

'PARIS - TOKIO'

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

***GELBFLOSSENMAKRELE MIT JODIGEN AROMEN & ZITRUS**

ODER

'JAPANESE RAW BAR' IN 3 STEPS SERVIERT [PLUS € 30,-]

CEVICHE VOM BAR DE LIGNE 'IKEJIME' MIT MEERESFRÜCHTEN & GEEISTEM ROTEN SHISO
HAMACHI MIT JODIGEN AROMEN & ZITRUS
BLUE FIN TUNA MIT AVOCADO, SOJAPILZEN & KOJYU

— • —

***GRÜNER SPARGEL [PROVENCE] MIT SUMAK, YUZU & MISO**

— • —

HUMMER [EUROPA] MIT KAROTTE, KRABBen-XO & THAICURRY [FÜR 2]

— • —

***STEINBUTT MIT MORCHELN, ERBSEN & VIN JAUNE**

— • —

***TAUBE MIT TOPINAMBUR, ROTEN FRÜCHTEN & PURPLE CURRY [FÜR 2]**

ODER

***US-WAGYU MIT JAPANISCHER AUBERGINE & PIMENTOS [PLUS € 8,-]**

UPGRADE: JAPAN-BEEF 'KAGOSHIMA' A5, NUR TISCHWEISE € 40,- P.PERS. —

— • —

'GIN TONIC' MIT GARTENGURKE & AMALFI-ZITRONE

— • —

***'JAPANESE TEA TIME' MIT MATCHA, SCHWARZEM SESAM & MANGO**

ODER

***'ASIAN FLAVORS' MIT PAN DAN, INGWER & KOKOS**

MENÜ KOMPLETT € 255,- | *MENÜ VERKÜRZT € 212,-

SPECIALS

GÄNSELEBER MIT CAFÉ, PIEMONTRUSS & SAUERKIRSCHEN [KLEIN € 16,- | GROSS € 26,-]

OSIETRAKAVIAR [15 GRAMM] MIT CHAWANMUSHI, JAPANBEEF & UMAMISUD [€ 58,-]

LANGOUSTINE [BINCHOTAN] MIT KOSHIHIKARI, ABALONE & KOIJ [€ 34,-]

KÄSE VON MAÎTRE AFFINEUR ANTONY [€ 23,-]

'CARTE BLANCHE PAIRING'

NUR TISCHWEISE

LIEBE GÄSTE, GENIEßEN SIE NACH UNSEREN
ERLESENEN GRÜßEN AUS DER KÜCHE:

4 BZW. 5 GERICHTE

(NACH KLASSISCHER SPEISENFOLGE)

PLUS VORDESSERT UND SÜßEN SPIELEREIEN

BEGLEITET VON 5 BZW. 6 GLÄSERN

KORRESPONDIERENDEN WEINEN (A' 0.1 L)

INKLUSIVE EINER TASSE KAFFEE ODER ESPRESSO

€ 235,- (4) | € 285,- (5)

MITTWOCHS, DONNERSTAGS UND SONNTAGS