
Bitte wählen Sie Ihren Nachtisch

01 KABUKI-Spezial "KIBIDANGO" und Süßkartoffelgebäck

«mit Süßkartoffeln aus Kagoshima»

歌舞伎特製キビ団子とスイートポテト<鹿児島産さつま芋使用>

02 Hausgemachte Warabi Mochi

mit Schwarzer Zucker [Vegan]

自家製わらびもち 黒蜜かけ

03 KABUKI-Spezial "Anmitsu"

- Hausgemachte Kanten - Schwarzer Zucker [Vegan]

歌舞伎特製 あんみつ 自家製寒天のところでん

04 Maronen und Hojicha Mont Blanc

栗とほうじ茶のモンブラン

05 Ichiro's Malt 3 verschiedene Degustation [Ersatz für Nachtisch]

ウイスキーテイスティング

Whisky Flight Alle 1cl 3mal «Mizunara Wood Reserve · Double Distilleries · Wine Wood Reserve »

Empfohlenes Getränk zum Nachtisch

※Diese Nummer wird für den Nachtisch empfohlen.

• Grüner Tee

Premium Fukamushi-cha HOMARE

€4-

• Japnischer Likör

Little Kiss Black Tea

€7-

• Espresso

Aromatische hochwertige
Kaffeebohnen aus Brasilien

€4-

• Cognac

Jean Doussoux Single Cask XO

No.89 for Kabuki ※① €10-

• Japanischer Bitter Likör

Scarlet The First

€10-

• Birne Likör

G.E Massenez Golden Eight Poire Williams €5-

• Japanischer Bitter Likör

Scarlet Radice Amaro ※③

€15-

• Sherry

Valdespino Cream Isabela ※④ €7-

• Japanischer Gin

Ki No Bi Edition

“K” Kilchoman Cask ※②

€15-

• Likör

Lazzaroni Amaretto

€5-

• IMO Shochu<Süß Kartoffel Schnaps(Shochu)>

森伊蔵 MORIIZO

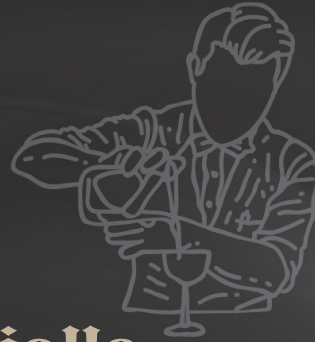
€10-

• Rum

Havana Club 15y Grand Reserva

€15-

Desserts sind auch in der speziellen Bar des Restaurants erhältlich. Bitte fragen Sie uns.



Wir haben eine spezielle Restaurant- Bar

Besondere Momente mit sorgfältig ausgewählten
Japanischen Whisky, Spirituosen und Likören.
600 verschiedene Japanische Whisky, Gin, Likör und mehr.
Die Barkeeper helfen Ihnen bei der Auswahl des besten Whiskys für
Ihren Geschmack und Ihre Interessen.
Sie können auch alkoholfreie Getränke genießen.

Follow Us Instagram



Restaurant



Bar

WIFI

NETWORK
KABUKI GESTE

PASSWORD
069234353