

おまかせ  
お昼のコース

## **Omakase-Mittagsmenü**

先付

**Vorspeise**  
Schneekrabbe

八寸

**Vorspeise Variationen**

MYOGA-Ingwer | YAMAMOMO-Pflaume | Jakobsmuschel | Garnele  
Kaviar | Aal | Oktopus | Lotuswurzel

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**  
Yuzu & Joghurt

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 60

meat dish for an extra charge of 60

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**

Snow crab

八寸

**Starter Variation**

MYOGA-ginger | YAMAMOMO-plum | Scallop | Shrimp  
Caviar | Eel | Octopus | Lotus root

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**

Yuzu & Joghurt

小菓子

**Sweet final**

3 Sorts