

1e Kaiseki vegi menu "Kitayama Shoujin"

Vorspeise **Yuba - Getrockneter Sojabohnenquark mit Sojamilch**
 Sauce aus Sojasauce, Mirin und Pfeiwurzelmehl, Ingwer, Edamame, Schnittlauch

Suppe * SAWANI WAN**
Suppe **Dünne Gemüstreifen in jap. Dashi-Bouillon aus Riementang, Shiitake**
 Verschiedene Gemüse

Amuse bouche **Kaiseki Vorspeisenvariation**

****** Taro an Misopaste
 Cherry Tomate in Essig eingelegt
 Rettich und Karotte in der Tofutasche
 Spargeln mit Kombu umwickelt
 Chinakohl und getrockneter Sojabohnenquark in Dashi-Bouillon

Anstelle Sashimi **Shinshu Rolle - Maki Sushi mit Soba Nudeln**
Soba-Nudeln (Buchweizen), Avocados, rote Peperoni
 Dipsauce aus Sesam, Schnittlauch

Grilliertes ** **Shigi Yaki - Grillierte Aubergine an roter Misopaste mit Mirin**
 Pinienkern

Gesottenes ** **Gekochter Kohlrabi an weisser Misopaste aus reinem Reismalz**
 Weisse Misopaste

Sushi **Sushis aus verschiedenen Gemüsesorten**
Miso Suppe

Dessert **Shiratama Shiruko - Süsse Azukibohnensuppe mit Knödeln aus Klebreis**

Je nach Lieferung, Saison können die Speisen angepasst werden.

CHF 139.00