



ichi Abend Menü € 69

Oktober/October

<Otoshi お通し>

1

Wan-mono 海老真薯 青呉汁

-Suppe auf Edamame Basis
mit gedämpfte Garnelenpaste und Gemüse
-Edamame based soup
with steamed prawn paste and vegetables

*1.2.3.4.6.7

2

Obanzai おぼんざい

-kleine japanische Tapas
-small japanese Tapas

*1.2.3.4.6.7.9.10.11.14

3

Sukiyaki 鴨すき焼き

-Entenbrust und Gemüse
mit süßen Sojasoße und pochierte Eier
-Duck breast and vegetables
with sweet soy sauce and poached egg

*1.3.6

4

Nanban 宮崎名物 南蛮 (鳥 又は 魚) バジルタルタルソース

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

Basilikum-Tarnar-Soße

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

Basil-Tartar sauce

*1.3.4.6.10

5

Gomoku-meshi 鮭と鱒いくら 炊き込みご飯

-gewürzter Reis mit Lachs und Forellen Kaviar
-seasoned rice with salmon and trout caviar

*1.4.6.11

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