

メニュー 有馬 雅 または 極

Menü **ARIMA** mit Wagyu <Miyabi oder Kiwami>

ラストオーダー 21:00

Letzte Bestellung 21:00

前菜	<上賀茂>	鴨とアスパラの串焼き みぞれソースを添えて	
Vorspeise	<KAMIGAMO>	Ente und Spargel am Spieß mit Lotuswurzel, grünem Gemüse und MISORE-Soße	④
魚料理	<貴船>	銀だらの西京味噌焼きと海老・ほたての舟盛り	
Fisch	<KIFUNE>	Mit Saikyo-Miso eingelegter Kohlenfisch und Garnelen mit kanadischen Jakobsmuscheln auf dem Schiff, serviert mit fermentierter Seetang-Soße	①,②,④,⑧
箸休め	<千鳥>	ゆずシャーベット 純米吟醸またはレモネードをかけて	
Pause	<CHIDORI>	Yuzu sorbet mit Junmai Ginjo<Alkohol> oder mit Limonade<Alkoholfrei>	
副菜	<錦>	いろどり野菜炒めとしいたけ	
Beilage	<NISHIKI>	NISHIKI-YASAI mit Shiitakepilzen<direkt vom Züchter> und frischem Marktgemüse	③,④
肉料理	<雅または極>	和牛のステーキ (フィレまたはサーロイン) 三種の塩とおろしわさび付き	
Filet oder Entrecôte	<MIYABI od KIWAMI>	japanisches Wagyu-Steak<Filet od Entrecôte nach Wahl> mit 3 verschiedenem Salz, dem frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße und Knoblauch-Chips	④,⑦
ご飯	<火鉢>	焼きおにぎり しいたけとうす揚げ入り	
Reis	<HIBACHI>	YAKIONIGIRI traditionelles japanisches Teppan-Reisbällchen	④
デザート	<きびだんご>	「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリーム	
Dessert	<KIBIDANGO>	“KIBIDANGO” KABUKI Spezialität am heißen Tisch zubereitete und gebratene Eiscreme	⑥,⑦

Pro Person **135,00 EURO**

mit dem Zwischengang **Blühende Garnelen + 18,00 EURO**

Begleitende Getränke + 48,00 EURO

<siehe Gestänkekarte>

おひとり様あたり **135 ユーロ**

メインの前の花咲きえび **+ 18 ユーロ**

メニューとセットのお飲み物 **+ 48 ユーロ**

<詳しくはドリンクメニューをご覧ください>

メニュー 有馬 匠

Menü **ARIMA** mit Filetsteak <Takumi>

ラストオーダー 21:00

Letzte Bestellung 21:00

前菜	<上賀茂>	鴨とアスパラの串焼き みぞれソースを添えて	
Vorspeise	<KAMIGAMO>	Ente und Spargel am Spieß mit Lotuswurzel, grünem Gemüse und MISORE-Soße	④
魚料理	<貴船>	銀だらの西京味噌焼きと海老・ほたての舟盛り	
Fisch	<KIFUNE>	Mit Saikyo-Miso eingelegter Kohlenfisch und Garnelen mit kanadischen Jakobsmuscheln auf einem Schiff, serviert mit fermentierter Seetang-Soße	①,②,④,⑧
箸休め	<千鳥>	ゆずシャーベット 純米吟醸またはレモネードをかけて	
Pause	<CHIDORI>	Yuzu sorbet mit Junmai Ginjo<Alkohol> oder mit Limonade<Alkoholfrei>	
副菜	<錦>	いろどり野菜炒めとしいたけ	
Beilage	<NISHIKI>	NISHIKI-YASAI mit Shiitakepilze<direkt vom Züchter> und frischem Marktgemüse	③,④
肉料理	<匠>	オーストラリア産・牛フィレ肉のステーキ 有馬山椒を添えて	
Filet	<TAKUMI>	Australisches Filetsteak "Jack's Creek" mit dem Bergpfeffer aus Arima	④,⑦
ご飯	<火鉢>	焼きおにぎり しいたけとうす揚げ入り	
Reis	<HIBACHI>	YAKIONIGIRI traditionelles japanisches Teppan-Reisbällchen	④
デザート	<きびだんご>	「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリーム	
Dessert	<KIBIDANGO>	"KIBIDANGO" KABUKI Spezialität am heißen Tisch zubereitete und gebratene Eiscreme	⑥,⑦

Pro Person 80,00 EURO

mit dem Zwischengang Blühende Garnelen + 18,00 EURO

Begleitende Getränke + 48,00 EURO

<siehe Getränkekarte>

おひとり様あたり **80 ユーロ**

メインの前の花咲きえび **+ 18 ユーロ**

メニューとセットのお飲み物 **+ 48 ユーロ**

<詳しくはドリンクメニューをご覧ください>

メニュー 古都

Menü Koto Alte Stadt

ラストオーダー 21:00
Letzte Bestellung 21:00

前菜	<小判>	モンゴウイカと金目鯛の小判焼 枝豆・蓮根入り	
Vorspeise	<KOBAN>	KOBAN-YAKI mit Sepien, Rotbarsch-Filet, grüne Sojabohnen und Lotuswurzel, serviert mit SAKURA-PONSU-TARE	①,②,④,⑤,⑥
魚料理	<囃子>	海老の鉄板踊焼 アボカド・たまねぎを添えて《お好みニンニク風味》	
Fisch	<HAYASHI>	"EBIODORI" auf Stahl tanzende Riesengarnelen mit Avocado und Zwiebeln 《Knoblauch auf Wunsch》	④,⑦,⑧
箸休め	<千鳥>	ゆずシャーベット 純米吟醸またはレモネードをかけて	
Pause	<CHIDORI>	Yuzu-Sorbet mit Junmai Sake oder mit Limonade<ohne Alkohol>	
副菜	<錦>	いろどり野菜炒めとしいたけ	
Beilage	<NISHIKI>	NISHIKI-YASAI mit Shiitakepilzen<direkt vom Züchter> und frischem Marktgemüse	③,④
肉料理	<技>	オーストラリア産・牛フィレ肉のステーキ	
Filet	<WAZA>	Australisches Premium Filetsteak "Jack's Creek", serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-Soße	④,⑦
ご飯	<火鉢>	焼きおにぎり しいたけとうす揚げ入り	
Reis	<HIBACHI>	YAKIONIGIRI traditionelles japanisches Teppan-Reisbällchen	④
デザート	<きびだんご>	「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリーム	
Dessert	<KIBIDANGO>	"KIBIDANGO" KABUKI Spezialität am heißen Tisch zubereitete und gebratene Eiscreme	⑥,⑦

Pro Person **65,00 EURO**
mit dem Zwischengang **KAMOMAKI<gerollte Ente> + 9,00 EURO**
Begleitende Getränke + **45,00 EURO**

おひとり様あたり **65 ユーロ**
メインの前の鴨巻き + **9 ユーロ**
メニューとセットのお飲み物 + **45 ユーロ**
<詳しくはドリンクメニューをご覧ください>

メニュー 双葉 ベジタリアン

Menü FUTABA vegetarisch

ラストオーダー 21:00
Letzte Bestellung 21:00

前菜	<摂津>	野菜のお好み焼き 山芋入り	
Vorspeise	<SETTSU>	Vegetarischer "OKONOMIYAKI"-Kuchen mit japanischem Yams, Gemüse und Pilzen, serviert mit NANIWA-Soße	④,⑥
野菜その壱	<山吹>	照り焼き豆腐とたけのこ	
1. Zwischengang	<YAMABUKI>	Gebratener Tofu mit Karotten, Bambussprosse, Brokkoli und Shirataki-Nudeln, serviert mit OYAKATA-Soße	③,④
箸休め	<千鳥>	ゆずシャーベット 純米吟醸またはレモネードをかけて	
Pause	<CHIDORI>	Yuzu-Sorbet mit Junmai Sake oder mit Limonade<ohne Alkohol>	
野菜その弐	<伏見>	うす揚げの茶巾 (ちゃきん) 蒸し 里芋・エリンギを添えて	
2. Zwischengang	<FUSHIMI>	Kanpyo<ingelegter Flaschenkürbis> und Shimeji-Pilze im dünnen Tofu, gedämpft mit Brauer Kräuterseitlingen, Taro, und Fu-Pastetchen	④,⑥
メイン	<双葉>	しいたけと黒こんにゃくの味噌田楽	
Hauptgang	<FUTABA>	Rotmiso auf Shiitake-Pilze und schwarzer Konjakwurzeln in Miso-Dengaku-Art	④
ご飯	<火鉢>	焼きおにぎり しいたけとうす揚げ入り	
Reis	<HIBACHI>	YAKIONIGIRI traditionelles japanisches Teppan-Reisbällchen	④
デザート	<きびだんご>	「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリーム	
Dessert	<KIBIDANGO>	"KIBIDANGO" KABUKI Spezialität am heißen Tisch zubereitete und gebratene Eiscreme	⑥,⑦

Pro Person **65,00 EURO**

おひとり様あたり **65 ユーロ**