

織部 MENÜ ORIBE

EUR 62, -

お通し

OTOSHI

Vorspeise

Entrée

鮭の博多蒸し

SAKE NO HAKATAMUSHI

Lachs und Chinakohl nach Mille Feuille Art in Edamame-Tofupüree

Millefeuille de saumon et chou chinois dans une purée de edamame et tofu

寿司

SUSHI

Fünf verschiedene Sorten Sushi

Cinq morceaux de Sushi

オプシブルー海老の **OBSIBLUE EBI NO KAISŌ SAUCE**

海藻ソース

Gebratene Obsibluie Riesengarnelen "Meereszucht" serviert auf Algenbett

Crevettes Obsibluie grillées et servis avec d'algues

口代わり

KUCHIGAWARI

Monatlich wechselndes kleines Gericht

Petit plat qui change chaque mois

神戸牛

又、

魚二種

KOBE-WAGYU 120g oder SAKANA NISHU

- Tischzubereitet -

Rindfleischsteak nach "KOBE-WAGYU" Art

Rosbif par type "KOBE-WAGYU"

oder ou

Zweierlei Fischfilets

Filets de poisson divers

Beilage : Reis mit Gemüse

Riz grillé avec légumes

デザート

DESSERT

Dessert

志野 MENÜ SHINO

EUR 56,-

お通し	OTOSHI <i>Vorspeise</i> <i>Entrée</i>
茶碗蒸し	CHAWANMUSHI <i>Gedämpftes Eigericht gefüllt mit Garnele, Hühnchenfleisch und Weißfisch</i> <i>Flan aux oeufs avec crevette, poulet et de poisson blanc</i>
寿司	SUSHI <i>Vier verschiedene Sorten Sushi</i> <i>Quatre morceaux de Sushi</i>
鴨の照り焼き	KAMO NO TERIYAKI <i>Gebratener Entenbrust mit weißer Rübe und Lauch, TERIYAKI Soße</i> <i>Magret de canard avec navet blanc et poireau, sauce TERIYAKI</i>
口代わり	KUCHIGAWARI <i>Monatlich wechselndes kleines Gericht</i> <i>Petit plat qui change chaque mois</i>
ラムフィレ 又、 アントレコート	LAMMFILET 150g oder ENTRECÔTE 150g - Tischzubereitet - <i>Lammfilet mit Gewürzsauce</i> <i>Filet d'agneau en sauce épicée</i> oder ou <i>Argentinisches Entrecôte</i> <i>Entrecôte argentine</i> <i>Beilage : Reis mit Gemüse</i> <i>Riz grillé avec légumes</i>
デザート	DESSERT <i>Dessert</i>