



31. Dezember 2018
Dinner im japanischen Restaurant “Unkai”

Silvester Menü / Silvester menu € 150,00
Weinbegleitung / Wine accompaniment € 75,00

Sakizuke

Gebackener Sesamtofu mit Seeigel,
Wasabi, Pflanzenkaviar, Pinienkernen,
Walnüssen und Kerbel mit Sesamsauce

* * *

Zatsuke

Klare Suppe mit Jakobsmuschel,
Spinat, Karotte und Yuzu

* * *

Sushi & Sashimi

Sashimi – Toro, Lachs, Heilbutt und Botan Shrimp
Sushi – Bernstein-Stachelmakrele, Shrimp,
Makrele mit Kombu Alge und Unkai Futomaki

* * *

Hassun

Gelee von Yams und Erbsen,
gegrillte Ente, Maroni
und gebratener Fisch mit essbaren Blüten

* * *

Yakizakana

Gegrilltes Wagyu Rind mit Gemüse

* * *

Dessert

Schwarze Sesam Crème Brûlée
mit frischen Früchten

Sakizuke

Deep-fried breaded sesame-tofu with sea urchin,
Wasabi, plant caviar, pine kernels,
walnuts and chervil with sesame sauce

* * *

Zatsuki

Clear soup with scallop,
spinach, carrot and yuzu

* * *

Sushi & Sashimi

Sashimi - Toro, salmon, flounder and Botan shrimp
Sushi - Greater Amberjack, shrimp,
mackerel with Kombu algae and Unkai Futomaki

* * *

Hassun

Jelly of Yams and green peas,
Grilled duck, fried fish with edible flowers
and sweet chestnut

* * *

Yakizakana

Grilled Wagyu beef with vegetables

* * *

Dessert

Black sesame crème brûlée
with fresh fruits