

APPARE Prix Fixe

天晴プリフィクスコース

Gruß aus der Küche
Appetizer

先付

Kleine Vorspeise und Suppe
Entrée and soup



小さな前菜とスープ

Wählen Sie eine Vorspeise
Choose an appetizer



前菜を一品お選び下さい

Japanische Vorspeise des Tages *Japanese appetizer platter* 本日の前菜盛合せ



Sashimi vom Tagesfisch *Today's Sashimi* 本日の鮮魚のお刺身



Sunomono-Salat mit Schwertmuscheln aus der Bretagne und
Jakobsmuscheln aus Hokkaido, Erdbeerponzu

*Sunomono Salad with Razor Shell from Brittany and Scallop from Hokkaido,
with strawberry ponzu*

ブルターニュ産馬刀貝と北海道産帆立貝の酢の物 苺ポン酢



Aburi-Shimesaba, leicht gegrillte marinierte Makrele mit Sesamsauce

Slightly Seared Marinated Mackerel with Sesame Sauce

軽く炙ったマサケの胡麻だれ



Thunfisch- und Sepiatartare, Gochujang-Sauce

Tuna and Sepia Tartare, Gochujang Sauce 鮪と甲烏賊のタルタル コチュジャンソース



Karaage: frittiertes Freilandhähnchen, Knoblauch-Sesam-Sauce

Japanese fried chicken, garlic sesame sauce 地鶏の唐揚



Panierte und frittierte Soft Shell Shrimps und Sepia, Sauce Tartare japanische Art

Breaded and Fried Soft Shell Shrimps and Sepia, Tartar Sauce japanese Style

ソフトシェルシュリンプと墨烏賊の変わりフライ 和風タルタルソース



Tempura: frittierter Goldener Meeraal aus Tsushima

Tempura: Deep Fried Golden Conger Eel from Tsushima

対馬産金穴子の天麩羅



Tempura : frittierte Garnele, Fisch und Gemüse

Deep fried prawn, fish and vegetables 天麩羅盛合せ



Frittierter Tofu mit Dashi-Brühe *Deep fried Tofu with Dashi based sauce*

揚げ出汁豆腐

Zusätzliche Vorspeise *All additional appetizers*

前菜をもう一品追加する場合

15.00



Wählen Sie eine Hauptspeise Choose a main course

メイン料理を一品お選び下さい

Alle Hauptgerichte, mit Reis Main dishes with rice

メインには御飯がつきます

Gegrilltes Perlhuhn mit Yuzu-Miso-Cremesauce
Grilled guinea fowl with yuzu-miso-cremesauce

ホロホロ鶏のグリル 柚味噌クリームソース

Nackensteak vom Iberico-Schwein in Roter Miso mariniert

Iberico Pork Steak, Red Miso Marinated 赤味噌に漬けたイベリコ豚のステーキ

Entenbrust, rosa gebraten, Feigen-Cranberry-Balsamico-Teriyakisauce

Roasted Duck Breast with Fig Cranberry Balsamico Teriyaki Sauce

ロゼに焼き上げた鴨ロース 無花果と苺桃のバルサミコ照焼ソース

Pot-au-feu mit Rinderzunge, nach Art des Oden (japanischer Eintopf)

Pot-au-feu with beef tongue, Oden Style (japanese one-pot dish)

柔らか牛舌のポトフ おでん仕立て

Gegrillter Lachs aus Island, Teriyakisauce mit Szechuanpfeffer

Grilled Iceland Salmon, Teriyaki Sauce with Japanese Pepper

アイスランド産サーモンの照焼 山椒の香りで

Panierter und frittierter Thunfisch, Weißer-Sesam-Sauce

Breaded and fried tuna, white-sesame-sauce マグロのカツレツ 白胡麻ソース

Acqua pazza mit Rotbarsch aus Island, japanische Art

Acqua Pazza with Icelandisch Sebastes norvegicus, Japanese Style

アイスランド産金目鯛の和風アクアパッツア

Gebratener Tofu und Yamswurzel, japanische Hambagu-Art, Pilzsauce

Fried tofu and yam hamburg steak with mushroom sauce

豆腐と山芋のハンバーグ 茸ソース



Dessert des Tages Today's dessert

本日のデザート

5-Gänge-Menüpreis

5 Course Menu Price

65.00

Teilen Sie uns bitte bei der Reservierung mit, ob Allergien zu beachten sind.

Please inform us about your food allergies when making your reservation.

アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約の際にお申し出ください