

APPARE Prix Fixe

DE/EN

Gruß aus der Küche Appetizer

*

Kleine Vorspeise und Suppe Entrée and soup

*

Wählen Sie eine Vorspeise Choose an appetizer

Japanische Vorspeise des Tages *Japanese Appetizer platter*

•

Sashimi vom Tagesfisch *Today's Sashimi*

•

Frische Austern 6 St. Yuzu-Ponzu-Sauce

Frisch oysters 6 pc, Yuzu Ponzu sauce

•

Sunomono-Salat mit Schwertmuschel aus der Bretagne und
Jakobsmuschel aus Hokkaido, Kaki-Vinaigrette-Sauce
*Sunomono Salad with Razor Shell from Brittany and Scallop from Hokkaido,
with persimmon vinaigrette*

•

Bonito-Tataki (kurz angebraten) aus Yaizu (Shizuoka),

Ponzu Sauce mit Wasabi und Shiso-Basilikum

Bonito tataki (seared briefly) from Yaizu (Shizuoka),

Ponzu sauce with Wasabi and Shiso-Basil

•

Gegrillte Soft Shell Shrimps auf Salat, Yuzu-geriebener Rettich-Sauce
Grilled Soft Shell Shrimps with salad, Yuzu-grated raw Daikon Radish-sauce

•

Japanische Krokette, gefüllt mit Schneekrabben und Béchamelsauce,
panierte und frittierte Jakobsmuscheln aus Hokkaido, Sauce Tartare

Japanese croquette filled with snow crab and béchamel sauce,

breaded and Fried Scallop from Hokkaido, Tartar Sauce

•

Panierte und frittierte Austern, Sauce Tartare

Breaded and Fried Oysters, Sauce Tartare

•

Karaage: frittiertes Freilandhähnchen, Knoblauch-Sesam-Sauce

Japanese Fried Chicken, Garlic Sesame Sauce

•

Tempura: frittierte Garnelen, Fisch und Gemüse

Tempura: Deep Fried Prawn, Fish and Vegetables

•

Frittierter Tofu mit Dashi-Brühe

Deep Fried Tofu with Dashi Based Sauce

Zusätzliche Vorspeise
All Additional Appetizers

18.00

*

Wählen Sie eine Hauptspeise Choose a Main Course

Hauptgerichte, mit Reis *Main Dishes with Rice*

Gegrilltes Perlhuhn mit Yuzu-Miso-Cremesauce
Grilled Guinea Fowl with Yuzu-Miso-Creme Sauce

•

Entenbrust, rosa gebraten, getrocknete Kakifruucht-Teriyakisauce
Roasted Duck Breast with drying Japanese persimmon-Teriyaki Sauce

•

Nackensteak vom Iberico-Schwein in Roter Miso mariniert
Iberico Pork Steak, Red Miso Marinated

•

Gegrillte Rinderzunge, Butter-Ponzu-Sauce
Grilled beef tongue with butter ponzu sauce

•

Gegrillter Lachs aus Island, Teriyakisauce mit Szechuanpfeffer
Grilled Iceland Salmon, Teriyaki Sauce with Japanese Pepper

•

Panierter und frittierter Thunfisch, Weißer-Sesam-Sauce
Breaded and Fried Tuna, white-sesame-sauce

•

Sautierter Rotbarsch aus Island und Garnelen, Curry-Sauce à l'armoricaine
Sauté Red snapper from Iceland and Shrimps, curry sauce à l'armoricaine

•

Panierter und frittierter Seeaal aus Tsushima (Nagasaki), Worcestershiresauce
Breaded and Fried conger fish from Tsushima (Nagasaki), Worcestershire sauce

•

Gebratener Tofu und Yamswurzel, japanische Hambagu-Art, Pilzsauce
Fried Tofu and Yam, Hamburg Steak with Mushroom Sauce

*

Dessert des Tages Today's dessert

5-Gänge-Menüpreis

5 Course Menu Price

78.00

Teilen Sie uns bitte bei der Reservierung mit, ob Allergien zu beachten sind.
Please inform us about your food allergies when making your reservation.

天晴 プリフィクスコース

先付

※

小さな前菜とスープ

※

前菜を一品お選び下さい

本日の前菜盛合せ

・

本日の鮮魚のお刺身

・

生牡蠣 6個 柚子ポン酢

・

ブルターニュ産馬刀貝と北海道産帆立貝の酢の物 柿酢

・

焼津産鯉のたたき わさび紫蘇ポン酢

・

ソフトシェルシュリンプのグリル サラダ仕立て

ゆず大根おろしソース

・

ズワイ蟹のクリームコロッケと北海道産帆立貝のフライ

タルタルソース

・

カキフライ タルタルソース

・

地鶏の唐揚

自家製胡麻ニンニクソース

・

天麩羅盛合せ

海老 白身魚 野菜

・

揚げ出汁豆腐

前菜をもう一品追加する場合

18.00

※

メインを一品お選び下さい

メインには御飯がつきます

ホロホロ鶏のグリル 柚味噌クリームソース

•

ロゼに焼き上げた鴨コース 干し柿の照焼ソース

•

赤味噌に漬けたイベリコ豚のステーキ

•

牛舌のグリル バターポン酢ソース

•

アイスランド産サーモンの照焼 山椒の香りで

•

マグロのカツレツ 白胡麻ソース

•

アイスランド産金目鯛と小海老のソテー

カレー風味のアメリケーヌ・ソース

•

対馬産の大穴子のフライ

•

豆腐と山芋のハンバーグ 茸ソース

※

本日のデザート

5 Course Menu Price

78.00

アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約の際にお申し出ください