



## SHIKI FINE DINING DEGUSTATIONSMENÜ

### ATLANTIK HUMMER & EIDOTTER

Feines Ragout vom Hummer  
mit Wagyu-Dotter-Schaum und Kizami-Nori  
ABCDFGMO - mit laktosefreien Milchprodukten

\*\*\*\*\*

### TOPINAMBUR & UMEBOSHI

Geschmorter Topinambur mit Umeboshi,  
geflämmter Zwetschke und knusprigem Topinambur Chip

VEGAN - AFO

\*\*\*\*\*

### WILDFANG-MEERESAAL

Gegrillt nach japanischer Art, mit Daikon-Apfel-Salat,  
Rosa Pfeffer-Apfel Gel und gepickelter Zwiebel

ADFO

\*\*\*\*\*

### CHIRASHI SUSHI

von heimischen Edelfischen, mit zweierlei Kaviar, hauseingelegtem  
Ingwer, knusprigen Noriflocken und frisch geriebenem Hon-Wasabi

ACDFNO

\*\*\*\*\*

### SKREI & KOHLRABI

In Inaka-Miso mariniertes Skrei (Winterkabeljau) mit  
rohem und fermentiertem Kohlrabi sowie Kohlrabi-Miso-Dashi

ADFO

\*\*\*\*\*

### DUETT VOM RIND

Sirloin vom A5 Miyazaki Beef und geschmortes Rindsbackerl  
mit eingelegten Perlzwiebeln, Champignons,  
Negi-Jungzwiebel und Sojajus

AFO

\*\*\*\*\*

### „SAKURANBO“

Kirsch-Schokoladenmousee gefüllt mit Umeboshimarmelade  
in einer Kirschenhülle auf dunklen Schokoladenkrümel

GNOP - mit laktosefreien Milchprodukten

## MENÜ 7 GÄNGE 198

### mit Weinbegleitung +110

6 Gläser Wein und ein Glas Super Premium Sake

### mit Sakebegleitung +125

7 Gläser verschiedener exklusiver Reisweinsorten