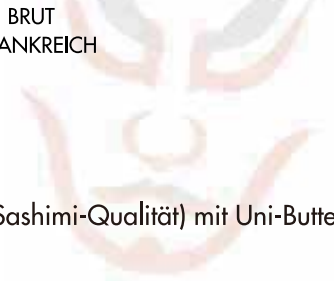
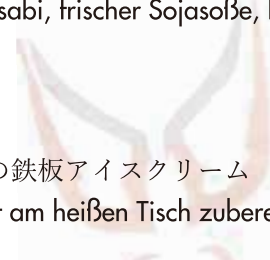


KABUKI meets THE FRANKFURTER

ab. Okt.2020



Aperitiv	<Champagner>	HOMMAGE A FRANCOIS HÉMART - BRUT HENRI GIRAUD - CHAMPAGNE , FRANKREICH
前菜 Vorspeise	<雲丹帆立> <UNIHOTATE>	帆立の雲丹バター添え Kanadische Jakobsmuscheln (Sashimi-Qualität) mit Uni-Butter (Seeigel-Butter)-TARE
魚料理 Fisch	<噺子> <HAYASHI>	海老の鉄板踊り焼 "EBIODORI" auf Stahl tanzende Riesengarnelen
卵料理 Omelett	<うまき> <UMAKI>	う巻き <フォアグラ トリュフ 入り> Japanisches Omelett mit gegrillten Aal, Foie gras <IGP>, Lotuswurzel und NAMETAKE-Trüffel, serviert mit Sansho Pfeffer
箸休め Pause	<千鳥> <CHIDORI>	お口直しの柚子シャーベット Yuzu-Sorbet mit Sake oder mit Limonade<ohne Alkohol>
副菜 Beilage	<錦> <NISHIKI>	温野菜、地産のしいたけ NISHIKI-YASAI mit Shiitakepilzen <von Edelpilzzucht-Kroll> und frischem Marktgemüse
肉料理 Fleisch	<雅> <MIYABI>	尾崎牛の牛シャトーブリアンステーキと焼きおにぎり、 自家製ぼん酢とおろしわさび付き Japanisches Wagyu-Châteaubriand-Steak <OZAKI Beef> und YAKIONIGIRI <traditionelles -japanisches Teppan-Reisbällchen>, serviert mit frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße, PONSU-TARE und Knoblauch-Chipas
デザート Dessert	<きびだんご> <KIBIDANGO>	「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリーム "KIBIDANGO" KABUKI Spezialität am heißen Tisch zubereitete und gebratene Eiscreme



p.P. 140,00 EURO