

いち

ichi Abend Menü € 78

01.10.2026～02.11.2026

<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

Tsutsumi-yaki 鮭 野菜 きのこと 雲丹味噌 包み焼き

- Lachs im Backpapier gebacken mit Gemüse und Pilzen

Miso-Soße mit Seeigel

- Salmon Baked in Baking Paper with Vegetables and Mushrooms

Miso sauce with sea urchin

*1.3.4.6

3

Wan-mono 銀鱈 野菜 梅肉餡掛け

- Schwalzer Kabeljau und Gemüse
mit Pflaumen Soße
- Black Cod and vegetables
with Japanese Plume sauce

*1.4.6

4

Harumaki 鰯 紫蘇 チーズ 春巻き

- Knuspige Frühlingsrollen mit Gelbschwanzmakrele, Shiso und Käse
- Crispy Spring Roll with Yellowtail, Shiso and Cheese

*1.4.6

5

Kamo Soba 鴨そば

- Japanische Buchweizennudeln
würziger Dashibrühe mit Entenbrust und Lauch
- Japanese buckwheat noodles
savory dashi broth with duck breast and leek

*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