

## 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, Mango Essig

*Sunomono Salad with Razor Shell from Brittany and Scallop from Hokkaido,  
with mango vinegar*

ブルターニュ産馬刀貝と北海道産帆立貝の酢の物 マンゴー酢



Aburi-Shimesaba, leicht gegrillte marinierte Makrele mit Sesamsauce

*Slightly Seared Marinated Mackerel with Sesame Sauce*

軽く炙ったマサバの胡麻だれ



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