PARIS TOKIO

`französisch - japanisches Kaiseki´

`SAKIZUKE´

Vichyssoise | KYS-Auster

Hommage an Martin Berasategui

Ama Ebi | Myoga

Toro `Jambon´ | Nori

Marone & `Alba´-Trüffel | weißes Miso

since 2005

Grands Classiques | Iconic Dishes

Iwashi | Meeresaromen

Königskrabbe | Kaluga-Caviar

Jakobsmuschel & Unagi | Erdartischocke

Steinbutt | Sake

Hummer | Schwarzwurzel

`7 japanische Kräuter´

`bau.stein. 2.0´ | Soba Cha

Sweets & Chocolate

japanische Melone

Full experience €360.-

`Japan Experience´
inkl. Wagyu-Beef aus Miyazaki
€440.- [tischweise]

`SPECIALS´

[Annahme bis 12:45h/20:00h]

`Japanese Raw Bar´
Iwashi | Meeresaromen
Hamachi | Auster
Tuna | Entenleber
[supplément, ab 2 Pers. €120.- p. Pers.]

Milchkalb [Pasta] | weißer Trüffel
[supplément, ab 2 Pers. €78.- p. Pers.]

Miyazaki Wagyu | `Shabu Shabu´
[supplément, ab 2 Pers. | €85.- p. Pers.]

Taube & Gänseleber | rote Aromen
[supplément, paarweise | €75.- p. Pers.]

Comté | Kombu
[supplément €25.- p. Pers.]

Haselnuss & weißes Miso | `Alba´-Trüffel
[supplément €45.- p. Pers.]

Mittags, donnerstags & sonntags:
klassisches 4-Gang
Überraschungsmenü
€260.-
inkl. Weinbegleitung 4 Gläser €365.-