

メニュー 濱風

ご注文は2名様よりお受けします

MENÜ HAMAKASE Wind am Strand **Bestellung ab 2 Personen**

前菜	<纏>	射込みちくわのまとい焼	
Vorspeise	<MATOI>	Chikuwa-Pastete am Spieß und darin geschossenen Krabben, Käse und Okura, serviert mit SAKURA-PONSU-TARE	2,4,5,6,8
魚料理	<濱風>	鮭と黒瀬ぶりの炙り焼き いくらを添えて	
Fisch	<HAMAKASE>	Lachs und Buri<japanische Seriola> in TATAKI Art mit Ikura<Keta Kaviar> und bunten Shirataki-Nudern, serviert mit MISORE-TARE	1,4,5,8
箸休め	<千鳥>	純米大吟醸とゆずシャーベット又はレモネードとゆずシャーベット	
Pause	<CHIDORI>	Yuzu-Sorbet mit Junmai Sake oder mit Limonade<ohne Alkohol>	7

Zusätzlich zum Zwischengang KAMOMAKI<Reispapier gerollt mit Ente > **Aufpreis 17 EURO**

副菜	<錦>	温野菜と椎茸	
Beilage	<NISHIKI>	NISHIKI-YASAI mit Shiitakepilze<direkt vom Züchter> und frischem Marktgemüse	
肉料理	<雅>	歌舞伎「雅」ステーキ <特選和牛フィレステーキ>	
Wagyu-Filet	<MIYABI>	MIYABI-YAKI Wagyu-Filetsteak in klassischer KABUKI Art	4,7
		又は oder	
肉料理	<匠>	歌舞伎「匠」ステーキ <特選牛フィレステーキ>	
Filet	<TAKUMI>	TAKUMI-YAKI Filetsteak in klassischer KABUKI Art	4,7
		又は oder	
肉料理	<技>	歌舞伎「技」ステーキ <特選牛ロースステーキ>	
Roastbeef	<WAZA>	WAZA-YAKI Entrecôte-Steak in klassischer KABUKI Art	4,7
ご飯	<火鉢>	焼おにぎり 椎茸と薄揚げ入り	
Reis	<HIBACHI>	YAKI-ONIGIRI traditionelles japanisches Teppan-Reisbällchen	
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

<雅> 特選和牛フィレ肉 / <MIYABI> **Wagyu-Filet-Steak** **Pro Person 125,00 EURO**

<匠> 特選牛フィレ肉 / <TAKUMI> **Filet-Steak** **Pro Person 80,00 EURO**

<技> 特選牛ロース肉 / <WAZA> **Roastbeef-Steak** **Pro Person 73,00 EURO**

Menü mit korrespondierenden Getränken + 48,00 EURO

siehe Getränkekarte