



1. Jänner 2018

Lunch und Dinner im japanischen Restaurant “Unkai”

Neujahrs Menü / New years Lunch and Dinner €150,00

Aperitif

Süßer Reiswein

* * *

Neujahrs Feststeller

Fischpastete, gekochte getrocknete Sardine,
schwarze Bohnen, Heringsrogen mit Bonito,
Hühnerfleischpaste mit Sesam,
Japanisches Omelett mit Gemüse,
mit süßem Essig mariniertes Rettich und Karotte,
Maroni mit Süßkartoffelpüree, Japanisches Omelett,
Riesengarnele mariniert mit Mirin und Yuzu

* * *

Sashimi

Toro, Steinbutt und Bernstein Makrele

* * *

Gedämpftes Gericht

Snapper mit Rüben, Ginkgo, Shimeji-Pilzen,
Enoki-Pilzen und Karotten in Gin-An Sauce mit Wasabi

* * *

Gegrilltes Gericht

Kohlenfisch und Lachs
mit Kumquats und eingelegtem Ingwer

* * *

Reisgericht “Zouni”

Suppentopf mit weißer Misopaste
nach Kansai (Kyoto) Art
oder
Suppentopf mit Sojasauce
nach Kanto (Tokyo) Art

* * *

Dessert

Guglhupf und Kürbis Crème Brûlée
mit frischen Früchten

Aperitif

Sweet rice wine

* * *

New Year Gala Plate

Fish paté, boiled dried sardine,
boiled black beans, herring roe with bonito,
chicken pie with sesame seeds,
Japanese omelette with vegetables,
carrots and radish marinated with sweet vinegar,
mashed sweet potatoes with chestnut, japanese omelet,
king prawn marinated with mirin and yuzu

* * *

Sashimi

Toro, turbot and amberjack

* * *

Steamed dish

Snapper with turnips, ginkgo, shimeji mushrooms,
enoki mushrooms and carrots in Gin-An sauce with wasabi

* * *

Grilled Dish

Sablefish and salmon
with kumquats and pickled ginger

* * *

Rice Dish “Zouni”

Soup pot with white miso paste
Kansai (Kyoto) style
or
Soup pot with soya sauce
Kanto (Tokyo) style

* * *

Dessert

Guglhupf and pumpkin crème brûlée
with fresh fruits