

Sukiyaki und Shabu-Shabu

ab 2 Personen

Einstimmung

Edamame

Vorspeise

Hosomaki-Sushi
mit rohem Fisch oder Gemüse

oder

Sarada
grüner Salat an japanischer Sauce

oder

Kaiso-Sarada
Seetangsalat

oder

Misoshiru
Miso-Suppe mit Tofuwürfeln und Seetang

Hauptgang

Sukiyaki
fein geschnittenes Entrecote (Swiss Premium Weiderind), Pilze,
Glasnudeln, Tofu und verschiedene Gemüse, auf dem Tisch gekocht,
serviert mit Reis und mit rohem Ei- oder Onsentamago-Dipping

oder

Shabu-Shabu
fein geschnittenes Entrecote (Swiss Premium Weiderind),
Pilze, Glasnudeln, Tofu und verschiedene Gemüse,
auf dem Tisch in Seetang-Bouillon gekocht,
serviert mit Reis und Ponzu-Sauce (Zitronen-Soja-Dashi-Sauce)

Dessert

Grüntee-gele mit süßen Azuki-Bohnen

oder

Grüntee-Tiramisu

Menu mit vier Gängen (pro Person)

72.–