



# 歌舞伎

## Speisekarte

### **Menü**

**-FUKU- Spezial**

**-KABUKI- Standard**

**-SHIKI- Flaggschiff**

**-Yu- vegan**

**-KAI- Fisch**

**F  
U  
K  
U**  
Special Menü

お一人様 / p.P

I. 205.00€

II. 180.00€

III. 160.00€

追加で間菜/  
mit dem Zwischengang  
+34.00€

～前菜～ Vorspeise

季節のお造り, 和牛の焼きしゃぶ, 紋甲イカの和え物,

银杏豆腐, 柿なます, 牛蒡のすり流し

Saisonale Rohfisch "SASHIMI",

Gegrilltes Wagyu Shabu-Shabu

Geschnittener Sepia mit Dressing,

Hausgemachte Ginko-Tofu,

Kaki-Frucht eingelegt in Essig,

Geschabter Schwartz-Wurzel-Japanische brühe

～魚料理～ Fisch

海老のカダイフ焼き トリュフマヨネーズソース

Gebratene Garnelen in Kadaifi

mit Trüffel-Mayonnaise-Soße

～お口直し～ Kleine Erfrischung

柚子シャーベット

Yuzu-Sorbet

～間菜～ Zwischengang

フンマーの鉄板焼き トマトのソースと温泉卵

Hummer-Teppanyaki

mit Tomatensauce und einem halbgekochten Ei

～メイン料理～ Hauptgang Bitte wählen Sie ein Fleisch aus

フォアグラ80g Foie gras 80g + €38

I. 尾崎牛シャトーブリアン100g [Filet]

Japanisches Wagyu - Chateaubriand Steak

〈OZAKI-Beef〉 100g

II. 鳥山旨味和牛 サーロイン 120g [Sir loin]

Toriyama UMAMI Wagyu - Sirloin Steak (Strip Loin) 120g

III. 鳥山旨味和牛 ザブトン 120g [Zabuton]

Toriyama UMAMI Wagyu - Chuck Flap Steak

～デザート～ Nachtisch

お食事後のデザート

Das Dessert ist im Menü enthalten.

Bitte wählen Sie aus der Dessertkarte



## Flaggschiff Menü

お一人様 / p.P 105.00€

追加で間菜/  
mit dem Zwischengang  
+28.00€

### ～前菜～ Vorspeise

季節のお造り, 和牛の焼きしゃぶ, 銀杏豆腐, 柿なます  
Saisonale Rohfisch "SASHIMI",  
Gegrilltes Wagyu Shabu-Shabu,  
Hausgemachte Ginko-Tofu,  
Kaki-Frucht eingelegt in Essig

### ～魚料理～ Fisch

帆立とアボカドの磯焼き すだち醤油ソース

Gegrillte Jakobsmuscheln und Avocado  
mit Sudachi-Sojasoße

### ～お口直し～ Kleine Erfrischung

柚子シャーベット  
Yuzu-Sorbet

### ～間菜～ Zwischengang

和牛の佃煮とねぎのオムレツ

Japanische Omelett mit Wagyu-Tsukudani  
(in Sojasauce gekochtes Rindfleisch) und Lauch

### ～メイン料理～ Hauptgang Bitte wählen Sie Ihr Hauptgericht aus

I. すき焼き 特選黒毛和牛 2種 160g

**[SUKIYAKI]** Ein traditionelles japanisches Gericht,

das aus dünn geschnittenem Rindfleisch, 160g  
die in einer süß-salzigen Soße aus Sojasauce, Zucker und Mirin gekocht werden.

II. 特選海鮮鍋

**[YOSENABE]** Ausgewählter Meeres-Paradies-Eintopf

Die auf Kombu-dashi basier Brühe wird durch das langsame Köcheln von Garnelen,  
Jakobsmuscheln und Lachs mit reichhaltigem Meeresfrüchtegeschmack durchdrungen.  
Das Gericht wird besonders schmackhaft.

### ～デザート～ Nachtisch

お食事後のデザート

Das Dessert ist im Menü enthalten.

Bitte wählen Sie aus der Dessertkarte

# KABUKI

## Standard Menü

お一人様 / p.P

I. 78.00€  
II. 95.00€

追加で間菜/  
mit dem Zwischengang  
+24.00€

### ～前菜～Vorspeise

和牛入り紫蘇つくね キノコと柚子の出汁仕立て

Frikadelle vom Japanischen Wagyu-Rindfleisch,  
Pilze und Yuzu-DASHI Soße

### ～魚料理～Fisch

海老のカダイフ焼き トリュフマヨネーズソース

Gebratene Garnelen in Kadaifi  
mit Trüffel-Mayonnaise-Soße

### ～お口直し～ Kleine Erfrischung

柚子シャーベット

Yuzu-Sorbet

### ～間菜～Zwischengang

鴨と薬味ねぎのしゃぶしゃぶ 柚子胡椒と昆布のお出汁

Ente und Frühlingszwiebeln Shabu-Shabu mit  
Yuzu-Chili und Japanische Seetang Brühe

### ～メイン料理～Hauptgang Bitte wählen Sie ein Fleisch aus

フォアグラ80g Foie gras 80g + €38

I. 特選黒毛和牛 ウチモモ 100g [Uchimomo]

Japanisches Wagyu-Rindfleisch Oberschale Steak

II. 特選黒毛和牛 ランプ 100g [Rampu]

Japanisches Wagyu-Rindfleisch Rump Steak

### ～デザート～ Nachtisch

お食事後のデザート

Das Dessert ist im Menü enthalten.

Bitte wählen Sie aus der Dessertkarte

# 海 KAI

Fisch Menü

お一人様 / p.P 105.00€

追加で間菜/  
mit dem Zwischengang  
+28.00€

～前菜～Vorspeise **Bitte wählen Sie eine Vorspeise**

I. 季節のお造り

Saisonale SASHIMI

Thunfisch & Gelbschwanz... usw.

II. うなぎの春巻き 山椒とたくあんのソース

Aal-Frühlingsrollen im Nori-Mantel  
mit Sansho-Pfeffer und Takuan Soße

～魚料理～ Fisch

帆立とアボカドの磯焼き すだち醤油ソース

Gegrillte Jakobsmuscheln und Avocado  
mit Sudachi-Sojasoße

～お口直し～ Kleine Erfrischung

柚子シャーベット

Yuzu-Sorbet

～間菜～ Zwischengang

牡蠣と梅の山芋の包み焼き

Gebratene Austern und eingelegte Pflaumen  
in Yamswurzel

～メイン料理～ Hauptgang

鮭と旬野菜の龍田風 みぞれ餡

Lachs und saisonales Gemüse im Tatsuta-Art  
mit geriebener Rettich-Soße

～デザート～ Nachtisch

お食事後のデザート

Das Dessert ist im Menü enthalten.

Bitte wählen Sie aus der Dessertkarte

# 優 YU

## Vegan Menü

お一人様 / p.P 70.00€

追加で間菜 /  
mit dem Zwischengang  
+22.00€

### ～前菜～Vorspeise

季節の八寸 Vegan

筍とワカメの煮物, 海藻とズッキーニの酢の物  
ジャガイモの幽庵焼, 焼き野菜 2 種の焼き浸し

Geschmorte Bambussprossen und Wakame  
Meeresalgen und Zucchini in Essig-Dressing  
Gegrillte Kartoffeln mit Yūan soße  
Zwei Sorten gegrilltes Gemüse in Dashi eingelegt

### ～副菜～ Zweitegang

蓮と茄子ときのこのはさみ焼き 紫蘇照り焼きソース

Gefüllte und gegrillte Lotuswurzel,  
Aubergine und Pilze mit Shiso-Teriyaki-Soße

### ～お口直し～ Kleine Erfrischung

柚子シャーベット

Yuzu-Sorbet

### ～間菜～ Zwischengang

餅と五目包みの椀物

Suppe mit Mochi und gefülltem Gemüsebeutel

### ～メイン料理～ Hauptgang Bitte wählen Sie Ihr Hauptgericht aus

I .高野豆腐のカツレツ, 炊き込みご飯とお香物

Kotelett aus Koya-Dofu (getrockneter Tofu),  
Reis mit Gemüse und eingelegtem Gemüse

II .ホウレン草ときのこのこの日本カレー, お香物

Japanisches Curry mit Spinat, Pilzen,  
und eingelegtem Gemüse

### ～デザート～ Nachtisch

お食事後のデザート

Das Dessert ist im Menü enthalten.

Bitte wählen Sie aus der Dessertkarte

Allergen	FUKU	KABUKI	SHIKI	KAI	YU
Vorspeise	①②④⑥⑦	④⑤⑥	①④⑥	I .①②④⑥ II .①③④⑤⑥	③④⑥
Fisch	④⑤⑥⑦⑧⑩	④⑤⑥⑦⑧⑩	②④⑤⑥	②④⑥	④⑥⑪
Zwischengang	④⑤⑥⑧	④⑥⑩	④⑤⑥	②③④⑤⑥	④⑥
Hauptgang			①②④⑥⑧	①③④⑤⑥	I .④⑥ II .④⑥⑩

- 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 Cetreide** 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**