



歌舞伎

KA BU KI

? Wō

3? 3@A931 3

? ;K34;

=;l 3?;

F3=G?;

FEG=;E: ;DA

=AFA

F3=7

Was ist WAGYU?

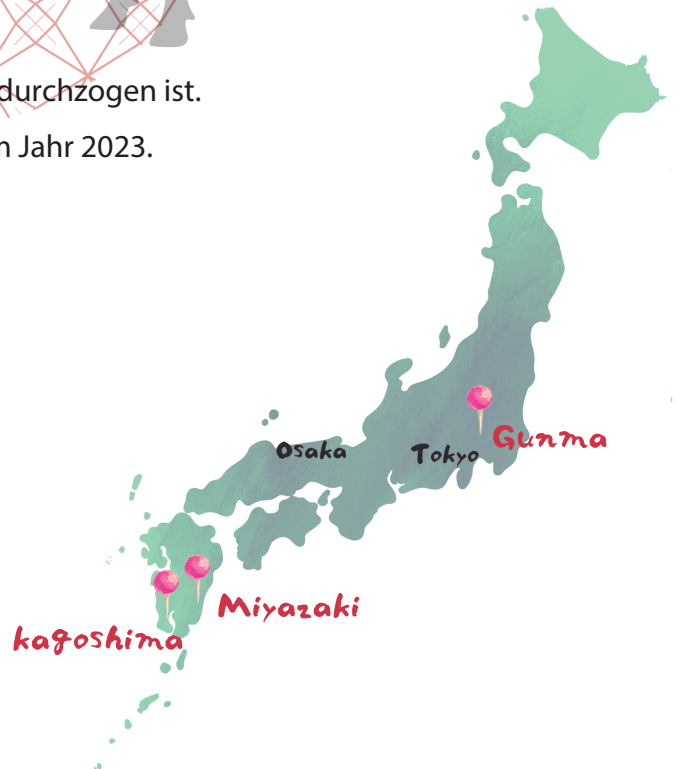
Wagyu, auch als "japanisches Rindfleisch" bekannt, ist ein hochwertiges Rindfleisch aus Japan. Es zeichnet sich durch feine Marmorierung aus, was bedeutet, dass das Fleisch mit intramuskulärem Fett durchzogen ist. Ausgewähltes Wagyu-Rindfleisch im Restaurant Kabuki im Jahr 2023.

Toriyama UMAMI Wagyu aus "Gunma"
von Menü [AMANOGAWA vorspeise]

OZAKI Wagyu aus "Miyazaki"
von Menü [MIYABI]

Kagoshima Wagyu aus "Kagosima"
von Menü [KIWAMI] [SUKIYAKI] [SHABU SHABU]

Wir haben einen Katalog zur Verfügung.
Bitte Fragen Sie einen Angestellten.



WLAN PassWort
KABUKI GESTE
069234353



@kabukirestaurant_frankfurt



@kabukiwochenendebar



おひとり様／p.P
 MIYABI 205,00€
 KIWAMI 180,00€
 TAKUMI 160,00€

追加で間菜／mit Zwischengang +28,00€

前菜	Vorspeise	低温調理した和牛のたたき うに軍艦仕立て 鰹のたたき 香味油とポン酢, 鴨のロースト 黒酢と胡椒のソース <Sous-Vide> Japanisches Wagyu-Rindertatar mit Uni-Nori, Bonito SASHIMI mit Essig-Miso-Soße, Entenbrust mit Schwarzer Essig und Pfeffersoße	①②③④⑥
魚料理	Fisch	エビとカブの鉄板焼き 柿と松の実のソース Garnelen und Rübe, serviert mit Kaki und Pinienkernesoße	④⑥⑧⑩
箸休め	Kleine Erfrischung	お口直しの柚子シャーベット Yuzu-Sorbet	
間菜	Zwischengang	オマール海老のタルタルグラタン Hummer und Tartar-Gratin	④⑤⑥⑦⑧
野菜	Beilage	しいたけ、まいたけ、さつま芋、チンゲン菜 Shiitake-Pilze, Maitake-Pilze, Süßkartoffeln und Pak choi	③④⑥
肉料理	Fleisch	Bitte wählen Sie ein Fleisch aus 尾崎牛ヒレ シャトーブリアン 100g 鹿児島産和牛 サーロイン 120g 和牛 ランプイチボ 120g	④⑤ ④⑤ ④⑤
	《雅》 MIYABI	Japanisches Wagyu-Chateaubriand <OZAKI Beef> 100g	
	《極》 KIWAMI	Japanisches Wagyu-Sirloin(Strip Loin) <KAGOSHIMA Beef> 120g	
	《匠》 TAKUMI	Japanisches Wagyu-Rumpsteak (mager) 120g	
デザート	Dessert	みたらし団子と栗ぜんざい "MITARASHI-DANGO" (Bällchen aus Klebreismehl) und "ZENZAI" Azuki-Bohnen-Suppe mit Malone	④⑥⑩



おひとり様／p.P

KOTO 78,00€

TAKE 95,00€

追加で間菜／mit Zwischengang + 24,00€

前菜	Vorspeise	和牛入りつくね 柚子味噌たれ Frikadelle vom japanischen Wagyu-Rindfleisch, serviert mit Yuzu Miso	④⑤⑥⑦
魚料理	Fisch	エビとしいたけのポタージュ Garnelen und Shiitake-Pilz-Potage	⑥⑦⑧
箸休め	Kleine Erfrischung	お口直しの柚子シャーベット Yuzu-Sorbet	
間菜	Zwischengang	フォアグラと鰻のオムレツ 黒酢と海苔のソース Japanisches Omelett mit Foie Gras und gegrilltem Aal, serviert mit Nori und schwarzer Essigsoße	①④⑤⑥
野菜	Beilage	しいたけ、まいたけ、さつま芋、チンゲン菜 Shiitake-Pilze, Maitake-Pilze, Süßkartoffeln und Pak choi	④⑤⑥
肉料理	Fleisch	Bitte wählen Sie ein Fleisch aus	
	《古都》 KOTO	アルゼンチン アンガスビーフ ヒレ Black Angus Filet aus Argentinien 100g	①③④⑥⑦
	《竹》 TAKE	日本産交雑牛フィレステーキ Kouzatsu Gyu Filet aus Japan 100g, serviert mit Wasabi -Soße	①③④⑥⑦
デザート	Dessert	「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリームと 抹茶生ショコラ "KIBIDANGO" KABUKI Spezialität am heißen Tisch zubereitete Eiscreme mit Matchapulver und MATCHA-Ganache	④⑤⑥⑦



おひとり様／p.P 105,00€
追加で間菜／mit Zwischengang +22,00€

前菜	Vorspeise	歌舞伎Delika 特製 3 種のお惣菜盛り合せ Drei Sonder OSOZAI<Japanisch TAPAS> vom KABUKI	auf Frage
魚料理	Fisch	エビとしいたけのポタージュ Garnelen und Shiitake-Pilz-Potage	⑥⑦⑧
箸休め	Kleine Erfrischung	お口直しの柚子シャーベット Yuzu-Sorbet	
間菜	Zwischengang	牡蠣と大根の味噌おでん風 Austern und Rettich im roten Miso-Eintopf	②④⑥⑩
野菜	Beilage	しいたけ、まいたけ、さつまいも、チンゲン菜 Shiitake-Pilze, Maitake-Pilze, Süßkartoffeln und Pak choi	③④⑥
肉料理	Fleisch	Bitte wählen Sie ein Fleisch aus しゃぶしゃぶ 歌舞伎オリジナル "Shabu-Shabu" <Dünn geschnittenes Wagyu Striploin aus Japan 160g> in Umami-Dashi-Brühe, serviert mit KABUKI PONSU und GOMA-TARE	①④⑥⑦
		すき焼き 歌舞伎オリジナル "SUKIYAKI" <Dünn geschnittenes Wagyu Striploin aus Japan 160g> Chinakohl und Lauch serviert mit EI(ONSEN-TAMAGO)	①④⑤⑥
デザート	Dessert	「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリームと抹茶生チョコラ "KIBIDANGO" KABUKI Spezialität am heißen Tisch zubereitete Eiscreme mit Matchapulver und MATCHA-Ganache	④⑤⑥⑦⑪



おひとり様／p.P 99,00€
追加で間菜／mit Zwischengang +27,00€

前菜	Vorspeise	鮭の塩麹漬け レモンおろし Lachs mariniert in Shio-Koji(gesalzenem Koji) mit geriebener Rettich und Zitronen	①④⑥
魚料理	Fisch	エビとカブの鉄板焼き 柿と松の実ソース Garnelen und Rübe, serviert mit Kaki und Pinienkern-Sauce	④⑥⑧⑪
箸休め	Kleine Erfrischung	お口直しの柚子シャーベット Yuzu-Sorbet	
間菜	Zwischengang	タコのやわらか煮 ワサビ塩 Gekochte Oktopus mit WASABI-SALZ	②④⑥
野菜	Beilage	しいたけ、まいたけ、さつまいも、チンゲン菜 Shiitake-Pilze, Maitake-Pilze, Süßkartoffeln und Pak Choi	③④⑥
主菜	Hauptgericht	真鯛の利休焼き Rot Dorade mit Sesam < Rikyu Yaki >	①③④⑤⑥
デザート	Dessert	「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリームと 抹茶生ショコラ “KIBIDANGO” KABUKI Spezialität am heißen Tisch zubereitete Eiscreme mit Matchapulver und MATCHA-Ganache	④⑤⑥⑦⑪



おひとり様／p.P 70,00€
追加で間菜／mit Zwischengang + 14,00€

前菜	Vorspeise	ふろふき大根 とろろ昆布とお出汁 Gedämpfter Rettich mit geriebenem Konbu-Algen und Dashi-Brühe	④⑥
椀物	Suppe	かぼちゃのすり流し ほうれん草の豆腐 Kürbispüreesuppe mit Spinat-Tofu	③④⑥
箸休め	Kleine Erfrischung	お口直しの柚子シャーベット Yuzu-Sorbet	Lorem ipsum
間菜	Zwischengang	野菜の春巻き Gemüse-Frühlingsrollen	③④⑥⑩
野菜	Beilagen	しいたけ、まいたけ、さつまいも、チンゲン菜 Shiitake-Pilze, Maitake-Pilze, Süßkartoffeln und Pak choi	③④⑥⑩
主菜	Hauptgericht	大豆と玉ねぎの団子鍋仕立て Soja-Zwiebel-Klöße , Topfgericht	④⑥
デザート	Dessert	みたらし団子と栗ぜんざい "MITARASHI-DANGO" (Bällchen aus Klebreismehl) und "ZENZAI" Azuki-Bohnen-Suppe mit Malone	④⑥⑪

【Allergen】

- ①魚 Fisch ②貝・ホタテ・イカ類 Weichtiere ③ゴマ Sesam ④大豆 Soja/-erzeugnisse⑤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

歌舞伎

KA BU KI

? Wō

: 3=GE: G

EG=;K3=;

E: 34GŽE: 34G

3=;FEG

ŕez ? Wō

? A? ;<

HWW? Wō