



31. Dezember 2017

Dinner im japanischen Restaurant "Unkai"

Silvester Menü / Silvester menu €150,00

Weinbegleitung / wine accompaniment €75,00

Sakizuke

Gebackener Sesamtofu mit Seeigel

* * *

Zatsuke

Klare Suppe mit Jakobsmuschel,
Spinat, Karotte und Yuzu

* * *

Mukouzuke

Toro, Lachs, Steinbutt und Botan Shrimp

* * *

Hassun

Gelee von Yams und Sojabohnen,
gegrillte Ente, gebackener Kisu-Fisch und süße Maroni

* * *

Mushimono

Yamswurzel-Chawanmushi mit Zitrone und Gin-An Sauce

* * *

Yakizakana

Gegrilltes Wagyu Rind mit Gemüse

* * *

Tokusen Nigiri Sushi

Sushi von Bernstein-Stachelmakrele, Garnele,
Makrele und Unkai Nama FUTO Maki,
serviert mit klarer Suppe

Yamaimo Soba

Warme Buchweizennudeln
mit Wakame und Frühlingszwiebeln,
serviert mit Garnelentempura

oder

Kalte Buchweizennudeln mit Gewürz-Frühlingszwiebeln,
Wachtelei, Wasabi und Nori Algen,
serviert mit Garnelentempura

* * *

Dessert

Schwarze Sesam Crème Brûlée mit frischen Früchten

Sakizuke

Deep-fried breaded sesame-tofu with sea urchin

* * *

Zatsuki

Clear soup with scallop,
spinach, carrot and yuzu

* * *

Makozuke

Toro, salmon, turbot and Botan shrimp

* * *

Hassun

Jelly of Yams and soy beans,
Grilled duck, deep-fried breaded kisu fish and sweet chestnut

* * *

Mushimono

Yams root chawanmushi with lemon and Gin-An sauce

* * *

Yakizakana

Grilled Wagyu beef with vegetables

* * *

Tokusen Nigiri Sushi

Amberjack, prawn, mackerel
and Unkai Nama FUTO maki with
Clear soup

* * *

Yamaimo Soba

Warm buckwheat noodles
with Wakame and spring onions,
Served with prawn tempura

or

Cold buckwheat noodles with condiments-spring onions,
quail egg, wasabi and nori algae,
served with prawn tempura

* * *

Dessert

Black sesame crème brûlée with fresh fruits

Preise inkl. aller Abgaben. Änderungen vorbehalten / Prices including all taxes. All rates are subject to change without prior notice.