

'PARIS - TOKIO'

KOMPLETT MITTAGS BIS 12:45 H & ABENDS BIS 20:30 H

KAROTTE MIT JOGHURT & MADRASCURRY
BIO - OX MIT RÄUCHERFISCHRÈME & KAVIAR
ENTENLEBER, RÄUCHERAAL & APFEL
NORI-TARTELETTE MIT TORRO & KIMIZU
JAPANISCHE WAFFEL MIT SARDINE & MEERESKRÄUTERCRÈME
KRUSTENTIERSALPICON MIT GURKENCRÈME & SHISHITOPEPPER

— • —

BAR DE LIGNE 'IKEJIME' MIT MEERESFRÜCHTEN & SEEIGEL-TIGERMILK

*AMBERJACK MIT AUSTERN, APFEL & JODIGEN AROMEN
UPGRADE: N25 CAVIAR € 20.-*

BLUE FIN TUNA MIT MYOGA, GEPICKELTEN RADIESCHEN & KOJYU

— • —

GRÜNER SPARGEL MIT SUMAK, MISOKARAMELL & JAPANISCHER HOLLANDAISE

LANGOUSTINE [GUILVINEC] MIT KOSHIHIKARI, ABALONE & DAIKON

KINMEDAI MIT PALMHHERZ, YUZU-KOSHU & XO-ÖL

— • —

CHAWANMUSHI MIT EISMEERSAIBLING, DASHIKAVIAR & UMAMISUD

*TAJIMA-WAGYU MIT MAIS, AUBERGINE & PIMENTOS
UPGRADE: BEEF AUS JAPAN 'KAGOSHIMA' A5 | NUR TISCHWEISE € 38.- P.PERS.*

— • —

BEEREN MIT SAUERAMPFER & SCHAFSMILCH

'JAPANESE TEA TIME' MIT MATCHA, SCHWARZER SESAM & MANGO

— • —

SWEET BENTO BOX



€ 285.-