

MENÜ 7 Gang

Kulinarischer Gruß
« *Süßwasser Zukushi* »

Royal Belgian Caviar

Mandeltofu, Sepia & Chicorée

oder

Aji

Kerbel, Bergamotte, Kimizu & Katsuobushi

Langustine

Artischocke, Kurkumawurzel, Myoga & Sanddorn

Madai

Lauchherz, Auster, Sake & Stabmuscheln

Kotelette vom Rochenflügel

Périgordtrüffel, Sellerie & Koji-Beurre Blanc

Iberico Schweinekinn

Spitzmorcheln, Schwarzwurzel, Yuzu und Ramenbouillon

Lammrücken

Maitake, Topinambur und Sobrassada-Jus

oder

Ozaki Wagyu (+15€)

schwarzer Rettich, junge Tellerzwiebel und Aubergine

Dunkle Schokolade

Blutorange, Macadamia, Amazake & Shiso

oder

„Tokyo Banana“

Koriander, Mirinsabayon, schwarzer Sesam und Passionsfrucht

Menü 7 Gang 225€ | Wein 105€ | Sake 168€

alkoholfreie Trilogie 55€

MENÜ 5 Gang

Kulinarischer Gruß

« *Süßwasser Zukushi* »

Royal Belgian Caviar

Mandeltofu, Sepia & Chicorée

oder

Aji

Kerbel, Bergamotte, Kimizu & Katsuobushi

Langustine

Artischocke, Kurkumawurzel, Myoga & Sanddorn

Madai

Lauchherz, Auster, Sake & Stabmuscheln

Lammrücken

Maitake, Topinambur und Sobrassada-Jus

oder

Ozaki Wagyu (+15€)

schwarzer Rettich, junge Tellerzwiebel und Aubergine

Dunkle Schokolade

Blutorange, Macadamia, Amazake & Shiso

oder

„Tokyo Banana“

Koriander, Mirinsabayon, schwarzer Sesam und Passionsfrucht

Menü 5 Gang 190€ | Wein 85€ | Sake 120€

alkoholfreie Trilogie 55€