

Menü am 03. Juli 2007

Restaurant MICRO, Frankfurt

amuse

先付け

Sato no Homare "Kurogin" 郷の誉 純米吟醸酒 雪の舞 生

sashimi vom blue fin tuna

本まぐろの刺身

Kirin "Hizoshu" 麒麟 秘蔵酒

Dewatsuru "Habataki" 出羽鶴 純米吟醸 羽ばたきラベル

tempura "soft shell crab", sepia risotto & romesco sauce

ソフトシェルクラブのてんぷら、イカ墨のリゾット、ロメスコソース

Okunomatsu "Aroma Ginjo" 奥の松 全米吟醸

Amabuki "Rose" 天吹 天乃紅衣

lauwarmer hamachi, cantaloupe melone & ingwer - aromatic sauce

生盛りハマチ、カタロープメロンとしょうが、アロマソース

Fukuju "Junmai Ginjo" 福寿 純米吟醸

Dewatsuru BIO(JAS) Junmai 出羽鶴 有機土込み純米酒 環

bison, japanischer yam & ponzu

バッファロー、山芋のピュレ、ポン酢ソース

Amabuki „Aiyama“ 天吹 純米吟醸 愛山 生

Sato no Homare „Kimoto“ 郷の誉 純米吟醸 生もと 生

holunderbluetensuppe & sorbet

ホルンダー(にわとこ)の花のスープとシャーベット

Fukuju „Kome Kome“ 福寿 米米酒

gruener tee creme brullee

グリーンティー・クレームブリュレ

Kirin Vintage 2006 麒麟 時酒西ヴァンテージ2006