

<Chef Empfehlung> Menü KONZERT • メニュー コンチェルト

前菜
Vorspeise <KAMONIRA> 鴨巻<菰風味>
"KAMOMAKI" Barberie-Entenbrust mit NIRA<Blühenderlauch>
in Reispapier, serviert mit KABUKI HINOMARU-TARE

Bitte Wählen Sie Hauptspeise Fisch oder Fleisch

肉料理
Filetsteak <SUMO> "相撲" フィレステーキ
Filet<Rind> Steak mit ENOKI-Pilze, Lotus und Bambus, serviert
mit KABUKI PONSU, GOMA und SANSHO<wildem Pfeffer>TARE

oder

魚料理
Fisch <SHIMA> "志摩" 海老と鮫鱈
Riesengarnelen, Lottfilet, Lotus und Bambus,
serviert mit KABUKI EBIMAN und UNA-TARE

デザート
Dessert <KIBIDANGO> きびだんご "元祖" 当店自慢の鉄板焼アイスクリーム
KABUKI SPEZIAL EIS "KIBIDANGO" am heißen Tisch zubereitet

3 Gänge EURO 38,00

4 Gänge (Fisch und Filetsteak) EURO 55,00

<Menü HIT des Jahres> Menü Dezember メニュー 十二月

スープ
Suppe <KAMO> 鴨汁 "KAMO-SHIRU"
Entenbrühe mit UDON-Nudel, TOFU und Shiitakepilze

牛ロース
AKASAKA <IRORI> 牛ロースステーキ "AKASAKA"
Roastbeef-Steak mit O-A-GE und GOSHIKI-Gemüse
serviert mit HINOMARU TARE

デザート
Dessert <TAIYAKI> 鯛焼 とバニラアイス のフランベ
Flambierte TAIYAKI-Kuchen mit Vanila Eis
serviert mit KINAKO und KUROMITSU Sauce

2 Gänge EURO 16,00

3 Gänge EURO 19,00