

OMAKASA ZENSAI

HOT SHOT – marone & saishikomi
BEEF & UNAGI – wasabi & fenchel
BALFEGO AKAMI – nori & tosakinori
TASCHENKREBS – kumquat
HOTATE – austernkraut

SAUERTEIGBROT

yuzu – rohmilchbutter / wildkräuter tofucreme

OMAKASA KANMI

MONT BLANC – hibiskus
DIAMOND – honey / kalamansi
FUJISAN BREAD – yuzu
KOKOSNUSS – litchi

IKIGAI BEST OF 2024

UNGESTOPFTE BIO – GÄNSELEBER *MABRE*
grüner shiso · shokupan · matsubadaki – in texturen

BRETONISCHER WOLFSBARSCH *KOBUJIME*
n25 kaluga caviar · saikyo miso · ponzu – vinaigrette

HELGOLÄNDER HUMMER *KONFIERT & GEGRILLT*
XO deluxe · hibiki · grüne papaya – süß / sauer

JAPANISCHER BLACK COD *SAGOHACHI*
dashibutter · codium alge · gillardeau auster – in der schale pochiert

KAGOSHIMA WAGYU A5 *BINCHOTAN BBQ*
dim sum · dashi – oxtail
filet · topinambur · perigord trüffel – jus / schaum

EXOTIC CUP
pink pitahaya · kokosnuss

KAGAMI *NAMELAKA*
ukiyo · kaki & bitter orange · kombu – sweet

€ 325,-