

iuma

by Dyllong & De Luca

KINAKO

Ingwer, Alge

- **BEEF TATAR**

Holunder Dashi, fermentierte Gurke, Yuzukoshō

- **IKE JIME ZANDER**

Nori, Kopfsalat, Karashi Senf

- **JAPANISCHE TOMATE „Misora“**

Wassermelone, Meerrettich, Estragon

- **GESCHMORTE AUBERGINE**

Miso, Pinienkerne, Vogelmier

- **Dorada „Sake Nanban“**

grüne Gazpacho, Mirabelle, Ginger Beer

CHAWANMUSHI

Osetra Caviar, Liebstöckel
zzgl. 19 p.P.

- **TATAKI VON DER KAROTTE**

Stachelbeere, Kombucha, Sonnenweizen

- **SALZWIESENLAMM**

Schotengemüse, Frankfurter Kräuter, Koshikari Reis

- **MAGNOLIE**

Blaubeere, Lorbeer, Zitronen Pfeffer

- **LANGOSTINO**

Kanzuri, Grapefruit, knusprige Kartoffel

- **SHISO**

Buttermilch, Macadamia, Feige

TEA TIME

Menü

10 Gang	99
7 Gang	82
5 Gang	69

Getränkebegleitung

10 Gang	69
7 Gang	52
5 Gang	42