

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

— • —

KRUSTENTIER-SALPICON MIT GURKENCRÈME & SHISHITOPEPPER
BIO - OX MIT RÄUCHERFISCHCRÈME & KAVIAR
ENTENLEBER, RÄUCHERAAL & APFEL
NORI-TARTELETTE MIT TORRO & KIMIZU
JAPANISCHE WAFFEL MIT SARDINE & MEERESKRÄUTERCRÈME
TASCHENKREBS [WARM/KALT] MIT DASHIMELONE, KIMIZU & AVOCADO

'PARIS - TOKIO'

KAMPACHI MIT STRANDKRÄUTERN, JODIGEN AROMEN, PLANKTON & CAVIAR [N25]

ODER

'JAPANESE RAW BAR' [SUPPLEMENT € 45.- | TISCHWEISE]

DORADE [ALS CEVICHE] MIT MEERESFRÜCHTEN, SEEIGEL-TIGERMILK & GEEISTEM ROTEM SHISO

LACHS [TATAKI] MIT ROTEM REIS, EDAMAME-TOFU CRÈME & SAKEGRANITÉE

KAMPACHI MIT STRANDKRÄUTERN, JODIGEN AROMEN, PLANKTON & CAVIAR [N25]

BLUE FIN TUNA [TORRO] NACH ARAKI-SAN MIT TRÜFFEL, YUZU, SESAM & WACHTELEIGELB

— • —

VIOLETTE ARTISCHOCKEN MIT POMELO, AUSTRALISCHEM WINTERTRÜFFEL & WALNUSS-PARMESAN

— • —

BLAUER HUMMER [POCHIERT/GEGRILLT] MIT ERBSEN, AMALFI-ZITRONE & KOJI [FÜR 2]

— • —

BAR DE LIGNE [IKÉJIME] MIT RÄUCHERAAL [KARAMELLISIERT], GEBACKENEN LADYFINGERS & UMAMISUD

— • —

*TAJIMA-WAGYU MIT RATATOUILLE [MAL ANDERS] & SCHMORSAUCE MIT GERÄUCHERTER SOJASAUCE
UPGRADE: BEEF AUS JAPAN 'KAGOSHIMA' A5 | NUR TISCHWEISE € 38.- P.PERS.*

— • —

BEEREN MIT SAUERAMPFER & SCHAFSMILCHJOGHURT

— • —

'FLAVORS OF JAPAN' MIT MATCHA, SCHWARZEM SESAM & MANGO

— • —

SWEET BENTO BOX



€ 265.-