

メニュー Menü

雅 MIYABI, 極 KIWAMI, 匠 TAKUMI, 繁 SHIGERI

ラストオーダー 20:30
Letzte Bestellung 20:30

前菜 Vorspeise	<都> <MIYAKO>	海老の踊焼 海老、栗、アボカドと枝豆の都踊り Riesengarnelen, Avocado und Zuckerschoten, serviert mit ODORI-MISO-Soße, Edamame und Igaguri Maronen	④,⑥,⑦ ⑧,⑩,⑪
魚料理 Fisch	<西京> <SAIKYO>	西京漬けバラマンディと牡蠣の梅風味 Barramundi mit Saikyomiso eingelegt und Austern mit UME- Soße, serviert mit OKURA, Lotuswurzel und Gingko Nüsse	①,②,④,⑥,⑦
卵料理 Omelett	<うまき> <UMAKI>	<フォアグラ入り> Japanisches Omelett mit gegrillten Aal, Foie gras <IGP>, Lotuswurzel und NAMETAKE-Trüffel, serviert mit Sansho Pfeffer	①,④,⑤,⑥,⑦
箸休め Pause	<憩> <IKO>	お口直しの紫蘇シャーベット Hausgemacht Shiso-Sorbet	
間菜 Zwischengang	<兜> <KABUTO>	オマール海老の兜蒸焼 Hummer aus Nova Scotia in Kanada gedämpft, mit Kombu- Algen und Japankohl, serviert mit Mizore-Soße (Zitronensoße)	①,④,⑥,⑧
間菜 Zwischengang	<すき焼き> <SUKIYAKI>	尾崎牛40g のすき焼き Ozaki-Rindfleisch 40 g Sukiyaki <KABUKI Art>	①,④,⑤,⑥
副菜 Beilage	<錦> <NISHIKI>	温野菜 NISHIKI-YASAI mit Shiitakepilzen, Kräuterseitlinge<von Edelpilzzucht-Kroll>, Buschbohnen und Minitomate	③,④,⑥,⑦

Bitte wählen Sie Hauptspeise(Fleisch) aus

肉料理

Fleisch

<雅> 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
<MIYABI> Japanisches Wagyu-Châteaubriand-Steak <OZAKI Beef> und ④,⑥,⑦
YAKIONIGIRI traditionelles -japanisches Teppan-Reisbällchen,
serviert mit frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße,
PONSU-TARE und Knoblauch-Chips お子様 /p.P 148,00 €

<匠> 尾崎牛のフィレ・ミニョ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
<TAKUMI> Japanisches Wagyu-Filet mignon-Steak <OZAKI Beef> und ④,⑥,⑦
YAKIONIGIRI traditionelles -japanisches Teppan-Reisbällchen,
serviert mit frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße,
PONSU-TARE und Knoblauch-Chips お子様 /p.P 133,00 €

<極> 尾崎牛のサーロイ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
<KIWAMI> Japanisches Wagyu-Entrecôte-Steak <OZAKI Beef> und ④,⑥,⑦
YAKIONIGIRI traditionelles -japanisches Teppan-Reisbällchen,
serviert mit frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße,
PONSU-TARE und Knoblauch-Chips お子様 /p.P 133,00 €

<繁> フィレステーキ <オーストラリア産 ジャックスクリークアングス>
<SHIGERI> Filet Steak<Black Angus von der Jack's Creek Farm> ①,③,④,⑥,⑦
serviert mit Pfeffer Soße und ABURI Soße (Knoblauch) お子様 /p.P 83,00 €

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 ⑤,⑥,⑦
und gebratene Eiscreme

間菜 オマール海老の兜蒸焼 /mit dem Zwischengang Hummer aus Nova Scotia in Kanada + 27,00 €

間菜 尾崎牛40g のすき焼き /mit dem Zwischengang Ozaki-Rindfleisch 40 g Sukiyaki + 27,00 €

ドリンクペアリング/Begleitende Getränke (Bitte sehen Sie Getränkekarte.)

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	<松笠>	鶏つくねの鉄板蒸し焼き	
Vorspeise	<MATSUKASA>	MATSUKASA-YAKI mit Hähnchen, Pinienkern, Lauchzwiebel und Eier, serviert mit MISORE-TARE	①,④,⑤,⑥,⑦
魚料理	<噺子>	海老の鉄板踊り焼 銀杏を添えて	
Fisch	<HAYASHI>	"EBIODORI" auf Stahl tanzende Riesengarnelen mit Ginkgo-Nüsse	④,⑥,⑦,⑧,⑪
箸休め	<憩>	お口直しの紫蘇シャーベット	
Pause	<IKOI>	Hausgemacht Shiso-Sorbet	
間菜	<雲丹帆立>	帆立の雲丹バター添え	
Zwischengang	<UNIHOTATE>	Kanadische Jakobsmuscheln (Sashimi-Qualität) mit Uni-Butter (Seeigel-Butter)-TARE	②,④,⑤,⑦
副菜	<錦>	温野菜	
Beilage	<NISHIKI>	NISHIKI-YASAI mit Shiitakepilzen, Kräuterseitlinge<von Edelpilzzucht-Kroll>, Buschbohnen und Minitomate	③,④,⑥,⑦
肉料理	<繁>	フィレステーキ <オーストラリア産 ジャックスクリークアングス>	
Fleisch	<SHIGERI>	Filet Steak<Black Angus von der Jack's Creek Farm> serviert mit Pfeffer Soße und ABURI Soße (Knoblauch)	①,③,④,⑥,⑦
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	⑤,⑥,⑦

お一様 /p.P 65,00 €

追加で間菜の雲丹帆立/ mit dem Zwischengang UNI-HOTATE + 19,00 €

ドリンクペアリング/Begleitende Getränke (Bitte sehen Sie Getränkekarte.)

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 Vorspeise	<あられ> <ARARE>	椎茸、小玉葱、しし唐のあられ焼き Shitake-Pilze vom Edelpilzzucht-Kroll, Zwiebel und Padrón mit Arare Reiscracker, serviert mit japanischem Meersalz	④,⑥
菜の一番 Zwischengang	<田楽> <DENGAKU>	大根鉄板焼き 田楽味噌 Daikon-Rettich aus Japan, Edamame Bohnen, Igaguri Maronen, Lotuswurzel, Okura und Ginkgo-Nüsse, serviert mit AKAMISO-TARE	④,⑥,⑪
箸休め Pause	<憩> <IKOI>	お口直しの紫蘇シャーベット Hausgemacht Shiso-Sorbet	
副菜 Beilage	<宝石> <HOSEKI>	鉄板焼きサラダ Gemischter Salat <Minitomaten, Brokkoli, Kräuterseitling und Shiitake> Teppan-Salat Art	④,⑥,⑩
メイン Hauptgang	<茸> <KINOKO>	きのこのステーキと五穀米の笹つつみ Vegetarische Hacksteaks <Gemischte Pilze>, serviert mit Sojasprossen und gebratenem Gokoku Reis<fünf verschiedene Getreidesorten>	④,⑥
デザート Dessert	<水菓子> <MIZUGASHI>	季節のフルーツのフランベ Flambiertes Saisonobst	

お一様 / **p.P 53,00 €**

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