

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*
本日の前菜盛り合せ



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



Sunomono-Salat mit Schwertmuschel und Tagesfisch
Sunomono Salad with Razor shell and today's fish 馬刀貝と本日の鮮魚の酢の物



Escabeche vom Fisch der Saison mit Kombu *Seasonal fish escabeche with kombu*
季節の魚の昆布南蛮漬け



Streifen vom Schweineohr mit Sesam-Soja-Dressing
Boild pig's ear with sesame soy dressing 豚耳の合え物



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



Panierte und frittierte Jacobsmuscheln aus Hokkaido, Tartar sauce
Breaded and fried scallop from Hokkaido, tartar sauce 北海道産帆立貝のフライ



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

12.00



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, mariniert in Shio Koji

Iberico pork steak, shio koji marinated

塩麴に漬けたイベリコ豚のステーキ



Gegrillte Rinderzunge vom Wagyu-Rind, Yuzu und grünem Chili

Grilled wagyu beef tongue with Yuzu and green chilli

柔らか和牛の牛舌のグリル 柚子胡椒



Gegrillter Lachs aus Schottland, Teriyakisauce mit Szechuanpfeffer

Grilled Scottish salmon, teriyakisauce with Japanese pepper

スコットランド産鮭の照焼 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



Rochenflügel à la meunière, Ponzu-Sauce mit Kapern und Tomaten

Ray wings à la meunière, caper and tomato ponzu sauce

エイフィレのムニエル ケッパーとトマトのポン酢ソース



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

55.00

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