

# iuma

by Dyllong & De Luca

## APERÓ

- FORELLE „IKE JIME“  
Karotte, Sesam, Ziegenkäse
- „CHALLANS“ ENTE  
Satsuma, rote Beete „Dry Aged“, Estragon

## CHAWANMUSHI

10 g Kaviar  
„Caspian Gold Premium Selection“, Liebstöckel  
zzgl. 28 p.P.

- MAIS  
Eigelb, Furikake, Lauch
- HEIMISCHES RIND  
Soba, Blumenkohl, Umeboshi
- SÜSSKARTOFFEL  
Itakuja, Yuzu, Koriander

## TAIYAKI

Menü  
95,00€ inkl. begleitender Weine (0,1l je Gang)