



JAPAN

SUMMER MENU 2026

AMUSE

BONITO TATAKI

Ingwer | Shoyu

VORSPEISE

SUSHI & SASHIMI

Wasabi | Wakame

SUPPE

HÜHNER-MUSCHEL-RAMEN

Pak Choy | eingelegtes Ei

ZWISCHENGANG

GYOZA

Junglauch

SORBET

GRÜNTEE

Sudachi

SHARING MAIN COURSE

KOJI ENTRECÔTE | MISO WALLER | LAUCHPUFFER

KNOBLAUCH FRIED RICE | WASSERSPINAT

MISO BEURRE BLANC | TERIYAKI JUS | KIMCHI MAYO

DESSERT

YUBAEIS

Mango | Kinako

PETIT FOURS

Marshmallow

Shoyu-Vanille-Praline

Sanshoschokolade



84 € PRO PERSON
