

メニュー 京都 ‹‹鉄板焼懐かしクラシカル››

MENÜ KOTO Alte Stadt ‹‹KLASSIKER KABUKI-TEPPANYAKI››

前菜	<小判>	モンゴイカと鱧の小判焼 枝豆、蓮根入り	
Vorspeise	<KOBAN>	KOBAN-YAKI mit Sepien, Kabeljau, grüne Sojabohnen und Lotuswurzel, serviert mit SAKURA-PONSU-TARE	①,②,④,⑤,⑥
魚料理	<噺子>	海老の鉄板踊焼 アボカド、玉葱と季節野菜添え‹‹お好みニンニク風味››	
Fisch	<HAYASHI>	"EBIODORI" auf Stahl tanzende Riesengarnelen mit Avocado und Saisongemüse ‹‹Knoblauch auf Wunsch››	④,⑦,⑧
サラダ	<宝石>	ミックス野菜サラダ	
Salat	<HOSEKI>	Gemischter Cocktail Salat	
副菜	<錦>	温野菜と椎茸	
Beilage	<NISHIKI>	NISHIKI-YASAI mit Shiitakepilze<direkt vom Züchter> und frischem Marktgemüse	
肉料理	<匠>	歌舞伎「匠」ステーキ ‹特選牛フィレステーキ›	
Filet	<TAKUMI>	TAKUMI-YAKI Filetsteak in klassischer KABUKI Art	④,⑦
ご飯	<火鉢>	焼おにぎり 椎茸と薄揚げ入り	
Reis	<HIBACHI>	YAKIONIGIRI traditionelles japanisches Teppan-Reisbällchen	④
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

Pro Person 65,00 EURO

