

FEINE JAPANISCHE ESSKULTUR

歌舞伎

KA BU KI

Ein Zeichen der Dankbarkeit

70 Jahre Lebensweg, 50 Jahre Gastfreundschaft

Seit der Gründung des Kabuki widmet sich **Chef Takahashi** der Kochkunst mit unermüdlicher Hingabe.

Nun erreicht er einen besonderen Meilenstein: seinen **70. Geburtstag** – in der japanischen Tradition als „Koki“ (das Fest der Freude) gefeiert.

Dass er diesen Weg über 50 Jahre lang gehen konnte, verdankt er vor allem der Treue und der Begeisterung seiner Gäste.

Als Zeichen seiner tiefen Dankbarkeit hat **Chef Takahashi** das „**KABUKI CLASSIC MENÜ**“ kreiert.

Dieses Menü lässt die geschätzten Meisterwerke aus den Pioniertagen des Restaurants wieder aufleben.

Es ist eine kulinarische Hommage, die die ungestüme Leidenschaft der Anfangszeit mit der Tiefe und Reife verbindet, die nur durch jahrzehntelange Erfahrung entsteht.

Erleben Sie die einzigartigen Aromen des Küchenchefs – veredelt durch traditionelle Handwerkskunst und bereichert durch seine feinsinnige Kreativität.

Getreu seinem Lebensmotto „Kochen mit ungebrochener Leidenschaft“ strebt **Chef Takahashi** auch in Zukunft danach, jedem Gast ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Er freut sich darauf, Sie persönlich mit einem herzlichen „Willkommen zurück“ begrüßen zu dürfen.



Die Anfangsjahre
das Kabuki-Team der Pionierzeit



Heute – Meisterkoch Takahashi am Teppan



An unsere geschätzten Gäste

Herzlichen Dank, dass Sie sich heute für
unser Restaurant entschieden haben.
Wir hoffen, dass Ihr Aufenthalt bei uns diesen
Tag zu einem besonderen Erlebnis macht.
Guten Appetit!



Executive Chef
KINO
《Ryohsei Kinoshita》



Das offizielle „Wagyu Mark“
– Ein Siegel für höchste Authentizität

Dieses Logo ist das offizielle
Zertifikat des japanischen
Ministeriums für
Landwirtschaft. Es garantiert,
dass es sich um echtes, in
Japan geborenes und
aufgewachsenes Fullblood-
Wagyu handelt .

Unsere Partner: Vertrauen und Herkunft



Toriyama Umami Wagyu
Einzigartige Marmorierung
trifft auf intensiven
Fleischgeschmack. Dieses
Wagyu steht für den reinen
„Umami“-Genuss in höchster
Vollendung.



Oita Wagyu
Nur handverlesene
Spitzenqualität aus Oita
trägt diesen Namen. Es
besteht durch seine
besonders feine Struktur
und einen sanften Schmelz.

Unsere Selektion: Das Beste für unsere Gäste

Um Ihnen höchste Qualität zu bieten, haben wir dieses Wagyu-Rind mit größter Sorgfalt persönlich ausgewählt. Es besteht durch seine feine Marmorierung und einen unvergleichlich zarten Schmelz – ein kulinarisches Meisterwerk.



SHUKAEN

Diese japanischen Pilze
zeichnen sich durch ihr
hervorragendes Aroma aus.
Sie sind kalorienarm, aber
reich an Mineralstoffen und
Ballaststoffen.



Balfego

Von den besten Köchen
weltweit als der
ultimative Thunfisch
gefeiert. Einzigartige
Qualität, die durch
japanische Präzision und
nachhaltige Perfektion
keine Vergleiche scheut.



KKY

Diese Premium-
Jakobsmuscheln setzen den
weltweiten Standard für
Reinheit und Geschmack.
Ein unvergleichliches
Produkt für höchste
gastronomische Ansprüche.



-FUKU- 福

p. P.

I 205€

II 180€

III 160€

先付
Amuse-Bouche /
Gruß aus der Küche

特製 牛汁
Hausgemachte Wagyu-brühe „Kabuki Style“

八寸
Variation von
feinen
Vorspeisen

旬魚のお造り
Sashimi der Saison
Feinster Balfegó-Thunfisch aus Spanien.

和牛の炙り
Kurz angebratenes Wagyu

牡蠣のしぐれ煮
In Ingwer-Sojasauce
glasierte Austern

日本産 さつまいものレモン煮
Süß-sauer eingekochte
japanische Süßkartoffel mit Zitrone

かにの出汁巻き
Japanisches Dashi-Omelett
mit feinem Krabbenfleisch

海老と梅の春巻き
Knusprige Frühlingsrolle
mit Garnelen und Ume-Pflaume

魚
Fisch

帆立とボルチーニ茸の味噌グラタン
Japanische Premium-Jakobsmuscheln im Miso-Gratin Weltberühmt für
ihre besondere Süße und Textur, kombiniert mit edlen Steinpilzen.

椀 八寸
Vorspeise

うなぎの茶わん蒸し
Gedämpftes Ei mit gegrilltem Aal

箸休め
Kleine
Erfrischung

サーモンの昆布締め酢の物
Eingelegter Premium-Lachs aus Norwegen
In Kombu gereift, serviert als feine Essig Soße

間菜 +38€
Zwischengang

オマール海老 海苔とアンチョビの衣焼き
Gegrill Hummer
mit einer Kruste aus Nori-Algen und Sardellen

主菜
Hauptgang

-Bitte wählen Sie ein Fleisch aus-

I.鳥山旨味和牛ヒレ シャトーブリアン100g
Chateaubriand vom Japanisches Premium Wagyu-Fillet Steak – 100g
Das edelste und zarteste Stück aus dem Filet.

又は
II.鳥山旨味和牛 サーロイン 120g
Japanisches Premium Wagyu-Sirloin Steak- – 120g
Perfekte Marmorierung und intensiver, saftiger Geschmack.

又は
III.鳥山旨味和牛リブアイ 120g
Japanisches Premium Wagyu-Rib-Eye Steak (Entrecôte) – 120g
Besonders geschmackvoll mit der charakteristischen Fettmarmorierung.

-SHIKI- 四季

Flaggschiff Menü

p. P. I 105€
II 115€

先付
Amuse-Bouche
Gruß aus der Küche

特製 牛汁
Hausgemachte Wagyu brühe „Kabuki Style“

八寸
Variation
von feinen
Vorspeisen

旬魚のお造り
Sashimi der Saison
Feinster Balfegó-Thunfisch aus Spanien.
かにの出汁巻き
Japanisches Dashi-Omelett mit
feinem Krabbenfleisch
和牛の炙り
Kurz angebratenes Wagyu-Rind
日本産 さつまいものレモン煮
Süß-sauer eingekochte japanische
Süßkartoffel mit Zitrone

魚
Fisch

海老とかぶの揚げ出し風
Garnelen und Rüben im „Agedashi“-Stil:
Leicht frittiert in warmer japanische Dashi-Brühe

蒸し物 八寸
Vorspeise

和牛餃子 せいろ蒸し
Gedämpfte Wagyu-Gyoza im Bambuskorb

箸休め
Kleine
Erfrischung

サーモンの昆布締め酢の物
Eingelegter Premium-Lachs aus Norwegen
In Kombu gereift, serviert als feine Essig-Soße

間菜 +26€
Zwischengang

帆立とカリフラワーのムース スープ仕立て
Mousse vom Blumenkohl mit japanischen Premium-
Jakobsmuscheln Serviert als feine Suppe – Die beste
Qualität aus japanischen Gewässern.

主菜 Hauptgang

-Bitte wählen Sie ein Fleisch aus-



I. 特選黒毛和牛うでのすき焼き 160g
Sukiyaki-Spezialität von der japanischem Premium Wagyu-Schulterclod – 160g
Ein Klassiker der japanischen Haute Cuisine mit hauchdünn geschnittenem,
erstklassigem Wagyu-Rind.

II. 特選黒毛和牛リブローズのしゃぶしゃぶ 130g
Shabu-Shabu vom exklusiven Japanisches Premium Wagyu-Ribeye– 130g Hauchdünne
Scheiben vom marmorierten Rib-loin, kurz gegart in einer feinen Kombu-Dashi-Brühe.

-KABUKI- 歌舞伎

Standard Menü

p. P. I 80€
II 95€
III 118€

先付
Amuse-Bouche
Gruß aus der Küche

特製 牛汁
Hausgemachte Rinderkraftbrühe „Kabuki Style“

前菜
Vorspeisen

和牛のミルフィーユ ゆず胡椒のマッシュポテト添え
Wagyu-Schichten „Mille-Feuille“ auf Yuzu-Pfeffer-Mousseline

魚
Fisch

海老とかぶの揚げ出し風
Garnelen und Rüben im „Agedashi“-Stil
Leicht frittiert in warmer Dashi-Brühe

蒸し物 八寸
Vorspeise

和牛餃子 せいろ蒸し
Gedämpfte Wagyu-Gyoza im Bambuskorb

箸休め
Kleine
Erfrischung

サーモンの昆布締め酢の物
Eingelegter Premium-Lachs aus Norwegen
In Kombu gereift, serviert als feine Essig-Vorspeise.

間菜 +26€
Zwischengang

低温調理した鴨ローストとグリルきのこ 大葉味噌
Sous-vide gegarte Entenbrust mit japanischen Pilzen
Gegrillte Shiitake und Shimeji an einer Shiso-Miso-Paste.

主菜

Hauptgang -Bitte wählen Sie ein Fleisch aus-

I.特選黒毛和牛 ウチモモ 100g

Japanisches Premium Wagyu-Steak aus der Oberschale – 100g
Selektiertes mageres Rindfleisch der Spitzenklasse aus Japan.

II.特選黒毛和牛 ランプ 100g

Japanisches Premium Wagyu-Steak aus der Hüfte(Rump) (100g)
Besticht durch das unverfälschte Umami des mageren Fleisches.

III.特選黒毛和牛 ミスジ 100g

Japanisches Premium Wagyu-Steak aus der-Misuji (Top Blade) – 100g
Ein seltener Cut mit feiner, blattförmiger Marmorierung
– zart schmelzend und elegant im Geschmack.

-KABUKI CLASSIC-

P. P. 70€

Beyond The Menü

Anniversary Edition 70 - Chef Takahashi -
Celebrating 50 Years of Passion

前菜

Vorspeise

鴨肉の春巻き

Frühlingsrollen mit Entenfleisch

Knusprige Entenfleisch-Röllchen, verfeinert mit einer hausgemachten Teriyaki-Glasur und der zitronigen Frische von japanischen Sansho-Pfeffer.

魚

Fisch

海老と鮭の踊り焼き

„ODORI-Yaki“ Gegrillte Garnelen und Lachs

Saftige Riesengarnelen und Lachs, auf dem Teppan-Grill in nussiger Butter und Sojasauce zubereitet, serviert mit einem Spritzer frischer Zitrone.

魚

Fisch

「鰻巻き」鰻の玉子焼き

„Unamaki“ – Japanisches Omelett mit gegrilltem Aal

Einzigartiges japanisches Omelett, gefüllt mit gegrilltem Aal und zarter Gänseleber, vollendet eine

箸休め

Kleine

Erfrischung

柚子のシャーベット

Yuzu-Sorbet

間菜 +26€

Zwischengang

「たたみ焼き」和牛の薄切り肉巻き

„TATAMI-Yaki“ Japanische Wagyu-Rouladen

Wagyu-Rinderrouladen mit Frühlingszwiebeln und Enoki-Pilzen, abgerundet mit Teriyaki-Sauce.

主菜

Hauptgang

「炙り焼き」薄切り焼肉の鉄板焼

„ABURI-Yaki“

Hauchdünne Wagyu-Scheiben, kurz angebraten nach japanischer Art.
Serviert mit unserer hausgemachten Spezial-Yakiniku-Sauce





-KAI- 海

Fisch Menü

p. P.

105€

先付

Amuse-Bouche
Gruß aus der Küche

特製 魚介スープ

Spezial-Meeresfrüchtesuppe des Hauses

前菜

Vorspeisen

たこのグリル マリネ野菜の温菜

Gegrillter Oktopus & Mariniertes warmes Gemüse

魚

Fisch

帆立とかぶの揚げ出し風

Japanische Premium-Jakobsmuscheln &

Navetten Knusprig gebacken in feiner Umami-
Brühe. Berühmt für ihre einzigartige Süße.

蒸し物 八寸

Vorspeise

海老餃子 せいり蒸し

Gedämpfte Garnelen-Gyoza im Bambuskorb

箸休め

Kleine
Erfrischung

サーモンの昆布締め酢の物

Eingelegter Premium-Lachs aus Norwegen
In Kombu gereift, serviert als feine Essig-Vorspeise.

間菜 +32€

Zwischengang

うなぎの出汁巻き玉子

トリュフと黒オリーブのクリームソース

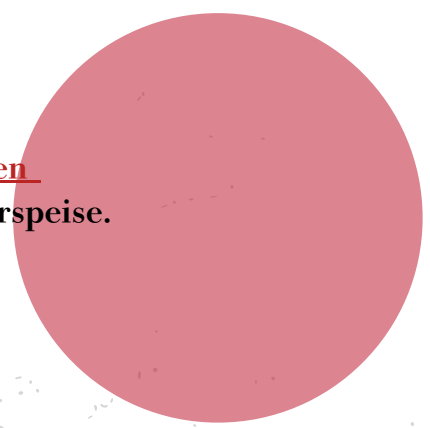
„Umaki“ – Japanisches Omelett mit
gegrilltem Aal Serviert an einer feinen
Trüffel-Schwarzoliven-Cremesauce.

主菜

Hauptgang

白身魚の和風アクアパッツァ

Japanische Acqua Pazza vom edlen Weißfisch



-YU- 優 Vegan Menü

p. P.
80€

先付
Suppe

特製 トマトスープ
Hausgemachte Tomaten-Essenz „Kabuki Style

前菜
Vorspeisen

マリネ野菜のタルト
Tarte von Mariniertem Gemüse

副菜
Zweite

季節野菜のラタトゥイユ
Ratatouille von Saisongemüse

焼き八寸
Gegrilltes

胡麻豆腐 ベっこう餡
Hausgemachter Goma-Dofu (Sesam-Mousse)
in bernsteinfarbenem Sud

箸休め
Kleine
Erfrischung

海藻とトマトの酢の物
Sunomono/ Erfrischender Algen und Tomaten

間菜 + 24€
Zwischengang

厚揚げとハッシュド蓮根の田楽味噌
Knuspriger Atsuage-Tofu & Lotuswurzel-Hash
an Dengaku-Miso

主菜
Hauptgang

Vegan -SUKIYAKI- すき焼き
Dieses traditionelle Gericht besticht durch die intensive Umami-Kraft erstklassiger Shiitake- und Enoki-Pilze direkt aus Japan. Ergänzt durch die einzigartige Textur von Konjak, wird das Gemüse in einem hausgemachten, herzhaft-süßen Sud gegart. Ein authentisches japanisches Geschmackserlebnis, ganz ohne tierische Produkte.

-KABUKI-

歌舞伎

Dessert Karte

Das Dessert ist im Menü enthalten. Bitte wählen Sie
Ihren Favoriten aus der folgenden Auswahl:

- 1 歌舞伎 特製きび団子
KABUKI Spezialität
am heißen Tisch zubereitete und gebratene Eiscreme
- 2 甘味 3種盛り合わせ 《抹茶のカヌレ、最中アイス、大学いも》
Variation von **japanischen Süßspeisen**: Matcha, Mochi & Süßkartoffel Hausgemachtes Matcha-Cannelé, knuspriges Monaka-Eis und karamellisierte Daigaku-Imo (süß-glanzvolle **japanischen Süßkartoffel**).
- 3 黒ゴマのパンナコッタ
Schwarzes Sesam-Panna Cotta
Ein klassisches italienisches Dessert im japanischen Stil, mit dem intensiven Aroma von geröstetem schwarzem Sesam
- 4 **35 Jahre Restaurant Kabuki – Jubiläums-Whisky/2cl**
Ein exklusiver Single Cask Blended Whisky, der von der weltweit renommierten Chichibu Distillery (Ichiro's Malt) eigens für das 35-jährige Jubiläum des Restaurant Kabuki kreiert wurde.

Kabuki Eine exklusive Digestif -Private Selection-

-Jean Doussoux Single Cask XO No.89 for Kabuki / Cognac	10€
-Chichibu Distillery Ichiro's Malt 3verschiedene whisky Degustation Alle 1cl×3 《20th Anniversary · Wine Wood Reserve · Mizunara Wood Reserve》	25€
-G.E Massenez - Golden Eight Poire Williams Liqueur	6€
-Hoshiko Distillery - Original Ume Liqueur	12€
-Iseya Distillery - Scarlet 3 verschiedene japanischer Amaro Degustation 《Cask Marriage, Fernet Amaro, Verde Amaro》	16€
-Domaine Weinbach - Eau-de-Vie d'Alsace de Marc de Muscat	10€

Kaffee & Tee

Espresso Aromatische hochwertige Kaffeebohnen aus Brasilien	4.5€
Grüner Tee Premium Fukamushi-cha -HOMARE-	4€
Earl Grey / Kräuter Tee	4€

Kinder Menü

p. P.

65€



スープ

Suppe

人参ととうもろこしのポタージュ
Cremesuppe von Karotte & Mais



魚

Fisch

海老のグリルとフライドライス
Grill-Garnelen | Umami-Fried-Rice

主菜

Hauptgang

和牛ハンバーグ 特製照り焼きソース
Japanische Frikadelle mit pfiffiger Teriyaki-soße



デザート

Dessert

ミニパンケーキとバニラアイス
Kleines Pancake-Glück mit Vanilleeis



Für unsere Nachwuchs-Feinschmecker Auch unsere kleinsten Gäste liegen uns am Herzen. Mit dem „Chibi-Menü“ möchten wir Kindern spielerisch die Welt der japanischen Aromen näherbringen.

- Exklusiv für Gäste bis 10 Jahre.
- Alle Gerichte werden mit größter Sorgfalt.
- Haben Sie besondere Wünsche? Sprechen Sie uns einfach an!

Safety & Info



WLAN

SSID : KABUKI GUESTE

PASSWD : 069 234353

《Allergen》

- | | |
|---|--|
| ① Gluten/ Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel | ② Eier/ Hühnereier und Produkte |
| ③ Krebstiere/ Shrimps, Krabben, Hummer... | ④ Fisch/ Alle Fischarten |
| ⑤ Weichtiere/ Muscheln, Tintenfisch, Schnecken... | ⑥ Sojabohnen/ Soja und Sojaprodukte |
| ⑦ Milch / Laktose/ Milch und Milchprodukte | ⑧ Senf/ Senf und Produkte |
| ⑨ Schalenfrüchte/ Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse... | ⑩ Sellerie/ Sellerie und Produkte |
| ⑪ Sesamsamen/ Sesam und Sesamprodukte | ⑫ Erdnüsse/ Erdnüsse und Produkte |

Menü Gerichte	FUKU	SHIKI	KABUKI STANDARD	KABUKI CLASSIC
Suppe	①④⑥	①④⑥	①④⑥	
Vorspeise	①②③④⑥	①②③④⑥	①⑥⑦	①④⑥
Fisch	①④⑤⑥	①③④⑥	①③④⑥	①③④⑥
Gegrilltes	①④⑥	①④⑥	①④⑥	①②④⑥
Kleine Erfrischung	①④⑥	①④⑥	①④⑥	
Zwischengang	①③⑥	①④⑤⑥⑦	①⑥⑪	①②⑥
Hauptgang		①②⑥		①⑥
Menü Gerichte	KAI	YU VEGAN	Kinder	Dessert
Suppe	①④⑥	①⑥	①⑦	1,①②⑦
Vorspeise	①⑤⑥	①⑥	①②③⑥	2,①②⑥⑦
Fisch	①④⑤⑥	①		3,⑥
Gegrilltes	①③④⑥	①⑥		
Kleine Erfrischung	①④⑥	①⑥		
Zwischengang	①②④⑥⑦	①⑥	①②⑥⑦	
Hauptgang	①③④⑥	①⑥	Dessert ①②⑦	