

メニュー 瀬戸内 **Menü SETOUCHI**

雅 **MIYABI**, 極 **KIWAMI**, 匠 **TAKUMI**, 八幡 **YAHATA**

ラストオーダー 21:00

Letzte Bestellung 21:00

| | | | |
|---------------|--------------|---|-------------|
| 前菜 | <香り蒸し> | 鶏胸肉の香り蒸し みぞれぼん酢添え | |
| Vorspeise | <KAORIMUSHI> | Gedämpfte Hähnchenbrust und Enoki-Pilze mit Kräutern, serviert MISORE-TARE | ④,⑤,⑦ |
| お造り | <潮彩> | カナダ産オマール海老のお刺し身 柚子味噌添え | |
| Sashimi | <SHIOSAI> | Kanadische Hummer-Sashimi, Goma Wakame(Seelgen Salat) und Gurkensalat, serviert mit YUZU-MISO-TARE | ③,⑧ |
| 魚料理 | <さざなみ> | 海老、ブルターニュ産アワビ(オルモー)とスズキの塩麴 | |
| Fisch | <SAZAMANI> | Riesengarnelen, Bio-Abalone aus Bretagne, eingelegter Loup de mer mit Shio Koji, Ginkgo-Nüsse und Hokkaido-Kürbis, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA-TARE | ①,②,③,④,⑧,⑩ |
| 箸休め | <千鳥> | ゆずシャーベット 純米吟醸またはレモネードをかけて | |
| Pause | <CHIDORI> | Yuzu sorbet mit Junmai Ginjo<Alkohol> oder mit Limonade<Alkoholfrei> | |
| 間菜 | <たらば> | タラバガニの香草蒸し | |
| Zwischen-gang | <TARABA> | Gedämpft Königskrabbe mit Kräuter, serviert mit UMAMI-Dashi (Winter Art) | ⑧ |
| 副菜 | <錦> | 温野菜、地産のしいたけ | |
| Beilage | <NISHIKI> | NISHIKI-YASAI mit Shiitakepilzen<direkt vom Züchter> und frischem Marktgemüse | ③,④ |

Bitte wählen Sie Hauptspeise(Fleisch) aus.

肉料理

Fleisch <雅> 和牛シャトーブリアンステーキと焼きおにぎり、自家製ぼん酢とおろしわさび付き
<MIYABI> Japanisches Wagyu-Châteaubriand-Steak und YAKIONIGIRI traditionelles -
japanisches Teppan-Reisbällchen, serviert mit frisch geriebenen Wasabi, ④,⑦
frischer Sojasoße, PONSU-TARE und Knoblauch-Chips

お一人様 /Pro Person **150 EURO**

<極> 和牛のサーロインステーキと焼きおにぎり 自家製ぼん酢とおろしわさび付き
<KIWAMI> Japanisches Wagyu-Entrecôte-Steak und YAKIONIGIRI traditionelles -
japanisches Teppan-Reisbällchen, serviert mit frisch geriebenen Wasabi, ④,⑦
frischer Sojasoße, PONSU-TARE und Knoblauch-Chips

お一人様 /Pro Person **135 EURO**

<匠> 和牛フィレ・ミニョンスステーキと焼きおにぎり 自家製ぼん酢とおろしわさび付き
<TAKUMI> Japanisches Wagyu-Filet mignon-Steak und YAKIONIGIRI traditionelles -
japanisches Teppan-Reisbällchen, serviert mit frisch geriebenen Wasabi, ④,⑦
frischer Sojasoße, PONSU-TARE und Knoblauch-Chips

お一人様 /Pro Person **135 EURO**

<八幡> オーストラリア産牛リブ肉の八幡巻と焼きおにぎり
<YAHATA> Dünn geschnittenem Rind-Rib-Eye-Steak aus Australien "Jack's Creek"
gerollt Schwarzwurzeln und Sansho-Pfeffer dazu YAKIONIGIRI traditionelles - ④,⑦
japanisches Teppan-Reisbällchen, serviert mit OYAKATA-TARE

お一人様 /Pro Person **85 EURO**

デザート <きびだんご> 「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリーム
Dessert <KIBIDANGO> "KIBIDANGO" KABUKI Spezialität am heißen Tisch zubereitete
und gebratene Eiscreme ⑥,⑦

追加で間菜のタラバ蟹 /mit dem Zwischengang **TARABA**<Gedämpft Königskrabbe> + **35,00 EURO**

ドリンクペアリング /Begleitende Getränke (Bitte sehen Sie Getränkekarte.)

メニュー 古都
Menü Koto Alte Stadt

ラストオーダー 21:00
Letzte Bestellung 21:00

| | | | |
|-------------------------|------------------------|--|---------|
| 前菜 Vorspeise | <松笠> <MATSUKASA> | 鶏つくねの鉄板蒸し焼き MATSUKASA-YAKI mit Hähnchen, Pinienkerne, Lauchzwiebeln und Eigelb, serviert mit MISORE-TARE | ④,⑤,⑥,⑪ |
| 魚料理 Fisch | <囃子> <HAYASHI> | 海老の鉄板踊焼 銀杏、南瓜を添えて "EBIODORI" auf Stahl tanzende Riesengarnelen mit Ginkgo-Nüsse und Kürbis | ④,⑦,⑧ |
| 箸休め Pause | <千鳥> <CHIDORI> | ゆずシャーベット 純米吟醸またはレモネードをかけて Yuzu-Sorbet mit Junmai Sake oder mit Limonade<ohne Alkohol> | |
| 間菜 Zwischen- gang | <青森> <AOMORI> | 帆立の雲丹バター添え Kanadische Jakobsmuscheln (Sashimi-Qualität) mit Uni-Butter (Seeigel-Butter) | ①,②,⑦,⑧ |
| 副菜 Beilage | <錦> <NISHIKI> | 温野菜、地産のしいたけ NISHIKI-YASAI mit Shiitakepilzen<direkt vom Züchter> und frischem Marktgemüse | ③,④ |
| 肉料理 Filet | <古都> <KOTO> | オーストラリア産・牛フィレ肉のステーキ Australisches Premium Filetsteak "Jack's Creek", und YAKIONIGIRI traditionelles japanisches Teppan-Reisbällchen, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE | ④,⑦ |
| デザート Dessert | <きびだんご> <KIBIDANGO> | 「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリーム "KIBIDANGO" KABUKI Spezialität am heißen Tisch zubereitete und gebratene Eiscreme | ⑥,⑦ |

お一人様 /Pro Person 70,00 EURO

追加で間菜の雲丹帆立 //mit dem Zwischengang UNI-HOTATE + 21,00 EURO

ドリンクペアリング /Begleitende Getränke (Bitte sehen Sie Getränkekarte.)



メニュー 双葉 ベジタリアン

Menü **FUTABA** vegetarisch

ラストオーダー 21:00

Letzte Bestellung 21:00

| | | | |
|--------------|-------------|---|-----|
| 前菜 | <金平> | 蓮根、牛蒡のきんぴら、白滝を添えて | |
| Vorspeise | <KINPIRA> | Lotuswurzeln und Schwarzwurzeln nach KINPIRA-Art mit Shirataki Nudeln | ④,⑥ |
| 間菜 | <天恵菇> | 徳島産 天恵菇の田楽味噌 | |
| Zwischengang | <TENKEIKO> | Große SHIITAKE Pilze aus Tokushima, Japan und Jungzwiebeln, serviert mit AKAMISO-TARE | ③,④ |
| 箸休め | <千鳥> | ゆずシャーベット 純米吟醸またはレモネードをかけて | |
| Pause | <CHIDORI> | Yuzu-Sorbet mit Junmai Sake oder mit Limonade<ohne Alkohol> | |
| 副菜 | <五色> | 五色野菜炒め | |
| Beilage | <GOSHIKI> | IRODORI-YASAI <Zwiebel, Karotten, Kräuterseitling> und frischem Marktgemüse | ④,⑥ |
| メイン | <彩> | 彩り豆腐と赤飯の笹つつみ | |
| Hauptgang | <IRODORI> | Gebackener Tofu mit verschiedenem frischem Gemüse und SEKIHAN-Reis<mit roten Bohnen (Azuki) gekochter Reis>, serviert mit NANIWA-TARE | ④ |
| デザート | <水菓子> | 季節のフルーツのフランベ | |
| Dessert | <MIZUGASHI> | Flambiertes Saisonobst | ⑥,⑦ |

お一人様 /Pro Person **65,00 EURO**

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