

MIKURIYA

Tofu Shoyu Koji
-
Königskrabbe & Ikura-Lachsrogen
Kaki, Yuzu, Tofu «Shiraae»
-
Kaltgeräucherte Gelbschwanzmakrele
Bianchetti, Rettich, Shiso-Miso
-
«Japanese Terrine»
Trogmuschel, Seeigel, Senf, Kaviar
-
Botan Ebi
Rettich, Gurke, Miso-Vinaigrette
-
Abalone-«Shabu Shabu»
Wakame, Tomaten-Shio Koji-Sauce
-
Shrimp-Tempura
Arare, Matcha-Salz
-
Jakobsmuschel & Gänsemastleber
Nori, Pilze
-
Seehecht
Kürbis-Süßkartoffeln-Sansho-Sauce
-
Wagyu-Tataki
Nashi-Birne, fermentiertes Eigelb, Périgord-Trüffel

Nigiri Suzuki
Bar de ligne
-
Nigiri Shime Saba
Makrele
-
Nigiri Aji
Pferdemakrele
-
Nigiri Ika Matsukasa
Tintenfisch
-
Nigiri Toro
Thunfischbauch
-
Nigiri Akami
Thunfisch, Kaviar
-
Tamago
Omelette, Unagi-Aal, weisser Trüffel
-
Shiratama Dango & Mizu Manju
Rote Bohnen, Sesam & Maroni, Soja, Matcha

300

Japanese Drink Pairing

220