



ichi Abend Menü € 69

Juli/July

<Otoshi お通し>

1

Obanzai おばんざい

-kleine japanische Tapas

-small japanese Tapas

*1.2.3.4.6.7.9.10.11.14

2

Nanban 冷やし南蛮 (鳥 又は 魚) バジルタルタルソース

-frittiertes (Hühnerfleisch oder Tagesfisch (+2€))

mit Basilikum-Tartar-Soße(kalte Gerichte)

-deep fried (chicken or daily fish(+2€))

with Basil-Tartar sauce (cold dish)

*1.3.4.6.10

3

Nimono おび天 旬野菜 豆腐 炊き合わせ

-gekochter Fischpastete, Gemüse und Tofu

mit Süße Sojasoße

-cooked fish paste, vegetables and tofu

with sweet soy sauce

*1.3.4.6.14

4

Tamago Tofu 海鮮 卵豆腐

-Eier-Tofu mit Tagesfisch und Meeresfrüchte

-egg tofu with daily fish and seafood

*1.2.3.4.6.11

5

Hiyajiru 宮崎郷土料理 冷汁 鯖

-kalte Miso Suppe mit Makrele auf Reis

(Regionale Küche aus Miyazaki)

-cold Miso soup with mackerel on top of rice

(Regional cuisine from Miyazaki)

*1.4.5.6.8.11

6

Dessert チーズ饅頭 日替わりデザート

-Cookie mit Frischkäse, Tages Dessert

-cookie with cream cheese, daily dessert

*1.3.7