

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 Schwertmuschel aus der Bretagne und
Jakobsmuschel aus Hokkaido, Erdbeer-Essig-Sauce
Sunomono Salad with Razor Shell from Brittany and Scallop from Hokkaido,
with Strawberry vinegar sauce
ブルターニュ産馬刀貝と北海道産帆立貝の酢の物 苺酢



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



Karaage: frittiertes Freilandhähnchen, Knoblauch-Sesam-Sauce
Japanese fried chicken, garlic sesame sauce
地鶏の唐揚



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

18.00



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 Kabeljau aus Island, japanische Art

Acqua Pazza with Icelandic Cod, Japanese Style

アイスランド産真鱈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

78.00

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