



ichi Abend Menü € 69

November

<Otoshi お通し>

1

Salat 鮭 柚子ポン酢 温玉

-Lachs und Gemüse
mit Yuzu Ponzu und pochierte Eier
-salmon and vegetables
with Yuzu Ponzu and poached egg

*1.3.4.6

2

Obanzai おばんざい

-kleine japanische Tapas
-small japanese Tapas

*1.2.3.4.6.7.9.10.11.14

3

Wan-mono 冬野菜 鰯 梅肉餡掛け

-Suppe auf Pflaumen Basis
mit Gelbschwanz und Gemüse
-Plume based soup
with Yellowtail and vegetables

*1.4.6.11

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 帆立ときのこ 炊き込みご飯

-gewürzter Reis mit Jakobsmuscheln und verschieden Pilzen

-seasoned rice with scallop and mushrooms

*1.6.11.14

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