

Kaiseki Vegi Menü "Kitayama Shoujin"

Vorspeise **Tofu aus Kürbis und saisonale Feige**

Dengaku-Miso, Sesam

Suppe **SAWANI WAN**

Dünne Gemüsestreifen in jap. Dashi-Bouillon aus Riementang, Shiitake

Tofu, Verschiedene Gemüse

Amuse bouche **Kaiseki Vorspeisenvariation**

Gemischter Tofu-Salat

Aubergine mariniert

Paste aus geriebenen Maroni

Tempura von Mais

** NATTO (fermentierte Sojabohnen) mit Lauch in Tofutasche

Anstelle Sashimi **Reispapier-Röllchen**

Gefüllt mit Avocado und knackigem Gemüse, an einem Dressing nach Art des Küchenchefs

Frittiertes **Tempura mit verschiedenen Gemüse**

Tempura Dipsauce, Curry Salz

Gesottenes **Fritierter Tofu aus Sesam**

Stäbchenpause **** Wakame-Riesenblättertang in Essig eingelegt**
(Mund-Erfrischung)

Sushi **Sushis aus verschiedenen Gemüsesorten**

Miso Suppe

Dessert **Früchte**

CHF 139.00 (3572)