



SHIKI DEGUSTATIONSMENÜ

„OPERNBALL 2023“

AUSTER SHIKI-STYLE

mit Ponzu und Nori Vinaigrette

FR

BLAUFLOSSEN-THUNFISCH & BLAUE GARNELE

Tatar vom Thunfischbauch (Toro) mit Noriblatt, japanischer fassgereifter Sojasauce (4 Jahre) und frisch geriebenem Hon-Wasabi, rohe steirische Blaue Gebirgsgarnele mit Mandarinen-Ponzu

ABDFO

ATLANTIK HUMMER & EIDOTTER

Feines Ragout vom Hummer mit Wagyu-Dotter-Schaum, Kizami-Nori und Störkaviar

ABCDFGMO - mit laktosefreien Milchprodukten

CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI SHIKI-STYLE

mit frisch geriebenem Hon-Wasabi

ABCDHFHMNOR

SIRLOIN VOM JAPANISCHEN „HIDA“-WAGYU RIND

aus der Präfektur Gifu, höchste Klassifizierung A5 mit einer Variation von Topinambur, eingelegter Myogaknospe, Kanzuri und Soja-Jus

AFO

ZITRONENGRASSCHNITTE

mit einer Saikyo-Miso-Creme und Zitrusfilets, Fingerlimette und Zwergorangensorbet

ACFGO - mit laktosefreien Milchprodukten

MENÜ 5 GÄNGE 178

mit Weinbegleitung +82

inklusive einem Glas Super Premium Sake

mit Sakebegleitung +94

5 verschiedene Premium Reisweinsorten