



歌舞伎

KA BU KI

## SPEISEKARTE

- FUKU- Spezial menü
- KABUKI- Standard menü
- SHIKI- Flaggschiff menü
- KAI- Fisch menü
- YU- vegan menü





福

## -FUKU- Spezial menü

おひとり様／p.P | .205€

II .180€

III .160€

追加で間菜／mit dem Zwischengang +38€

先付  
Suppe

特製 牛汁

Spezial - Rindfleischsuppe des Küchenchefs

前菜  
Vorspeise

- ・季節のお造り・和牛の味噌漬けたるタルタル・紋甲イカとアスパラガス
- ・緑豆の豆腐・紫蘇うずら卵の天ぷら

Sashimi der Saison, Wagyu-Rindfleisch mariniert in Miso,  
Sashimi von Sepia und Spargel, Edamame-Tofu,  
Tempura aus Shiso-Blatte und Wachtelei

魚料理  
Fisch

海老とアスパラのカクテル風 塩昆ブリゾット添え

Cocktail von Garnelen und grünem Spargel

mit Shio-Kombu-Risotto

焼き八寸  
Gegrilltes

ブリ大根

Buri-Daikon (Geschmorte Gelbschwanz und Daikon-Rettich)



箸休め  
Kleine Erfrischung

ズワイ蟹とほうれん草の寄せ 金柑餡  
Schneekrabben und Spinat mit Kumquat-Sauce

お凌ぎ  
Zwischengang

オマール海老のグリル 海老と昆布のお出汁  
Gegrillter Hummer mit einer feinen Brühe  
aus Garnelen und japanischem Kombu-Algen

主菜

Hauptgang Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

- I .尾崎牛シャトーブリアン100g  
Japanisches Wagyu-Chateaubriand 〈OZAKI-Beef〉 100g
- II .特選黒毛和牛サーロイン 120g  
Japanisches Wagyu-Sirloin(Strip Loin) 120g
- III .特選黒毛和牛 リブアイ120g  
Japanisches Wagyu Ribeye 120g

デザート  
Nachtsch

食後のデザート  
Das Dessert ist im Menü enthalten.  
Bitte wählen Sie aus der Dessertkarte.

# -SHIKI- Flaggschiff menü

おひとり様/p.P 105€

追加で間菜 / mit dem Zwischengang +26€

先付 Suppe	特製 牛汁 Spezial - Rindfleischsuppe des Küchenchefs
前菜 Vorspeise	・季節のお造り・和牛の味噌漬けたルタル・緑豆の豆腐・紫蘇香るうずらの玉子天 Sashimi der Saison , Tartar vom Wagyu-Rind, mariniert in Miso Tempura aus Shiso-Blatt und Wachtelei, Edamame-Tofu
魚料理 Fisch	帆立とふろふき大根の鉄板焼き 田楽味噌 Jakobsmuscheln und "Furofuki" Daikon-Rettich Miso-Glasur Art
焼き八寸 Gegrilltes	海老のあられ焼き 天つゆ Gebackene Garnelen mit Arare (Reiscracker) mit Sauce zum eintunken
箸休め Kleine Erfrischung	ズワイ蟹とほうれん草の寄せ 金柑餡 Schneekrabben und Spinat mit Kumquat-Sauce
お凌ぎ Zwischengang	和牛の肉じゃがオムレツ <b>Japanisches Omelett mit "NIKU-JYAGA"</b> <b>"NIKU-JYAGA" ist ein typisch japanisches Gericht, bei dem Rindfleisch, Kartoffeln und Sojasauce gekocht werden.</b>
主菜 Hauptgang	Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus. I. すき焼き 特選黒毛和牛 2種 160g 【Sukiyaki】 Japanisches Wagyu-Rindfleisch 160g die in einer süß-salzigen Sauce aus Sojasoße, Zucker und Mirin gekocht werden II. 特選海鮮鍋 【Yosenabe】 Ausgewählter Meeres-Paradies-Eintopf Jakobsmuscheln und Lachs mit reichhaltigem Meeresfrüchtegeschmack durchdrungen. Das Gericht wird besonders schmackhaft.
デザート Nachtsch	食後のデザート Das Dessert ist im Menü enthalten. Bitte wählen Sie aus der Dessertkarte.



歌舞伎  
-KABUKI-  
Standard menü

I . 95€

おひとり様 / p.P II . 80€

追加で間菜 / mit dem Zwischengang + 28€

先付  
Suppe

特製牛汁  
Spezial - Rindfleischsuppe des Küchenchefs

前菜  
Vorspeise

和牛のミルフィーユ 肉吸い風  
Geschichtetes Wagyu-Rindfleisch im Millefeuille-Stil,  
nach Art der Fleischsuppe

魚料理  
Fisch

帆立とふろふき大根の鉄板焼き 田楽味噌  
Jakobsmuscheln und "Furofuki" Daikon-Rettich Miso-Glasur Art

焼き八寸  
Gegrilltes

海老のあられ焼き 天つゆ  
Gebackene Garnelen mit Arare (Reiscracker)  
mit Sauce zum eintunken

箸休め  
Kleine Erfrischung

ズワイ蟹とほうれん草の寄せ 金柑餡  
Schneekrabben und Spinat mit Kumquat-Sauce

お凌ぎ  
Zwischengang

鴨のグリル 香味と胡椒ソース  
Gegrillte Ente mit Vom Küchenchef kreierte,  
hausgemachte Spezialsoße

Bitte wählen Sie einen Hauptgang aus

主菜  
Hauptgang

I . 鳥山UMAMI 和牛 ウチモモ 100g  
Toriyama UMAMI Wagyu-Rindfleisch Oberschale 100g  
II . 鳥山UMAMI 和牛 ランプ 100g  
Toriyama UMAMI Wagyu-Rindfleisch Rump 100g

デザート  
Nachtisch

食後のデザート  
Das Dessert ist im Menü enthalten.  
Bitte wählen Sie aus der Dessertkarte.



# 海 **-KAI-** **Fisch menü**

おひとり様 / p.P 105€

追加で間菜 / mit dem Zwischengang + 36€

先付  
Suppe

特製 あら汁  
Spezial - Fischsuppe des Küchenchefs

前菜  
Vorspeise

カリフラワーの寄せ豆腐 だし巻き玉子とトリュフのソース  
**H**ausgemachtes Tofu aus Blumenkohl, serviert mit japanischem Dashi-Omelett und Trüffelsauce

魚料理  
Fisch

ホタテとふろふき大根の鉄板焼き 田楽味噌  
Jakobsmuscheln und "Furofuki" Daikon-Rettich Miso-Glasur Art

焼き八寸  
GegrillteGs

海老のあられ焼き 天つゆ  
Gebackene Garnelen mit Arare (Reiscracker)  
mit Sauce zum eintunken

箸休め  
Kleine Erfrischung

ズワイ蟹とほうれん草の寄せ 金柑餡  
Schneekrabben und Spinat mit Kumquat-Sauce

お凌ぎ  
Zwischengang

ハマチと焼きおにぎりの胡麻茶漬け  
**J**apanische Dashi-brühe mit Gelbschwanz  
mit geröstetem Reisbällchen und feiner Sesampaste

主菜  
Hauptgang

鮭と海老の玉地蒸し  
Japanischer gedämpfter Eierstich mit Lachs und Garnelen

デザート  
Nachtsch

食後のデザート  
Das Dessert ist im Menü enthalten.  
Bitte wählen Sie aus der Dessertkarte.



## -YU- vegan menü

おひとり様／p.P 75€

追加で間菜／mit dem Zwischengang + 24€

先付 Suppe	ブロッコリーとクレソンのスープ Spezial - Brokkoli-Brunnenkresse-Suppe des Küchenchefs
前菜 Vorspeise	・湯葉しゃぶ ・葛豆腐 ・ふろふき大根のステーキ Shabu Shabu mit Yuba (Sojamilchhaut), Tofu mit Pfeilwurzeln-Stärke, Zart geschmortes Daikon-Rettich-Steak
椀物 Zweitegang	グリル野菜の花籠サラダ Kunstvoll arrangierter Salat mit gegrilltem Gemüse in Blütenkorb <b>aus Resipapier</b> (Kürbis, Kartoffel, Karotte, Avocado, Paprika)
焼き八寸 Gegrilltes	季節野菜のカダイフコロツケ かぼちゃのソース Knusprige Gemüse-Krokette im Kadaif-Mantel mit feiner Kürbissauce
箸休め Kleine Erfrischung	ラディッシュとほうれん草の寄せ 金柑餡 Radieschen und Spinat mit Kumquat-Sauce
お凌ぎ Zwischengang	豆ときのこの春巻き 豆乳と梅のソース Frühlingsrollen mit Bohnen und Pilze "Samtige Sojamilchcreme mit einem Hauch von Pflaume"
主菜 Hauptgang	<b>Bitte wählen Sie ein Hauptgang aus</b> I . 厚揚げ豆腐と根野菜の炊き合わせ 炊き込みご飯とお漬物付 Frittierter Tofu mit gekochten Wurzelgemüse Gekochter Reis und eingelegtes Gemüse II . 春野菜のグリーンカレー (アスパラ、キャベツ、ほうれん草、) Japanisches grünes Curry mit Frühlingsgemüse (Spargel, Kohl, Spinat,)
デザート Nachtisch	食後のデザート Das Dessert ist im Menü enthalten. Bitte wählen Sie aus der Dessertkarte.



FEINE JAPANISCHE ESSKULTUR

# 歌舞伎

KA BU KI

Since 1989

	<b>FUKU</b> Spezial menü	<b>SHIKI</b> Flaggschiff menü	<b>KABUKI</b> Standard menü	<b>KAI</b> Fisch menü	<b>YU</b> vegan menü
<b>Suppe</b>	①④⑥	①④⑥	①④⑥	①④⑥	④⑥
<b>Vorspeise</b>	①②③④⑤⑥⑦	①④⑤⑥	①④⑥	④⑤⑥	③④⑥
<b>Fisch</b>	④⑥⑦⑧	②③④⑥	②③④⑥	②③④⑥	④⑥⑩
<b>Gegrilltes</b>	①④⑥	②③④⑥	④⑤⑥⑧	④⑤⑥⑧	④⑥
<b>Kleine Erfrischung</b>	④⑥⑧	④⑥⑧	④⑥⑧	④⑥⑧	④⑥
<b>Zwischengang</b>	④⑥⑧	④⑤⑥	③④⑥	①③④⑥	④⑥
<b>Hauptgang</b>		①②④⑥⑧		①④⑤⑥⑧	④⑥

- ①魚 Fisch ②貝・ホタテ・イカ類 Weichtiere ③ゴマ Sesam ④大豆 Soja/ -erzeugnisse ⑤卵 Eier  
⑥小麦粉 Glutenhaltiges Cetreide ⑦乳製品 Milchprodukte einschließlich Laktose  
⑧海老・カニ等甲殻類 Krebstiere ⑨セロリ Sellerie ⑩辛子・マスタード Senf ⑪ナッツ類 Nüsse