

# 'PARIS - TOKIO'

ANNAHME DES KOMPLETTEN MENÜS  
MITTAGS BIS 12.45 UHR & ABENDS BIS 20:30 UHR

## *BLUE FIN TUNA* [TORRO & AKAMI]

AVOCADO | SOJAPILZE | KOJYU

ODER

## 'JAPANESE RAW BAR'

LOCH DUART-LACHS MIT AUSTER, GURKE & JALAPENO  
AMBER-JACK MIT MEERESFRÜCHTEN & JODIGEN AROMEN  
BLUE FIN TUNA MIT AVOCADO, SOJAPILZEN & KOJYU  
- UPGRADE 40,- € P.PERS. -

— • —

## *COQUILLE SAINT-JACQUES*

KOSHIHIKARI | ABALONE | TRÜFFEL | GÄNSELEBER

— • —

## *LANGOUSTINE* [BINCHOTAN]

ZITRUS | KAROTTE - INGWER | KORIANDERBISQUÉ

— • —

## *ATLANTIK - STEINBUTT*

ERBSEN | HÜHNERHAUT | KOJI | PETERSILIE

— • —

## *LAMM VOM 'HOGGUT POLTING'*

DASHI - AUBERGINE | MAISTEMPURA | PONZUJUS

### *UPGRADE: KAGOSHIMA BEEF*

- NUR TISCHWEISE SERVIERT | 40,- € P.PERS. -

— • —

## 'GIN TONIC'

GARTENGURKE | GIN & TONIC | AMALFI - ZITRONE

— • —

## 'JAPANESE TEA TIME'

MATCHA | SCHWARZER SESAM | MANGO

— • —

SÜSSE SPIELEREIEN



MENÜ KOMPLETT € 258,-

MENÜ OHNE LANGOUSTINE & GIN TONIC € 215,-