



## OSECHI TAKE AWAY

1. Kuromame (schwarze Bohnen / black beans)
2. Tazukuri (Karamellisierte getrocknete Sardine / caramelized dried baby sardine).
3. Konbu Maki (Sardinen-Konburolle / rolled sardine in konbu).
4. Barakunseishake (Geräucherter Lachs / smoked salmon)
5. Ebi-no-Irini (Shrimp in süßem Reiswein gekocht, Shiro-Dashi und Yuzu Pulver / shrimp cooked in sweet rice wine, shiro dashi and yuzu powder)
6. Kuri Kinton (Süßkartoffelpüree mit Maroni / mashed sweet potatoes with chestnut)
7. Nishiki Tamago (Eiomelett / egg steamed puree)
8. Baikakan (Pflaumenweingelee / plum wine jelly)
9. Shiro Daifuku (Mochi gefüllt mit roter Bohnenpaste / Mochi filled with red bean paste)
10. Kouhakonamasu (Karotten und Rettich mariniert mit süßem Essig / carrots and radish in Sweet Vinegar).
11. Kinkan (Kumquat).
12. Ikura shoyuzuke (Marinierter Lachskaviar / marinated salmon roe)
13. Kikkakabu (Marinierte Rüben mit Yuzu Pulver / marinated turnips with yuzu powder)
14. Saba Oshizushi (Gepresste Makrelen Sushi mit Sesam / pressed Sushi mackerel with sesame)
15. Kazunoku (Marinierter Heringsrogen mit Bonitoflocken / marinated herring roe with bonito flakes)
16. Dati maki (Gerolltes Omelett / rolled omelet)
17. Fukusayaki (Gemüseomelett / omelet with vegetables)
18. Torimatukaze (Hühnerpastete / chicken pie)
19. Kouhakokamaboko (Fischpastete / red and white fish pate)
20. Chikuzenni( Geschmorte Karotten, Bambussprossen, Shiitakepilze, Lotuswurzel, Taro, Konjak, Huhn und Erbsenschoten / stewed carrots, bamboo shoot, Shiitake mushrooms, lotus root, taro, konyak, chicken, snow peas )
21. Kamoro-su (Gebratene Entenbrust / roasted duck breast)
22. Hotate uni-yaki (Gegrillte Jakobsmuschel mit Eigelb und Seeigelsauce / grilled scallop coated with egg yolk and sea urchin sauce)
23. Buri Teriyaki (Gegrillte Stachelmakrele mit Teriyaki Sauce / grilled greater amberjack fish with teriyaki sauce)
24. Buta Kakuni (Geschmorter Schweinebauch in Sojasauce, Reiswein, süßem Reiswein und Dashi Sud / stewed pork belly in soy sauce, rice wine, sweet rice wine and dashi stock)
25. Matsubaginan (Gingko Spieß mit Mijinko / skewered ginkgo nuts coated with mijinko)
26. Nankin (Winterkürbisgelee / winter squash jelly)
27. Hajikami (Eingelegter Ingwer / marinated ginger)

€ 78,- pro Person