

<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 JANUAR      メニュー 一月

前菜  
Vorspeise <NANAMI> 七味焼 "NANAMIYAKI"  
Grünschalmuscheln mit Lauchzwiebel nach "SHICHITO-YAKI"  
serviert mit KABUKI NANAMI - TARE

魚  
Fisch <SETO> ミックスフィッシュ "SETO"  
Garnelen, Lachs und Zungenfilet mit GOSHIKI-Gemüse  
serviert mit ARAMAKI TARE

デザート  
Dessert <MIZUGASHI> フルーツのフランベ  
Flambierte Gemischtes Obst <Erdbeer, Heidelbeer,  
Ananas und Bananen>  
serviert mit grüner Tee Sauce

2 Gänge EURO 16,00

3 Gänge EURO 19,00