

歌舞伎 特製 前菜

KABUKI Vorspeise



一 番 Ichiban Nr.1	海老の七味焼き NANAMI Garnelen und Lauchzwibeln, serviert mit NANAMI-TARE <mit scharfe Gewürze- Pulver auf Wunsch>	EUR 19,00 ④,⑥,⑧
二 番 Niban Nr.2	牡蠣の広島焼き HIROSHIMA Gebratene Austern in HIROSHIMA Art, serviert mit SAKURA-PONSU-TARE	EUR 18,00 ②,④,⑥,⑦
三 番 Sanban Nr.3	磯部 アワビ (オルモー)の鉄板焼き ISOBE Bio-Abalone aus Bretagne, serviert mit Butter-Sojasauce in JAPAS(Japanische TAPAS) Art.	EUR 27,00 ②,④,⑥
四 番 Yonban Nr.4	鰻八 鰻の玉子焼き UNAHACHI Japanisches Omelette mit Aal und Enoki-Trüffel	EUR 18,00 ①,④,⑤,⑥,⑦
五 番 Goban Nr.5	きのこ盛り合わせ KINOKO Shiitake Pilze, Kräuterseitlinge und Austernpilze vom Edelpilzzucht- Kroll, serviert mit AKAMISO-TARE	EUR 16,00 ③,④,⑥,⑦
六 番 Rokuban Nr.6	おろし焼き OROSHI Dünn geschnittenes Original Japanisches Wagyu-Entrecôte mit geriebenem Rettich und Jungzwiebeln, serviert mit MISORE-TARE	EUR 29,00 ④,⑥



七 番 Nanaban Nr.7	牛肉のたたみ焼き TATAMI Rinderroulade japanische Art mit Shiitakepilze, Lauchzwiebeln und Eigelb, serviert mit Enoki-Trüffel	EUR 18,00 ①,④,⑤ ⑥,⑦
八 番 Hachiban Nr.8	海鮮スープ京都<海老・帆立貝・鮭入り> KYOTO Japanische Miso-Creamsuppe mit Garnelen, Aonori-Seetang, Kanadischer Jakobsmuscheln und Lachsfilet	EUR 20,00 ①,②,④ ⑥,⑦,⑧
九 番 Kyuban Nr.9	和牛入りつくね -紫蘇おろし風味- SHISOYAKI Frikadelle vom Japanisches Wagyu <OZAKI Beef> , Rinderfilet und Shiso-Blätter, serviert mit geriebenem Rettich und SHISO-PONSU-TARE	EUR 19,00 ④,⑤,⑥,⑦
十 番 Juban Nr.10	なめこ汁 NAMEKO AKAMISO<Rotmiso>-Suppe mit NAMEKO-Pilze <japanisches Stockschwämmchen> und Jungzwiebeln	EUR 8,00 ④,⑥
十一 番 Juichiban Nr.11	牡蠣の尾崎牛ロース肉巻き なめたけトリュフ添え NAGOYA Gebratene Austern gerollt mit dünn geschnittenen Wagyu <OZAKI Beef> gerollt Nori-Algen aus JAPAN, Eigelb und NAMETAKE-Trüffel.	EUR 29,00 ①,②,③,④, ⑤,⑥,⑦

SAKURA-PONSU-TARE (Chili - Zitronen - Soße) ①,③,④,⑤,⑥

SHISO-PONSU-TARE (Japanische kräuter- Zitronen - Soße) ①,④,⑤,⑥

MISORE-TARE (Zitronen - Soße) ①,④,⑥

歌舞伎 特製 海鮮鉄板焼<温野菜と焼きおにぎり付き>

KABUKI Fischgerichte mit frischem Gemüse und Reisbällchen



二十一番 Nijuichiban Nr.21	鮭のべったら焼き BETTARA Lachsfilet<aus Färöer Inseln> im Shio-Koji in KAMAKURA Art mit AKASHISO<jap. Kräutern>, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	EUR 27,00 ①,③,④,⑥,⑦
二十二番 Nijuniban Nr.22	銀鱈西京焼き SAIKYO Black Cod mit Saikyo-Miso eingelegt, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	EUR 35,00 ①,④,⑥
二十三番 Nijusanban Nr.23	浦島 ー海鮮盛り合わせー URASHIMA Hummer, BIO-Abalone aus Bretagne, Jakobsmuscheln, eingelegter Lachsfilet mit Saikyo-Miso und Taraba-Königskrabben, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	EUR 69,00 ①,②,③,④ ⑥,⑦,⑧,⑩
二十四番 Nijuyon Nr.24	バラマンディの塩こうじ蒸し焼き SHIOKOJI Barramundi<direkt vom Züchter> mit Shio Koji mariniert, gedämpft mit Chinakohl und Zitrone, serviert mit PONSU-TARE	EUR 33,00 ①,④,⑥,⑦

おすすめサーフ & ターフ<温野菜と焼きおにぎり付き>

Surf & Turf mit frischem Gemüse und Reisbällchen

二十五番 Nijugoban Nr.25	"二重" 尾崎牛焼肉とオマール海老の盛り合わせ FUTAE OZAKI - WAGYU Yakiniku-Art, serviert mit Yakinuki-Tare und Hummer aus Nova Scotia in Kanada gedämpft, serviert mit UNI-MISO-TARE(Seeigel Soße)	EUR 78,00 ④,⑥,⑦,⑧
----------------------------	---	----------------------

歌舞伎 特製 鉄板ステーキ < 温野菜と焼きおにぎり付き >

KABUKI Teppan Staeks mit frischem Gemüse und Reisbällchen

三十一番 Sanjuichiban Nr.31	相模 和牛シャトーブリアンステーキ SAGAMI Japanisches Wagyu-Châteaubriand-Steak <OZAKI Beef>, serviert mit 3 verschiedenem Salze, frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße und Knoblauch-Chips	Tagespreis ①,③,④,⑦
三十二番 Sanjuniban Nr.32	甲斐 和牛フィレスステーキ KAI Japanisches Wagyu-Filet mignon-Steak <OZAKI Beef>, serviert mit 3 verschiedenem Salze, frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße und Knoblauch-Chips	Tagespreis ①,③,④,⑦
三十三番 Sanjusanban Nr.33	武蔵 和牛サーロインステーキ MUSASHI Japanisches Wagyu-Entrecôte-Steak < OZAKI Beef >, serviert mit 3 verschiedenem Salze, frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße und Knoblauch-Chips	Tagespreis ①,③,④,⑦
三十四番 Sanjuyonban Nr.34	駿河 和牛リブローズステーキ SURUGA Japanisches Wagyu-Rib-Eye-Steak<OZAKI Beef>, serviert mit 3 verschiedenem Salz, frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße und Knoblauch-Chips	Tagespreis ①,③,④,⑦
三十五番 Sanjugoban Nr.35	すき焼き 歌舞伎オリジナル SUKIYAKI <KABUKI Art> Japanisches Wagyu <OZAKI Beef> "SUKIYAKI " <Dünn geschnittenes Wagyu Entrecôte 120g > Chinakohl, Enoki-Pilzen, Lauch und Glasnudeln, serviert mit Eigelb	EUR 83,00 ①,④,⑤ ⑥,⑦



三十六番 Sanjurokuban Nr.36	相撲 牛フィレステーキ なめたけトリュフ添え SUMO Filetsteak<Black Angus von der Jack's Creek Farm>, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-Soße	EUR 40,00 ①,③,④ ⑥,⑦
三十七番 Sanjunanaban Nr.37	将軍 牛フィレシャトーブリアン なめたけトリュフ添え SHOGUN Châteaubriand <Black Angus von der Jack's Creek Farm>, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-Soße	EUR 44,00 ①,③,④ ⑥,⑦
三十八番 Sanjuhachiban Nr.38	横綱 牛リブのうす切ステーキ なめたけトリュフ添え YOKOSUNA Dünn geschnittenes Rind-Rib-Eye-Steak <Black Angus von der Jack's Creek Farm>, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	EUR 37,00 ①,③,④ ⑥,⑦
三十九番 Sanjukyuban Nr.39	関取 牛リブローズステーキ なめたけトリュフ添え SEKITORI Rib-Eye-Steak<Black Angus von der Jack's Creek Farm>, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE	EUR 37,00 ①,③,④ ⑥,⑦
四十番 Yonjuban Nr.40	花房 鴨肉のステーキ HANAHUSA Challans Entenbrust-Steak <BIO, IGP, Label Rouge>, serviert mit KABUKI KINKAN<Kumquats>-TARE	EUR 37,00 ①,③,④ ⑥,⑦

SAKURA-PONSU-TARE (Chili - Zitronen - Soße) ①,③,④,⑤,⑥

SHISO-PONSU-TARE (Japanische kräuter- Zitronen - Soße) ①,④,⑤,⑥

MISORE-TARE (Zitronen - Soße) ①,④,⑥

歌舞伎 デザート

KABUKI Dessert



四十一番 Yonjuichiban Nr.41	「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	EUR 11,00 ⑤,⑥,⑦
四十二番 Yonjuniban Nr.42	抹茶・バニラアイスとフルーツのフランベ BONBORI Flambiertes Hausgemachte Matcha Grüntee und Vanille-Eiscreme mit Saisonobst	EUR 16,00 ⑤,⑦
四十三番 Yonjusanban Nr.43	抹茶パフェ MAIKO Matcha Parfait mit Hausgemachte Matcha Grüntee Eis, MOCHI, ANKO<Rote Bohnenpaste>	EUR 15,00 ⑤,⑥,⑦
四十四番 Yonjuyonban Nr.44	ゆずシャーベット フルーツリキュールをかけて YUZUUME Hausgemachte Yuzu Sorbet mit Fruchtlikör	EUR 10,00



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