

# KABUKI meets THE FRANKFURTER

前菜  
Vorspeise <雲丹帆立> 帆立の雲丹バター添え  
<UNIHOTATE> Kanadische Jakobsmuscheln (Sashimi-Qualität) mit Uni-Butter  
(Seeigel-Butter)-TARE

魚料理  
Fisch <あられ> 海老のあられ焼き  
<ARARE> Risengarnelen und Lotuswurzel mit Arare Reiscracker,  
serviert mit Benikoji-Salz und Limetten

卵料理  
Omelett <うまき> う巻き <フォアグラ トリュフ 入り>  
<UMAKI> Japanisches Omelett mit gegrillten Aal, Foie gras <IGP>,  
Lotuswurzel und NAMETAKE-Trüffel, serviert mit Sansho  
Pfeffer

箸休め  
Pause <千鳥> お口直しの柚子シャーベット  
<CHIDORI> Yuzu-Sorbet mit Sake oder mit Limonade<ohne Alkohol>

副菜  
Beilage <錦> 温野菜、地産のしいたけ  
<NISHIKI> NISHIKI-YASAI mit Shiitakepilzen <von Edelpilzzucht-Kroll>  
und frischem Marktgemüse

肉料理  
Fleisch <雅> 尾崎牛の牛シャトーブリア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  
<MIYABI> Japanisches Wagyu-Châteaubriand-Steak <OZAKI Beef> und  
YAKIONIGIRI <traditionelles -japanisches Teppan-Reisbällchen>,  
serviert mit frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße, PONSU-TARE  
und Knoblauch-Chipas

デザート  
Dessert <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  
<KIBIDANGO> "KIBIDANGO" KABUKI Spezialität am heißen Tisch zubereitete  
und gebratene Eiscreme