-sushi

nigiri-sushi auf empfehlung des küchenchefs <sup>ABDFOR</sup>

oder

### chasoba

grüntee-buchweizennudeln, yamswurzel, nameko pilz, frühlingzwiebel, soba-suppe <sup>CDABOFR</sup>

### 9. matcha cheesecake, sakura pannacota

matcha cheesecake, panna cotta mit kirschsauce, kirschlikör <sup>CAGO</sup>