



Restaurant **IRORI** Kappou & Grill

割烹「囲炉裏」

Kaiseki Lunch Menü

"Nodate"

November 2017

Vorspeise ** **Krabbenfleisch und Seetangszölze im Gelée aus Dashi-Bouillon und Essig**

Gurke, Ingwer, Karotte

Suppe ** **Dobinmushi-Japanischer Herbstsuppentopf**

*** Entenbrust, Crevette, Steinpilz, Nüsslisalat, Limette

Zuerst mit dem Becher die Suppe trinken, dann den Inhalt aus der Kanne essen.

1. Schublade **Sashimi der Saison**

Dazu hausgemachte Sojasauce

2. Schublade **Kaiseki Vorspeisenvariation**

Tagesfischgrill, Japanisches Omelett mit Dashi u.a.

3. Schublade **Tempura**

in Schale ** **CHAWAN MUSHI-Eierstich mit Ginkgonuss u.a.**

Reisgericht **Sushi à la Usagiyama**

Dazu eine Misosuppe aus Sojabohnenpaste

Dessert **Matcha-Eis**

CHF 59.00

* Winter-Spezialität in Europa ** Winter-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), Süßwasserfische aus dem Zürichsee (Berufsfischerei Weidmann), *Fleisch aus den USA kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein