



おひとり様／p.P

- ①. 140€
- ②. 140€
- ③. 120€

追加で間菜／mit dem Zwischengang ①+26€

②+36€

先付
Suppe

シェフ特製 牛汁
Spezial - Rindfleischsuppe des Küchenchefs

前菜
Vorspeise

和牛のミルフィーユ 肉吸い風
Geschichtetes Wagyu-Rindfleisch im Millefeuille-Stil,
nach Art der Fleischsuppe

魚料理
Fisch

海老とアスパラのカクテル風 塩昆ブリゾット添え
Cocktail von Garnelen und grünem Spargel mit Shio-Kombu-Risotto

箸休め
Kleine Erfrischung

お口直しの柚子シャーベット
Yuzu-Sorbet

お凌ぎ
Zwischengang

①.和牛の肉じゃがオムレツ
Japanisches Omelett mit "NIKU-JYAGA"
"NIKU-JYAGA" ist ein typisch japanisches Gericht, bei dem
Rindfleisch, Kartoffeln und Sojasauce gekocht werden.
②.はまちと焼きおにぎりの胡麻茶漬け
Japanische Dashi-brühe mit Gelbschwanz
mit geröstetem Reisbällchen und feiner Sesampaste

主菜
Hauptgang

Bitte wählen Sie ein Hauptgang aus
①.特選黒毛和牛サーロイン 120g
Japanisches Wagyu-Sirloin(Strip Loin) 120g
②.特選黒毛和牛 ヒレ80g
Japanisches Wagyu-Filet 80g
③.鮭と海老の玉地蒸し
Japanischer gedämpfter Eierstich mit Lachs und Garnelen

デザート
Nachtisch

当店自慢の鉄板アイスクリーム
"KIBIDANGO" Gebratene Eisspezialität von KABUKI, zubereitet
und gebraten am heißen Tisch

【Allergen】

- 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 Getreide 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



おひとり様／p.P

- ①. 140€
- ②. 140€
- ③. 120€

追加で間菜／Additional special dishes ①+26€
②+36€

先付 Soup	シェフ特製 牛汁 Chef's Signature Beef Broth
前菜 Appetizer	和牛のミルフィーユ 肉吸い風 Layered Wagyu Beef in Mille-feuille Style, Prepared Like a Meat Soup
魚料理 Fish	海老とアスパラのカクテル風 塩昆ブリゾット添え Prawn and Green Asparagus Cocktail with Shio-Kombu Risotto
箸休め Small Refreshment	お口直しの柚子シャーベット Yuzu Sorbet

お凌ぎ Special	①.和牛の肉じゃがオムレツ Japanese Omelette with 'NIKU-JYAGA' "NIKU-JYAGA" is a traditional Japanese dish featuring simmered beef, potatoes, and soy sauce. ②.はまちと焼きおにぎりの胡麻茶漬け Japanese Dashi Broth with Yellowtail, Toasted Rice Ball, and Delicate Sesame Paste
----------------	---

主菜 Main course	Please make your selection for the main course. ①.特選黒毛和牛サーロイン 120g Japanese Wagyu Sirloin(Strip Loin) 120g ②.特選黒毛和牛 ヒレ80g Japanese Wagyu fillet 80g ③.鮭と海老の玉地蒸し Steamed Japanese Egg Custard with Salmon and Shrimp
-------------------	---

デザート Dessert	当店自慢の鉄板アイスクリーム "KIBIDANGO" KABUKI specialty fried ice cream prepared and fried at the hot table
-----------------	---

【Allergy】

- ① 魚 fish ② 貝・ホタテ・イカ類 mollusc ③ゴマ sesami
④ 大豆 soy / -products ⑤ 卵 eggs ⑥ 小麦粉 grain and flour including gluten
⑦ 乳製品 milk / -products including lactose ⑧ 海老・カニ等甲殻類 crustacean
⑨ セロリ celery ⑩ 辛子・マスタード mustard ⑪ ナッツ類 nuts