

Dashi | Chawanmushi | Schottischer Lachs | Noritempura | Tatar | **Apero**

36 | Rosenkohl, Stabmuscheln und Kalamansi | **Jakobsmuschel**

34 | in Koji gebeizt, Artischocke und Castelfranco | **Seeforelle**

42 | 64 | Topinambur, Iberico Panceta, Buddha's Hand und Salbei | **Seezunge**

36 | 46 | Sellerie, Gojibeere und Sauce riche | **Imperial Wachtel**

62 | Klettenwurzel, Shitake, Lapsang Souchong und Nikka Whisky | **Wagyu Shortrib**

19 | Brillat-Savarin, Mikan, Orangenblüte und Kardamom | **Karotte**

24 | Yuzu, Thaibasilikum und schwarzer Sesam | **Mango**

Keks, Guave-Blutorange, Traubentarte, Dim Sum | **süßes Ende**

Weinbegleitung 95 | **7 Gänge 180**

Weinbegleitung 75 | ohne Seeforelle und Karotte | **5 Gänge 150**

Getränkebegleitung auch mit Sake 85|105 oder alkoholfrei 55|75 möglich

Apero | Tatar | Noritempura | Schottischer Lachs | Chawanmushi | Dashi

Saiblingskaviar | Bete, Crème fraîche und Haselnuss | 34

Langoustine | Kürbis, Bergamotte und Sojatomatenbisque | 44

Wolfsbarsch | Pulpo à la pil pil, Encornet und Mönchsbart | 42 | 64

Kalbsbries | Estragonspinat, Périgordtrüffel und Comté | 45 | 65

Lammrücken | Pak Choi, Spitzkohl, Erdnuss und Enoki | 58

Ananas | Sojabohne, Castella, Safran und Honig | 19

Cox Orange Apfel | Pistazie, Sansho, Schlehe und Zitronenthymian | 24

süßes Ende | Dim Sum, Traubentarte, Guave-Blutorange, Keks

7 Gänge 180 | Weinbegleitung 95

5 Gänge 150 | ohne Langoustine und Ananas | Weinbegleitung 75

Getränkebegleitung auch mit Sake 85|105 oder alkoholfrei 55|75 möglich