



Restaurant **IRORI** Kappou & Grill

割烹「囲炉裏」

KAISEKI Lunch Menu

"Nodate"

September 2016

Bagatelles ** Herbstpilze an der Sauce von zerlegtem Tofu mit Tobikko

Suppe *** **SAWANI WAN - Klare Dashi-Suppe zum Vollmond**
** Verschiedene Gemüse, Tofu aus Ei, Japanischer Pfeffer

Serviert in der speziellen Lunch-Box "Nodate"

1. Schublade **Sashimi der Saison**
Dazu hausgemachte Sojasauce

2. Schublade **Kaiseki Vorspeisenvariation**
Tagesfischgrill, Japanisches Omelett mit Dashi u.a.

3. Schublade **Tempura**

in Schale ** **Kloss aus gefiltertem Tofu und Eiweiss mit zerlegtem Krabbe**
Karotten, Shiitakepilz, Ginkonuss, Kohlrabi

Reisgericht **Sushi à la Usagiyama**
Dazu eine Misosuppe aus Sojabohnenpaste

Dessert * **Kuri Yokan-Süsse Paste aus gefilterten Maronen und Honig Früchte**

CHF 59.00

* Herbst-Spezialität in Europa ** Herbst-Spezialität in Japan *** Ohne Salz: respektiert den Geschmack und den Duft der Materialien

Salzwasserfische (NZ, F, I, SP, PORT, NOR, SWE, DEN, CAN, JP, AUS) Rindfleisch (USA, CH, JP) *Fleisch aus USA kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein