

おまかせ
お昼のコース

Omakase-Mittagsmenü

先付

Vorspeise
Tintenfisch

八寸

Vorspeise Variationen

Sesam-TOFU | YAMAMOMO-Pflaume | Jakobsmuschel | Krabbe
Kaviar | Aal | KURO-EDAMAME | Japanischer Gelbschwanzmakrele

スープ

Suppe
MISO-Cappuccino

寿司

SUSHI
4 Sorten

本日の肉料理

Fleischgericht
Heutiges Fleischgericht

デザート

Dessert
Kokos-Panna-Cotta | Yuzu-Petersilien-Sorbet

小菓子

Süßes Finale
3 Sorten

おまかせ Omakase Menü

Menü 165€

Last Order: 13:30

Rein vegane, laktosefreie bzw. glutenfreie oder keine Fisch bzw. keine Eier
enthaltenden Speisen können wir Ihnen leider nicht anbieten.

Unfortunately, we can not offer you vegan, fish-free, egg-free, lactose-free or gluten-free dishes.

Bei Fragen über Allergen und Zusatzstoffe in unseren Gerichten und Getränken gibt unser Personal gerne Auskunft.

SPECIALS スペシャル

Zusätzliche Empfehlungen zum OMAKASE Menü

Additional recommendations for the OMAKASE menu

鰻の握り 1貫

Aal - SUSHI 1 Stück

10

Eel - SUSHI 1 piece

Nach dem SUSHI-Gang / After the SUSHI

尾崎牛 サーロイン

Lendenstück vom OZAKI-WAGYU

OZAKI-WAGYU sirloin

Fleischgericht zum Aufpreis von 55
meat dish for an extra charge of 55

ワインペアリング

Weinbegleitung / Wine-Pairing

Weine & Sake

70

+Wein für WAGYU

15

Zu der Suppe und dem süßen Finale wird kein Wein und Sake serviert. / No wine or sake is
served with the soup and the sweet finale.

おまかせ
お昼のコース

ENGLISH

Omakase Lunchmenu

先付

Starter

Squid

八寸

Starter Variation

Sesame TOFU | YAMAMOMO Plum | Scallop | Crab
Caviar | Eel | KURO EDAMAME | Japanese yellowtail

スープ

Soup

MISO-Cappuccino

寿司

SUSHI

4 sorts

本日の肉料理

Meat

Today's meat dish

デザート

Dessert

Coconut panna cotta | Yuzu parsley sorbet

小菓子

Sweet final

3 Sorts