

春なれや
名もなき山の
朝がすみ

| IT IS SPRING
OVER THE NAMELESS MOUNTAIN
MORNING HAZE

MATSUO BASHŌ

割烹

KAPPO SEAM

割烹（かっぽう）——

「割」は、素材を見極め、余分を削ぎ落とし、本質を引き出す「切る」こと。

「烹」は、火と水を操り、素材に命を吹き込む「煮炊き」のこと。

この二つが響き合うとき、料理は調理を超え、一皿の中に季節と技、そして心が映り込む。

割烹とは、食の形式にとどまらず、料理が目の前で生まれていく「空間」の芸術。創造と鑑賞の境界が静かに溶け、技と感性がひとつに息づく瞬間が訪れる。

KAPPO SEAMの原点にあるのは、季節の移ろいと素材の美しさへの敬意。正確で丁寧な手仕事、その姿を形づくる。

技の先に宿るのは、心と心がふれあう「親密さ」。包丁の一振り、鍋の音、皿に込められた想い——料理人と客のあいだに、静かな対話が生まれる。

KAPPO SEAMは、「見えない境界」を越え、職人の技とおもてなしがひとつに溶け合う場。言葉を交わさずとも通じ合う、静けさの中の語らいがそこにある。

日本の伝統工芸「継ぎ目（つぎめ）SEAM」のように、二つの要素が繊細に結ばれ、調和のうちに新たな意味を生み出す瞬間。KAPPO SEAMは、その空間を大切に、そこに宿る美と継承の精神を受け継いでいく。

過去と未来がそっと交わるところに、真の「連なり」が生まれる。それは、完成ではなく、「今ここに在る」ということ。

SEAM——

時間と場所、そして存在そのものを讃えながら、心を澄ませ、静寂の美を分かち合うひとときを紡ぐ。

割烹

KAPPO SEAM

DIE JAPANISCHE KAPPO-KÜCHE (割烹 - "SCHNEIDEN UND KOCHEN") IST WEIT MEHR ALS EINE ZUBEREITUNGSART - SIE ZELEBRIERT DIE LEISE KUNST, SPEISEN VOR DEN AUGEN DER GÄSTE ZU KREIEREN UND DABEI DIE GRENZEN ZWISCHEN ZUBEREITUNG UND GENUSS SANFT VERSCHMELZEN ZU LASSEN.

IM SEAM FOLGEN UNSERE GERICHTE DEM RHYTHMUS DER NATUR UND GRÜNDEM IN DER SCHLICHTEN ELEGANZ JAPANISCHER TRADITION. WIR FEIERN DIE SCHÖNHEIT SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTER ZUTATEN - FRISCH, PUR UND MIT HINGABE ZUBEREITET.

DIE KAPPO-KÜCHE IST KEINE FRAGE DER TECHNIK, SONDERN DER NÄHE. JEDE BEWEGUNG DES MESSERS, JEDES ZISCHEN IN DER PFANNE UND JEDER TELLER, DER ÜBER DEN TRESSEN GEREICHT WIRD, IST EIN LEISER DIALOG ZWISCHEN KOCH UND GAST, EIN MOMENT GETEILTER PRÄSENZ.

WIR LADEN SIE EIN, DIESE UNSICHTBARE LINIE ZU ÜBERSCHREITEN UND EINEN RAUM ZU TEILEN, IN DEM HANDWERK UND GASTFREUNDSCHAFT EINS WERDEN, IN DEM JEDES GERICHT EINE WORTLOSE KONVERSATION IST.

WIE BEIM TSUGIME, EINER JAPANISCHEN HANDWERKSTRADITION, IN DER ZWEI ELEMENTE IN VOLLKOMMENER HARMONIE VERBUNDEN WERDEN, WÜRDIGT SEAM DEN ZWISCHENRAUM, JENEN FEINEN MOMENT, IN DEM BEDEUTUNG ENTSTEHT.

KAPPO SEAM IST EINE HOMMAGE AN ZEIT, ORT UND KONTINUITÄT - DORT, WO SICH ALLE ELEMENTE IN STILLER HARMONIE BEGEGNEN.

前菜 Vorspeise

伝統を超えて

酒肴 - おつまみ

お酒とともに軽くお楽しみいただく、
繊細で味わい深い小皿の数々。

季節野菜の自家製チップス 新緑ディップ添え 19

季節の野菜の漬物 11
季節の彩り野菜を軽やかに漬け込み、
爽やかに仕上げました

琥珀トマトの涼風漬け 11

焼きおこげ寿司

香ばしいおこげ寿司に旬の味わいをのせた、
軽やかな一品 (4貫)

ネギトロ 37
本鮪のタルタルと青ネギを香ばしいお
こげ寿司の上に 風味豊かに仕上げました

焼き茄子の味噌 27
香ばしく焼き上げた茄子に、
旨味を引き出す味噌だれ

焦がし葱の合せ味噌 27

Tradition neu denken ... ein kleiner Auftakt

酒肴

SNACKS

FEINE KLEINIGKEITEN ZUM GETRÄNK,
MIT RAFFINIERTEN AROMEN UND TEXTUREN.

VERDANT DIP & SEASONAL CHIPS 19
HOMEMADE SEASONAL VEGETABLE CHIPS
SERVED WITH A BEAUTIFUL
JADE-GREEN BEAN DIP

EINGELEGTES GEMÜSE 11
SAISONALE AUSWAHL AN LEICHT
FERMENTIERTEM GEMÜSE

LEICHT GEKÜHLTE TOMATEN 11
IN GOLDENER MARINADE

焼きおこげ寿司

GEBRATENER SUSHI-REIS

GOLDBRAUN GEBRATENER REIS, VERFEINERT
MIT KRÄFTIGEN AROMEN, WARM UND SÄTTIGEND.
(4 STÜCK)

NEGITORO 37
BLUEFIN-THUNFISCH-TATAR MIT
FRÜHLINGSZWIEBEL AUF KNUSPRIGEM REIS

AUBERGINE MISO 27
GEGRILLTE AUBERGINE MIT
HERZHAFTER MISO-SAUCE

GERÖSTETER LAUCH MIT 27
WÜRZIGER MISO-PASTE

前菜 Vorspeise

当店の料理を存分にお楽しみいただくには、
お二人で6~7品をお選びいただくこと
をおすすめします。通常は前菜3品、
主菜3~4品の組み合わせが目安です。

FÜR DEN VOLLEN GENUSS UNSERES MENÜS
EMPFEHLEN WIR, **ZU ZWEIT 6 BIS 7 SPEISEN**
ZU TEILEN, AM BESTEN 3 VORSPEISEN UND
3 BIS 4 HAUPTGERICHTE.

旬の彩り— 季節の一皿

季節野菜の彩りサラダ \emptyset	36
旬を迎えた色鮮やかな野菜の寄せ合わせ。 SEAM特製の和風ドレッシングと共に、 瑞々しい季節の味をお楽しみください	
季節青みとお麩の白和え \emptyset	28
絹ごし豆腐と白胡麻を用いた伝統的な白和えに、 空豆、グリーンピース、アスパラガス、 お麩を合わせました。 ※お麩（小麦グルテン）はご要望に応じて省略、 または別の食材に変更いたします。	
菜の花の胡麻和え チップス添え \emptyset	17
香ばしい胡麻だれで和えた季節の菜の花に、 軽やかな食感のチップスを添えて仕上げました。	
胡麻豆腐の焼き物 青豆と青菜のすり流し仕立て \emptyset	18
なめらかな胡麻豆腐に、青豆と青菜のすり 流しを合わせた、やさしく奥行きのある一皿。	
日本産A5和牛フィレのたたき	48
外側を軽く炙り、内側はやわらかく 仕上げた和牛フィレ。特製の赤味噌だれが、 味わいを引き立てます。	
和牛とアスパラの湯引きサラダ 濃厚ごま味噌仕立て	48
湯引きした日本産和牛と季節のアスパラガスを、 旨味豊かなごま味噌ドレッシング で和えたサラダ仕立て。	
蛸の薄衣揚げ 赤茄子の酸味餡（さんみあん）	32
じっくりと柔らかく炊き上げた蛸をサクッと揚げ、 爽やかな酸味を効かせたトマトの 特製餡でまとめた一品です。	

旬の彩り— 季節の一皿 SAISONALE KREATIONEN

SAISONALER GEMÜSESALAT \emptyset	36
BUNTE AUSWAHL AN SAISONALEM GEMÜSE, VERFEINERT MIT UNSEREM HAUSEIGENEN SEAM-DRESSING	
SAISONALES GEMÜSE MIT OFU-SHIRAAE \emptyset	28
KLASSISCH JAPANISCH ZUBEREITET AUS SEIDENTOFU UND WEISSEM SESAM, VERFEINERT MIT ACKERBOHNEN, ERBSEN, SPARGEL UND OFU (JAPANISCHES WEIZENGLUTEN; AUF WUNSCH WEGGLASSBAR ODER ERSETZBAR)	
NANO HANA (FRÜHLINGSGEMÜSE)	17
MIT SESAMDRESSING & CHIPS \emptyset SAISONALES FRÜHLINGSGEMÜSE IN KLASSISCHER JAPANISCHER SESAMSAUCE, NUSSIG UND HERZHAFT IM GESCHMACK, SERVIERT MIT KNUSPRIGEN CHIPS	
GEBRATENER SESAM-TOFU	18
MIT ERBSEN- UND SPINATSAUCE \emptyset KLASSISCHER SESAM-TOFU MIT ZART KNUSPRIGER HÜLLE UND CREMIGEM KERN, SERVIERT IN EINER FEIN AROMATISCHEN DASHI-SAUCE AUS GRÜNEN ERBSEN UND SPINAT	
A5 WAGYU-FILET TATAKI	48
ZARTES WAGYU-FILET AUS JAPAN, AUSSEN LEICHT ANGEGRILLT, INNEN PERFEKT ROSA, SERVIERT MIT EINER BESONDEREN ROTEN MISO-SAUCE	
JAPANISCHES A5 WAGYU & SPARGEL SALAT	48
JAPANISCHES WAGYU-RINDFLEISCH UND SAISONALER SPARGEL, ZART BLANCHIERT, ALS FEINER SALAT SERVIERT UND MIT EINEM WÜRZIGEN SESAM-MISO-DRESSING ABGERUNDET	
KNUSPRIGER ZARTER OKTOPUS	32
MIT WÜRZIGER TOMATENSAUCE SCHONEND GESCHMORTER OKTOPUS, ZART UND KNUSPRIG AUSGEBACKEN, SERVIERT MIT EINER AROMATISCH WÜRZIG-SÄUERLICHEN TOMATENSAUCE	

前菜 Vorspeise

雲丹彩 (うにいろどり)

焼き雲丹 海苔チップスとともに	34
雲丹寿司 小さなお椀で楽しむ、贅沢なひと口	21

雲丹彩 (うにいろどり) SEA URCHIN DELIGHTS

SEEIGEL, KURZ ANGEBRATEN MIT NORI-CHIPS	34
SEEIGEL-SUSHI SERVIERT IN EINER KLEINEN OWAN-SCHALE	21

手巻き寿司

ネギトロ 本鮪大トロを細かく刻み、青ネギとともに	14
炙りサーモン 柚子の香りを纏わせた炙りサーモンに、 ほのかなアクセントとして大根 と胡瓜の浅漬けを忍ばせております。	12
炊き湯葉と椎茸 やさしく炊いた湯葉に椎茸と香り豊かな紫蘇を添えて	9

手巻き寿司 TEMAKI (HANDGEROLLTES SUSHI)

NEGITORO FEIN GEHACKTES BLUEFIN-THUNFISCH-OTORO MIT FRÜHLINGSZWIEBELN	14
KURZ ANGEBRATENER LACHS ZART ANGEBRATENER LACHS MIT EINEM HAUCH YUZU, BEGLEITET VON EINER DEZENTEN NOTE AUS MILD EINGELEGTEM RETTICH UND GURKE	12
YUBA & SHIITAKE SCHONEND GEGARTE TOFUHAUT MIT SHIITAKE-PILZEN UND DUFTENDEM SHISO-BLATT	9

前菜 Vorspeise

本日のお造り

旬のお造り盛り合わせ — 三種盛り 赤身本鮪、カンパチ、本日の魚。	35
料理長おまかせお造り盛り合わせ — 五種盛り 赤身本鮪、大トロ本鮪 ガンベロ・ヴィオラ、本日の魚	58
ガンベロ・ヴィオラ (2尾/4尾) 香ばしい海苔醤油で	27/53
本鮪と帆立のてっばい 京風に仕上げたお造り、辛子酢味噌添え	30
スイスサーモン バター柚子ポン酢 濃厚でありながら爽やかな味わい	33
日本産甘海老と旬のえんどう豆の和え物 とろけるような生の甘海老と、 弾けるようなえんどう豆の食感の違いを楽しむ、 彩り豊かな一品です。	38
本鮪二種 彩り香味 赤身の深みと、とろける大トロ。 本鮪二種の個性に、行者ニンニクの爽やかで 力強い香りとそら豆の彩りを重ねました。	42
湯葉と葱のてっばい 京風辛子酢味噌和え ◊ 湯葉と、甘みを引き出した茹で葱。 京の伝統的な辛子酢味噌で和えた一皿。	21

牡蠣三景 —

三つの趣で味わう、海の恵み

生牡蠣 柚子ポン酢と紅葉おろし添え (2個 / 4個) 柑橘の香る醤油ともみじおろし の辛みが絶妙に調和する、定番の味わい	27/48
生牡蠣 赤柚子胡椒と赤ワインピネガー添え (2個 / 4個) 海の香りと柑橘の辛み、ほのかな酸味が織 りなす爽やかなひと口	27/48
牡蠣フライ (2個 / 4個) 香ばしく揚げた牡蠣に、 自家製タルタルソースを添えて	27/48

本日のお造り

SASHIMI DES TAGES

SAISONALE SASHIMI-AUSWAHL — DREI SORTEN: MAGERER BLUEFIN-THUNFISCH UND FANG DES TAGES	35
CHEF'S SASHIMI-AUSWAHL — FÜNF SORTEN: MAGERER & FETTER BLUEFIN-THUNFISCH, KINGFISH, GAMBERO VIOLA UND FANG DES TAGES	58
FRISCHE GAMBERI VIOLA (2 STÜCK / 4 STÜCK) MIT GERÖSTETER NORI-SOJASAUCE	27/53
THUNFISCH- & JAKOBSMUSCHEL-TEPPAI SASHIMI IM KYOTO-STIL, ANGEMACHT MIT MISO-VINAIGRETTE UND WÜRZIGER SENFSAUCE	30
LACHS IN BUTTER-YUZU-PONZU REICHHALTIG UND ERFRISCHEND	33
JAPANISCHE SÜSSGARNELEN MIT GRÜNEN ERBSEN PREMIUM-AMAEBI AUS JAPAN, ANGEMACHT MIT GRÜNEN ERBSEN	38
BLUEFIN-THUNFISCH IN ZWEI VARIANTEN: AKAMI & OTORO MAGERER UND FETTER BLUEFIN-THUNFISCH, SERVIERT MIT EINER AROMATISCHEN WALDKNOBLAUCHSAUCE UND FRISCHEN ACKERBOHNEN	42
KYOTO-STYLE YUBA & GRÜNER LAUCH TEPPAI ◊ ZARTE TOFUHAUT (YUBA) UND GRÜNER LAUCH, VERFEINERT MIT MISO-VINAIGRETTE NACH KYŌTO-ART UND EINEM HAUCH VON SCHARFEM SENF	21

牡蠣三景 —

三つの趣で味わう、海の恵み

AUSTERN – GILLARDEAU N°2 DREI GESCHMACKSERLEBNISSE

FRISCHE AUSTER MIT YUZU-PONZU, MOMIJI OROSHI (2 STÜCK / 4 STÜCK) KLASSISCHE KOMBINATION AUS ZITRUS- SOJASAUCE UND SCHARFEM, GERIEBENEM DAIKON	27/48
FRISCHE AUSTER MIT ROTEM YUZU-PFEFFER UND ROTWEINESSIG (2 STÜCK / 4 STÜCK) ERFRISCHENDE VERBINDUNG AUS MEERESBRISE, WÜRZIGER ZITRUSNOTE UND FEINER SÄURE	27/48
FRITTIERTE AUSTERN (2 STÜCK / 4 STÜCK) KNUSPRIG PANIERT UND SERVIERT MIT HAUSGEMACHTER TARTARSAUCE	27/48

主菜 Hauptgang

逸品料理

料理長の技と創意を映す

鹿児島A5和牛の炙り焼きと季節野菜	57
和牛を巻き上げ、季節の野菜とともに わさびソースで	
特撰 鹿児島A5和牛カツサンド	
ジューシーな和牛をサクサクの衣で揚げ、柔らかなパンで 挟んだ贅沢な一品。以下の二種より、お好みの部位をお選 びください：	
サーロイン ：美しい霜降りと濃厚な旨味	97
フィレ肉 ：極上の柔らかさと気品ある味わい。	112
鹿児島A5和牛と揚げ茄子の煮込み	58
柔らかく揚げた茄子と旨味たっぷりの和牛を 香り高い出汁でやさしく煮込み、奥深い味わいに	
蟹と里芋のコロッケ	38
外はサクサク、中はとろりと甘い、 贅沢な味わい	
温かい揚げ茄子 ∅	32
出汁の甘酸っぱいソースで、 やわらかく温かく仕上げた一品	
イベリコ豚の角煮	46
じっくり煮込んだイベリコ豚バラ肉を 濃厚で旨味のあるたれで仕上げ、煮卵とともに	
鮫鱈の薄衣揚げ 生姜味噌仕立て	38
蒸し葱と黒七味の香り	
香ばしく揚げた鮫鱈と、蒸し葱。 豊かな風味の生姜味噌に、ピリッ と香ばしい黒七味を纏わせて。	

逸品料理

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

BELIEBTE FAVORITEN, DIE UNSERE KREATIVITÄT
UND UNSER HANDWERKLICHES KÖNNEN ZEIGEN.

GEGRILLTES A5 KAGOSHIMA WAGYU MIT SAISONALEM GEMÜSE	57
ZARTE WAGYU-RÖLLCHEN MIT FEINER WASABI-SAUCE	
A5 KAGOSHIMA WAGYU KATSU SANDO (150G)	
SAFTIGES WAGYU, KNUSPRIG MIT PANKO PANIERT, IN FLUFFIGEM BROT SERVIERT	
ENTRECÔTE — INTENSIV MARMORIERT	97
UND AROMATISCH	97
FILET — BESONDERS ZART UND ELEGANT	112
GESCHMORTES A5 WAGYU-RIND	58
MIT ZART GEBRATENER AUBERGINE	
SANFT IN DASHI-BRÜHE GESCHMORT – ZART UND INTENSIV IM GESCHMACK	
KROKETTEN AUS KREBSFLEISCH UND TARO	38
KNUSPRIG AUSSEN, CREMIG UND SÜSS IM INNEREN	
FRITTIERTE AUBERGINE IN SÜSS-SAUER DASHI-SAUCE ∅	32
WARM SERVIERT IN EINER AUSGEWOGENEN SAUCE MIT FEINER SÜSSE UND SÄURE, VEREDELT MIT DASHI	
IBERICO-SCHWEINEBAUCH "KAKUNI" MIT EI	46
ZART GESCHMORTER IBERICO-SCHWEINEBAUCH IN UMAMI-REICHER SAUCE, SERVIERT MIT EINEM MARINIERTEN EI	
KNUSPRIGER SEETEUFEL UND ZARTER LAUCH IN INGWER-MISO	38
LEICHT FRITTIERTER SEETEUFEL UND GEDÄMPFTER LAUCH, VERFEINERT MIT KRÄFTIGEM INGWER-MISO UND AROMATISCHER SCHÄRFE VON SCHWARZEM SHICHIMI	

主菜 Hauptgang

天麩羅

天麩羅 | 料理長の天麩羅

料理長が一つひとつ丁寧に揚げ、季節の素材の味わいを引き出します。軽やかで香ばしい衣と、素材本来の風味の絶妙なバランスをお楽しみください。

鹿児島 A5 和牛の天麩羅盛り合わせ 38

旬の野菜と海鮮を揚げた贅沢な盛り合わせ

季節野菜の天麩羅 21

旬の野菜を薄衣で揚げ、素材の鮮やかな色と自然な味わいを引き立てた一品

旬アスパラの薄衣揚げ 28

旬を迎えたアスパラガ素材の甘みが

際立つサクッと軽い天ぷら仕立て

※季節限定 (入荷時期が終わり次第終了となります)

釜炊き御飯

釜炊きごはん — 出汁とともにじっ

くり炊き上げたごはん

和牛しぐれ煮ごはん 78

甘辛い醤油と生姜で煮込んだ和牛を、釜炊きごはんとともに

牡蠣の天ぷらごはん 61

ぷりっとした牡蠣を旨味豊かなごはんにやさしく合わせて

うなぎの蒲焼ごはん 73

香ばしく蒲焼にしたうなぎを、出汁で炊き上げたごはんの上にわさびと薬味を添えて

菊芋と人参の金平(きんぴら)仕立て 46

炒り胡麻を添えて 〆

ふっくらと炊き上げた釜飯に、風味豊かな金平をあしらって。大地の甘みを蓄えた菊芋と人参、そして香ばしい胡麻が織りなす、豊かな薫り。

麺もの 盛岡温麺 出汁仕立て

旬出汁(しゅんだし) 盛岡野菜温面 〆

最良の出汁と旬菜を厳選し、日々趣向を変えてお仕立ていたします。まろやかな胡麻豆乳や清澄な出汁など、本日の詳細はスタッフまで。

A5日本産和牛のしゃぶしゃぶ盛岡麺 清澄 50

(せいちょう) 出汁仕立て

厳選されたA5和牛を、透き通るような清らかな黄金出汁にくぐらせて。喉ごしの良い盛岡麺と共に、和牛の繊細な甘みを堪能する贅沢な一品。

天麩羅

CHEF YUSUKES TEMPURA

KÜCHENCHEF YUSUKE BEREITET JEDE TEMPURA SORGFÄLTIG ZU, DAMIT SAISONAROMEN UND DIE KNUSPRIGE TEXTUR PERFEKT ZUR GELTUNG KOMMEN.

TEMPURA-VARIATION AUS SAISONALEM GEMÜSE UND MEERESFRÜCHTEN 38

TEMPURA AUS SAISONALEM GEMÜSE 〆 21
LEICHT UMHÜLLT UND PERFEKT FRITTIERT, UM DIE NATÜRLICHEN AROMEN UND FARBEN PERFEKT HERVORZUHEBEN.

SPARGEL IN FEINER TEMPURA 〆 28
FRÜHLINGSSPARGEL IN ZARTEM, LUFTIGEM TEMPURATEIG (NUR WÄHREND DER SPARGELSAISON ERHÄLTlich)

釜炊き御飯

REIS AUS DEM GUSSEISENTOPF

SCHONEND IM TRADITIONELLEN GUSSEISENTOPF GEGART, FÜR EINEN TIEFEN UND WOHLTUENDEN GESCHMACK.

WAGYU SHIGURENI REIS 78
LANGSAM GESCHMORTES WAGYU IN SÜSSER SOJASAUCE MIT FRISCHEM INGWER

AUSTERN-TEMPURA MIT REIS 61
SAFTIGE AUSTERN, SANFT GEGART, IN UMAMI-REICHEM REIS SERVIERT

REIS MIT GEGRILLTEM AAL 73
GLASIERT MIT SÜSSER SOJASAUCE, SERVIERT AUF IN DASHI GEGARTEM REIS, MIT WASABI UND BEILAGEN

TOPINAMBUR & KAROTTEN-KINPIRA 〆 46
FRISCH GEDÄMPFTER REIS VERFEINERT MIT TOPINAMBUR UND KAROTTEN-KINPIRA, ABGERUNDET MIT GERÖSTETEM SESAM

麺もの

MORIOKA-NUDELN IN BRÜHE

MORIOKA-NUDELN —

EIN ZUSAMMENSPIEL SAISONALER BRÜHEN 〆
TÄGLICH ZUBEREITET MIT ERLESENEM SAISONALEM GEMÜSE UND WECHSELNDEN DASHI-VARIATIONEN – VON CREMIGER SESAM-SOJA-BRÜHE BIS HIN ZU EINER FEINEN KLAREN BRÜHE.

– UNSER TEAM INFORMIERT SIE GERNE –

A5 JAPANISCHES WAGYU SHABU-SHABU 50

MIT MORIOKA-NUDELN

HAUCHDÜNN GESCHNITTENES A5-WAGYU, SANFT IN KLARER DASHI-BRÜHE GEGART, SERVIERT MIT SEIDIGEN MORIOKA-NUDELN

※表示価格は全て税込(8.1%)です
ベジタリアンメニューあり ◊

肉・魚介の産地

- ・ 牛肉：日本、スイス
- ・ 鶏肉：スイス
- ・ 豚肉：スイス
- ・ イベリコ豚：スペイン
- ・ 鴨肉：フランス
- ・ 魚：日本、スペイン、ポルトガル、ギリシャ、スイス
- ・ 甲殻類：イタリア、カナダ、ノルウェー
- ・ 貝類：日本、フランス
- ・ 蛸：イタリア

最良の食材をご用意するため、雲丹や鰻などの産地は、季節や日々の天候により変わる場合がございます。本日の産地や食材の詳細、アレルギー等につきましては、どうぞお気軽に係の者へお尋ねください。

ALLE PREISE IN CHF INKL. 8.1 % MWST
VEGETARISCHE GERICHTE ◊

HERKUNFT UNSERER FLEISCH- UND FISCHPRODUKTE
RINDFLEISCH: JAPAN, SCHWEIZ
GEFLÜGEL: SCHWEIZ
SCHWEINEFLEISCH: SCHWEIZ
IBERICO-SCHWEIN: SPANIEN
ENTE: FRANKREICH
FISCH: JAPAN, SPANIEN, PORTUGAL,
GRIECHENLAND, SCHWEIZ
KRUSTENTIERE: ITALIEN, KANADA, NORWEGEN
SCHALENTIERE: JAPAN, FRANKREICH
OKTOPUS: ITALIEN

ZUR GEWÄHRLEISTUNG HÖCHSTER QUALITÄT
KANN DIE HERKUNFT EINZELNER PRODUKTE,
INSBESONDERE VON SEEIGEL UND AAL,
JE NACH SAISON UND WITTERUNG VARIIEREN.

FÜR AUSKÜNFTE ZUR AKTUELLEN HERKUNFT,
ZU DEN ZUTATEN SOWIE ZU ALLERGENEN UND
UNVERTRÄGLICHKEITEN STEHT IHNEN UNSER
TEAM GERNE ZUR VERFÜGUNG.