

<Chef Empfehlung>
<シェフおすすめ>

MENÜ ZENTEI<ZEN GARTEN>

メニュー 禅庭

ab 2 personen

前菜 <禅門> 蟹肉、はんぺん、レンコン入り歌舞伎太鼓焼
Vorspeise <ZENMON> "TAIKO-YAKI" mit Königkrabbefleisch,
Hanpen (Fischkuchen), Lotuswurzel und Schnittlauch am heißen Tisch
zubereitet, serviert mit KABUKI ZENMON-TARE

魚料理 <禅庭> お楽しみ海老と帆立貝の禅庭焼
Fisch <ZENTEI> "ZENTEI" Riesengarnelen, Jakobsmuscheln, Shiitake,
Niralauch und HARUSAME-Nudeln nach NIKO Art,
serviert mit KABUKI ZENTEI - TARE

牛フィレ <匠> 歌舞伎 "匠ステーキ" <特選牛フィレステーキ>
Filet Steak <TAKUMI> "TAKUMI - YAKI" Flambiertes Filet Steak aus KABUKI
Klassik Art, dazu Eringi - Pilze, Grünerspagel und
SATSUMA < Süßkartoffel>,
mit Knoblauch oder ohne Knoblauch ?
serviert mit KABUKI PONSU, GOMA, SANSHO<Wilde Pfeffer>-TARE

又は
oder

牛ロース <技> 歌舞伎 "技ステーキ" <特選牛ロースステーキ>
Roastbeef <WAZA> "WAZA - YAKI" Roastbeef Steak aus KABUKI Klassik
Steak Art, dazu Eringi - Pilze, Grünerspagel und
SATSUMA < Süßkartoffel>,
mit Knoblauch oder ohne Knoblauch ?
serviert mit KABUKI PONSU, GOMA, SANSHO<Wilde Pfeffer>-TARE

デザート <きびだんご> "元祖" 当店自慢の鉄板焼アイスクリームと水菓子
Dessert <KIBIDANGO> KABUKI Spezial-Eis "KIBIDANGO" <am heißen Tisch zubereitet>
mit Früchte der Jahreszeit

??? mit Knoblauch oder ohne Knoblauch ???

<技> 特選牛ロース肉 / <WAZA> mit Roastbeef Steak Pro. 59,00 EURO

<匠> 特選牛フィレ肉 / <TAKUMI> mit Filet-Steak Steak Pro. 69,00 EURO