

YAKI

Nehmen Sie Platz an unserer Showküche und werden Sie Teil einer faszinierenden kulinarischen Vorstellung. Unsere Teppanyaki-Meister verwandeln das Kochen in eine kunstvolle Performance – direkt vor Ihren Augen auf der heißen Stahlplatte. Jeder Gang wird zu einem Schauspiel für alle Sinne, bei dem Präzision auf Leidenschaft trifft.

DRINKS

Aperitivo/Vorspeisen

Yuzu Sbagliato 18
Roku Gin, Yuzu Sake, Yuzu Püree, Prosecco

Sakura Blossom 18
Shigo Shochu, Mancino Sakura Vermouth, Himbeer, Prosecco

Hauptgang

Umami 18
Shiitake Sake, Kombaike, Yuzu Püree, Soda

Shogun Spice 18
Toki Whiskey, Ancho Reyes, Zitrone, Honig, Togamashi

Dessert/Digestif

Matcha Yuzu 18
Toki Whiskey, Madagaskar Vanille, Matcha, Yuzu Saft

Gree Sky 18
Haku Vodka, Limette, Sencha Tee, Genmai Röst Reis, Matcha & White Chocolate Foam

Kirin Ichiban Japanese Beer 6,90

WEIN 0,75L

Asia Cuvée 2023 47
Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich

Sauvignon Blanc 2023 50
Weedenborn, Rheinhessen, Deutschland

Sushi Rosé 2023 59
Strehn, Burgenland, Österreich

Ruinart Blanc de Blancs 175
Champagne Ruinart brut

Ruinart Rosé 155
Champagne Ruinart brut

MENU

Jedes Menu beinhaltet die YAKI Starters, jeweils eine ausgewählte Vor- und Hauptspeise und ein Dessert

Amuse Bouche
Yaki Salad
White Miso Soup

Tiger Prawn Mayo | Tobiko
oder

Lamb Wrap Salat | Hoisin | Erdnussauce

Black Angus US Prime Filet
oder

Lachsfilet und Jakobsmuschel
oder

Steinbutt

Yaki Vegetables
Fried Rice

Wabi - Sabi
oder
Cacao

89

Menüpreis

DELUXE UPGRADES

Wagyu A5 Striploin (150g) 49 / 79

Lobster (150g) 45 / 69

Ossietra (20g) 80

Sevruga (20g) 70

Allergenhinweis:

Die Teppanyakimenüs enthalten eine Fülle von Allergenen. Durch die gemeinsame Zubereitung am Teppan Grill ist eine Kreuzkontamination unvermeidlich.

Bitte besprechen Sie allfällige Allergien unbedingt vor Ort mit dem Teppan Yaki Koch.