

Menü Kagoshima

• • •

霜月八寸 - Shimotsuki(November) Vorspeise

秋の先付け - 本葛の胡麻豆腐, 栗の渋皮煮, 海老のいが栗揚げ

Goma Tofu (Sesam Tofu) aus Kudzu

Japanische Marron glacé mit der dünnen Unterhaut

Knusprige Garnelen in Teig eingewickelt Kadaifi sieht aus wie Kastanien

• • •

寿司 - Sushi-Performance von Meister Hiro Sakai (The Sakai, Frankfurt)

鹿児島産鰯王と黒毛和牛のお寿司盛

“Buri-Oh” Gelbschwanz Sushi und Wagyu Sushi

• • •

焼き物 - Teppan Fisch

鰯王の二色味わい --Zwei Geschmacksrichtungen von “Buri-Oh” Gelbschwanz

鰯王と大根の鉄板焼き

鰯王と四季野菜のじょうよ鉄板蒸し

“Buri-Oh” Gelbschwanz- und Rettich nach Teppanyaki-Art

“Buri-Oh” Gelbschwanz und Gemüse der vier Jahreszeiten mit Yamswurzel Gedämpfte auf Tappan

• • •

口取り - サツマイモ - Süßkartoffel

サツマイモチップ 粉末塩麴、黒糖かけ

サツマイモたんかん煮

サツマイモ鉄板蒸し

Süßkartoffelchips mit Shio Koji-Pulver und Kokuto(Brauner Zucker)

Gekochte Süßkartoffeln mit Tankan-Orangen

Gedämpfte Süßkartoffeln nach Teppan-Art

• • •

強肴 - Hauptspeise

鹿児島黒毛和牛ステーキ と 鉄板トースト わさび塩, キャビアのせ

Kagoshima-Wagyu-Strip loin Steak serviert mit Teppan Toast mit Wasabi-Salz und Kavier

• • •

甘味 Dessert

鹿児島名物 かき氷” シロクマ “

Original japanisches Kakigōri-Eis(geschabtes Eis) nach KAGOSHIMA-Art „SHIROKUMA “

Getränke

• • •

焼酎 (ストレート、ロック、水割り、お湯割り)

Shochu (Purr, mit Eiswürfeln, mit kaltem Wasser, mit heißem Wasser)

Oto Yoi (5 Sorte)

DEN-EN GOLD SAKURA CASK SHOCHU (Mugi Shochu)

• • •

ジン (ストレート、ジントニック、ジンソーダ)

Gin (Purr, Gin Tonic, Gin Soda)

Japanese GIN "WA BI GIN" - 和美人

JIN7 series01

JIN7 series02 cherry blossom cask finish

• • •

ウイスキー (ストレート、ロック、ハイボール)

Whisky (Purr, mit Eiswürfeln, Highball)

Tsunukis Single Malt Whisky "THE FIRST"

• • •

リキュール (ストレート、ロック)

Likör (Purr, mit Eiswürfeln)

LITTLE KISS BLACK TEA LIKÖR

• • •

ジュース

Saft

Tankan Saft

Tankan Saft Schorle

• • •

Weiß Wein zu Fisch "Buri-Oh" Gelbschwanz

Weingut Ökonomierat Rebholz

(0.1 / Fl.)

Grauer Burgunder (5,50 € / 34,00 €)

Gewürztraminer (6,00 € / 42,00 €)

Sauvignon Blanc (8,00€ / 56,00 €)

Chardonnay (10,00 € / 68,00 €)

Riesling Kastanienbusch (18,00 € / 120,00 €)