

# OMAKASE CHEF OGAWA JANUAR

CHEF EMPFEHLUNG DES MONATS

## ZENSAI

Vorspeise

前菜

### Kamo Salat

Entenbruststreifen | Salatbouquet  
Orangen | Cherry-Tomaten  
Haus-Dressing | Yuzu-Pfeffer 23.50

### Gyu Kani Salat

Rinds-Entrecôtestreifen | Krabben Tatar  
Salatbouquet | Cherry-Tomaten  
Haus-Sauce 29.00

### Maguro Tataki

Leicht angebratener Thunfisch  
Bouquet vom Algensalat  
Soja-Vinaigrette | Wasabi-Sauerrahm 28.00

## SUSHI SPEZIAL

鮨

### Shake Aburi Roll (8Stk)

Lachs flambiert  
Avocado | Frühlingszwiebeln  
Haus-Sauce 28.00

### Tempura Roll frittiert (8Stk)

Geschmorter Aal  
Geschmolzener Käse  
Frühlingszwiebeln | Haus-Sauce 30.00

### Maguro Aburi Roll (8Stk)

Thunfisch flambiert  
Avocado | Frühlingszwiebeln  
Haus-Sauce 29.00

## SHUSAI

Hauptspeise

主菜

### Tako

Geschmorte Octopus im Topf  
Ingwer | Frühlingszwiebeln  
Marktgemüse | Japanreis 36.50

### Surf & Turf

Swiss Gourmet Beef Grand Cru Entrecôte  
Black Tiger Crevetten | Jakobsmuscheln  
Trüffel-Teriyakisauce  
Marktgemüse | Japanreis 49.50

### Ankou

Gebraatenes Seeteufel Medaillon  
Soja-Butter-Sauce | Yuzu-Vinaigrette  
Marktgemüse | Japanreis 43.50

### Kaisen Nabe ab 2 Personen

Fisch des Tages | Black Tiger Crevetten  
Jakobsmuscheln | Gemüse | Pilze  
Tofu | Japanreis Pro Person 49.50