

## Kyo-Kaiseki Menu "Chef-s Table" mit Sake von Shizuku

20. November 2016 ab 12:00 Uhr

- Vorspeise** \*\* **Kaki Kama**  
Kaki Feige, Kräuter Seitlinge, Tobikko mit zerschlagenem Tofu in einer Kakischale
- Suppe** \*\*\* **Dobinmushi-Japanischer Herbstsuppentopf**  
\*\* Klösschen aus Entenbrust, Kiefernüsse, grillierter Lauch, Plerotus, Limette, Kombu (Riementang)
- Amuse bouche** **Kaiseki Vorspeisenvariation**  
Kosode Sushi mit Aal - Sushi in Form eines Kimonoärmels  
Tofu aus Ei mit Caviar  
\*\* in Zuckerwasser süss eingekochte Marone  
Poulet in Sake gedämpft an Sesam-Sauce  
Grillierte Crevette in Eigelbtasche
- Sashimi** **Sashimi Variation November**  
Sautierter Thunfisch an Mangosauce  
Loup de mer - leicht gesalzen (Hitoshio) - an einer Sauce aus zerlegten Pflaumen  
\* Austern an einer Sauce aus Limettensaft und Essig  
Sojasauce mit Dashi-Bouillon, gesalzene Riementangstücke, Wasabi
- Grilliertes** **Vom Irori Grill a minutes**  
Aal, Poulet, Spargel, Shishamofisch
- Frittiertes** \*\* **Tempura**  
Crevetten, Gemüse, Pilzen
- Nudelgericht** \*\* **Somennudeln mit Entenbrust**
- Dessert** **Sorbe Limette in Ohako Umeshu (Pflaumenwein)**

CHF 99.00 (nur Menü)

CHF 129.00 (mit Sake Degustation)

\* Herbst-Spezialität in Europa \*\* Herbst-Spezialität in Japan \*\*\* Ohne Salz: respektiert den Geschmack und den Duft der Materialier

Salzwasserfische (NZ, F, I, SP, PORT, NOR, SWE, DEN, CAN, JP, AUS) Rindfleisch (USA, CH, JP), Süßwasserfische aus dem Zürichsee (Berufsfischerei Weidmann),

\*Fleisch aus den USA kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein