いち

ichi Abend Menü € 78

05.11.2026〜30.11.2026

<Otoshi お通し>

*1.2.3.4.6.11

1

Obanzai おばんざい

- kleine japanische Tapas
- small Japanese Tapas

*1.2.3.4.6.7.9.10.11.14

2

Harumaki 鱸 紫蘇 チーズ 春巻き 茸餡かけ

- Knuspige Frühlingsrollen mit Wolfsbarsch, Shiso und Käse mit Pilze Soße

- Crispy Spring Roll with seabass, Shiso and Cheese with mashroom sauce

*1.4.6

3

Tamago Tofu 温卵豆腐 鮭 いくら

- Japanischer gedämpfter Eierstich in Dashibrühe
mit Lachs und Lachs Kaviar
- Japanese steamed egg custard in dashi broth
with Salmon und Salmon caviar

*1.2.3.4.6.14

4

Oden おでん

-Eintopf mit Rettich, Tofu, Omlette und
frittierter Fischpastete nach Japanischer Art
-Stew made with radish(daikon), Tofu, Omlett,
deep fried fish paste and a Japanese dashi

*1.3.4.6.10.14

5

Zuke-Don 寒鰤 利休漬け

-Gelbschwanzmakrele mit Sesam-Sojasoße auf Sushi-Reis
-Yellowfin Mackerel with sesame-soy sauce on sushi-rice

*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

Menüdauer: ca. 2,5 Stunden
Course duration: approx. 2.5 hours
Letzter Dessert & Getränk: 21:45 Uhr
Last dessert & drink order: 9:45 PM
Schließung: 22:00 Uhr
Closing time: 10:00 PM