

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



Frische Austern, 5 St. *Fresh Oysters, 5 pcs* 生牡蠣 5個



Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele, Yuzukoshō-Dressing
Yellowtail Carpaccio, Yuzu Koshō Dressing 平政のカルパッチョ 柚子胡椒ドレッシング



In Sake gedämpfte Miesmuscheln *Mussels Steamed in Sake*

ムール貝の酒蒸し



Panierte und frittierte Austern, Sauce Tartare
Breaded and Fried Oysters, Sauce Tartare カキフライ タルタルソース



Confit von der Kalbsleber, Sashimi-Art, mit Sesamöl-Dressing
Veal Liver Confit, Sashimi Style, with Sesame Oil Dressing

仔牛レバーのコンフィ レバ刺し仕立て



Karaage: frittiertes Freilandhähnchen, Knoblauch-Sesam-Sauce

Japanese fried chicken, garlic sesame sauce 地鶏の唐揚



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

揚げ出し豆腐



Tempura : frittierte Garnele, Fisch und Gemüse

Deep freid prawn, fish and vegetables

天麩羅盛合せ

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 無花果と苳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