

天満屋鉄板プレミアムメニュー €
120,00

T E N N A Y A
P R E M I U M

T E P P A N M E N U

アペリティフ	APERITIF	Kir Umeshu	Kir Umeshu
先付	SAKIZUKE	kleine Vorspeise	small appetizer
刺身	SASHIMI	frischer roher Fisch	fresh, raw fish
味噌汁	MISOSHIRU	Miso-Suppe	Miso-soup
天婦羅	TEMPURA	Garnelen & frisches Gemüse	prawns & vegetables
サラダ	SARADA	Salat	salad
海老と帆立	EBI & HOTATE	Garnelen im Ganzen & Jakobsmuscheln	Prawns & scallops
和牛ステーキ	WAGYU STEAK	Kobe style Wagyu beef	Kobe style Wagyu beef

Das Kobe-Rind (jap. 神戸牛) aus der japanischen Region um Kobe ist das teuerste und exklusivste Hausrind der Welt. Seine Rasse zählt zu den japanischen Rindern (和牛 Wagyu) und wird auf Japanisch Tajima-gyū (japanisches Schwarzzvieh; 但馬牛, wörtlich Tajima-Rind) genannt.

Tajima cattle (但馬牛, Tajima-gyu) is one of the types of black Wagyu cattle in Japan. Many tajima cattle are born in Hyōgo Prefecture and raised as stock for famous beef such as Kobe beef and Matsuzaka beef.

御飯	GOHAN	gekochter Reis	plain rice
焼き野菜	YAKI-YASAI	gegrillte Sojabohnensprossen	grilled bean sprouts

デザート

DESSERT

Nachtisch

dessert