

歌舞伎 特製 前菜
KABUKI Vorspeise

一	番	海老の七味焼き	
Ichiban Nr. 1		NANAMI Garnelen mit Jungzwiebeln und NANAMI-TARE <mit scharfe Gewürze-Pulver auf Wunsch>	€ 20,00 ④,⑦,⑧
二	番	牡蠣の広島焼き	
Niban Nr. 2		HIROSHIMA Gebratene Austern nach HIROSHIMA Art, serviert mit SAKURA-PONSU-Soße	€ 19,00 ②,④,⑦
三	番	ズワイガニの香草焼き	
Sanban Nr. 3		KANISUKE Gedämpfte Krabben, serviert mit SAKURA-PONSU-TARE	€ 25,00 ⑧
四	番	鰻八 うなぎの玉子焼き	
Yonban Nr. 4		UNAHACHI Gebratener Aal mit Enoki-Trüffel in Omelett	€ 19,00 ①,④,⑤
五	番	天恵菇	
Goban Nr. 5		TENKEIKO Große SHIITAKE Pilze aus Tokushima, Japan und Jungzwiebeln, serviert mit AKAMISO-TARE	€ 18,00 ④
六	番	和牛の串焼き	
Rokuban Nr. 6		KUSHIYAKI Wagyu " 80g " <direkt aus japan importiert>, am Spieß, serviert mit 3 verschiedenem Salze, dem frisch geriebenen Wasabi und frischer Sojasoße	€ 25,00 ④
七	番	牛肉のたたみ焼き	
Nanaban Nr. 7		TATAMI Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Enoki-Trüffel, Shiitakepilzen, Lauchzwiebeln und Eigelb in TATAMI Art.	€ 18,00 ⑤,⑥

- | | | |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <p>八 番</p> <p>Hachiban
Nr. 8</p> | <p>京都 海鮮スープ<えび・ほたて貝・鮭入り></p> <p>KYOTO</p> <p>Japanische Miso-Cremesuppe mit Langoustinos, Aonori-Seetang, kanadischer Jakobsmuscheln und Lachsfilet<aus Färöer Inseln></p> | <p>€ 20,00</p> <p>①,②,④,⑥</p> |
| <p>九 番</p> <p>Kyuban
Nr. 9</p> | <p>いそべ /ブルターニュ産アワビ(オルモー) 、ホタテ貝、マテ貝の盛り合わせ</p> <p>ISOBE</p> <p>BIO-Abalone aus Bretagne, kanadischer Jakobsmuscheln (Sashimi-Qualität) und Schwertmuscheln, serviert mit Butter-Sojasauce nach JAPAS(Japanische TAPAS) Art.</p> | <p>€ 23,00</p> <p>②,④</p> |
| <p>十 番</p> <p>Jyuban
Nr. 10</p> | <p>あさりの酒蒸し</p> <p>ASARI</p> <p>Gedämpfte Venusmuscheln, Ingwer und Jungzwiebeln, flambiert mit dem Sake</p> | <p>€ 18,00</p> <p>②,④</p> |
| <p>十 一 番</p> <p>Jyuichiban
Nr. 11</p> | <p>なめこ汁</p> <p>NAMEKO</p> <p>AKAMISO<Rotmiso>-Suppe mit NAMEKO-Pilzen <japanisches Stockschwämmchen> und Lauchzwiebeln</p> | <p>€ 8,00</p> <p>④</p> |
| <p>十 二 番</p> <p>Jyuniban
Nr. 12</p> | <p>鴨巻き</p> <p>KAMOMAKI</p> <p>Gerollte Ente «IGP Ente Landwirt Sudwesten van den Landes» mit Reispapier, zubereited mit OYAKATA-TARE</p> | <p>€ 19,00</p> <p>④,⑥</p> |



歌舞伎 特製 海鮮鉄板焼 <温野菜とおにぎり付き>
KABUKI Fischgerichte mit frischem Gemüse und Reisbällchen

二十一 番	鮭のべったら焼き		
Nijuichiban Nr. 21	BETTARA Lachsfilet aus Färöer im Shio-Kojil in KAMAKURA Art mit AKASHISO <jap. Kräutern>, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	€ 29,00	①,③,④,⑦
二十二 番	鯛の豊楽焼き		
Nijuniban Nr. 22	HORAKU Eingelegter Dorade Royal im Saikyo-Miso, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	€ 35,00	①,③,④,⑦
二十三 番	浦島(魚貝の盛り合わせ)		
Nijusanban Nr. 23	URASHIMA –(Fischplatte) Langoustinos mit kopf und Schale, BIO-Abalone aus Bretagne, und eingelegter Loup de mer mit Shio Koji, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA-TARE, Halbe Hummer, Jakobsmuscheln und Seeteufel, serviert mit ODORI-TARE	€ 65,00	③,⑧
二十四 番	ひらまの照り焼き		
Nijuyonban Nr. 24	HIRAMASA Gebratene Gelbschwanzmakrele aus Australien in TERIYAKI Art, zubereitet mit OYAKATA-TARE	€ 36,00	①,③,④,⑥,⑦
二十五 番	有頭海老の黄身焼き		
Nijugoban Nr. 25	KIMIYAKI Gebratene Riesengarnelen mit Kopf in Aonori-Eigelb-Mantele, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	€ 38,00	②,③,④,⑤,⑦,⑧
二十六 番	海老の香り焼き		
Nijurokuban Nr. 26	KAORI Würzige Riesengarnelen mit Knoblauchstangen, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	€ 36,00	③,④,⑦,⑧

二十七番	帆立の雲丹バター添え	
Nijunanaban Nr. 27	AOMORI kanadischer Jakobsmuscheln (Sashimi-Qualität) mit Uni-Butter (Seeigel-Butter), serviert mit PONSU, GOMA und ABURI-TARE	€ 45,00 ②,③,④,⑦
二十八番	舌平目のほう葉焼き	
Nijuhachiban Nr. 28	MIKAWA Seezunge in Japankohl-Mantel auf Magnolienblatt zubereitete, serviert mit MIKAWA-MISO-TARE	€ 42,00 ①,③,④,⑦

歌舞伎 特製 鉄板ステーキ <温野菜とおにぎり付き>
KABUKI Teppan Steaks mit frischem Gemüse und Reisbällchen

三十番	相模 和牛フィレのステーキ	
Sanjuban Nr. 30	SAGAMI Wagyu-Filetsteak <direkt aus Japan importiert>, serviert mit 3 verschiedenem Salze, dem frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße und Knoblauch-Chips	Tagespreis ④
三十一番	武蔵 和牛サーロインのステーキ	
Sanjuichiban Nr. 31	MUSASHI Wagyu-Entrecôte-Steak <direkt aus Japan importiert>, serviert mit 3 verschiedenem Salze, dem frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße und Knoblauch-Chips	Tagespreis ④
三十二番	駿河 和牛リブロースのステーキ	
Sanjuniban Nr. 32	SURUGA Dünn geschnittenes Wagyu-Rib-Eye-Steak <direkt aus Japan importiert> nach "Shabu-Shabu, SUKIYAKI - Art, serviert mit 3 verschiedenem Salze, dem frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße und Knoblauch-Chips	Tagespreis ④

三十三番 Sanjusanban Nr. 33	将軍 牛シャトーブリアンのステーキ なめたけトリュフ添え SYOGUN Châteaubriand aus Australien "Jack's Creek", serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	€ 46,00 <small>③,④,⑦</small>
三十四番 Sanjuyonban Nr. 34	相撲 牛フィレのステーキ なめたけトリュフ添え SUMO Australisches Premium Filetsteak "Jack's Creek", serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	€ 43,00 <small>③,④,⑦</small>
三十五番 Sanjugoban Nr. 35	横綱 牛リブロースのうす切りステーキ なめたけトリュフ添え YOKOSUNA Dünn geschnittenes Rind-Rib-Eye-Steak aus Australien "Jack's Creek", serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	€ 39,00 <small>③,④,⑦</small>
三十六番 Sanjurokuban Nr. 36	花房 鴨肉のステーキ HANAHUSA Entenbrust-Steak «IGP Ente Landwirt Sudwesten van den Landes», serviert mit KABUKI KINKAN<Kumquats>-TARE	€ 39,00 <small>④</small>
三十七番 Sanjunanaban Nr. 37	関取 牛リブロースのステーキ なめたけトリュフ添え SEKITORI Rind-Rib-Eye-Steak aus Australien "Jack's Creek", serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	€ 39,00 <small>③,④,⑦</small>
三十八番 Sanjuhachiban Nr. 38	名古屋 牡蠣の肉巻き なめたけトリュフ添え NAGOYA Gebratene Austern gerollt mit dünn geschnittenem Rind-Rib-Eye-Steak aus Australien "Jack's Creek", Ei und NAMETAKE-Trüffel.	€ 47,00 <small>③,④,⑤,⑦</small>

歌舞伎 デザート KABUKI Dessert

四十一番 Yonjuichiban Nr. 41	きびだんご“元祖”当店自慢の鉄板焼アイスクリーム KIBIDANGO “KIBIDANGO” KABUKI Spezialität am heißen Tisch zubereitete und gebratene Eiscreme	€ 12,00 ^{⑥,⑦}
四十二番 Yonjuniban Nr. 42	炙りたい焼きとバニラアイス 季節のフルーツ添え AKASHI Flambierter TAIYAKI-Kuchen und Vanille-Eiscreme mit Saisonobst	€ 12,00 ^{⑤,⑥,⑦}
四十三番 Yonjusanban Nr. 43	抹茶・バニラアイスとフルーツのフランベ BONBORI Flambiertes Grünertee- und Vanille-Eiscreme mit Saisonobst	€ 17,00 ^⑦
四十四番 Yonjuyonban Nr. 44	抹茶パフェと和風焼き菓子 季節のフルーツ添え MAIKO Matcha Parfait mit WAGASHI<Japanische Süßigkeiten> und Saisonobst	€ 14,00 ^{⑤,⑥,⑦}
四十五番 Yonjugoban Nr. 45	ゆずシャーベット 梅酒をかけて YUZUUME Hausgemachte Yuzu Sorbet mit Fruchtlikör	€ 13,00

Allergen

- 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 Getreide 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