

NYÁRSMENY Á LA CARTE 2018

東京

NYÅRSMENY À LA CARTE 2018

MENU NEW YEARS EVE Á LA CARTE 2018

SASHIMI

Sotad kammussla med shizo och friterade risnudlar

SASHIMI

Blackened scallop with shizo and deep fried rice noodles

OSHIKUSHI

Komburökt röding med tre sorters lök

OSHIKUSHI

Kombu smoked char with three types of onion

GYOZA

Confiterat anklår och svensk kyckling, picklad shiitakesvamp och gomadarepudding

GYOZA

Duck confit and swedish chicken, pickled shiitake mushrooms and gomadare pudding

GURIRU

Grillad filé på hälleflundra, sotad morot, miso och spenat samt smörsås med bonitoflingor och daikonkrasse

GURIRU

Grilled fillet of halibut, blackened carrot, miso and spinach with butter sauce, bonito flakes and daikon cress

TONAKAI

Kryddstekt hjortinnanlår, rostad persiljerot, rödbetspuré samt syrad pumpa och enbärsteriyakisås

TONAKAI

Herb fried topside of deer, roasted large rooted parsley, beetroot puree with pickled pumpkin and juniper teriyaki sauce

TRIO

Pâté a choux med mörk choklad, mandarinsorbet samt crème brûlée med ingefära

TRIPLE

Pâté a choux with dark chocolate, mandarin sorbet and crème brûlée with ginger