

OMAKASE

7-Gang Degustationsmenü	189
I Thunfisch Tataki mit Kanzuri Rettich, Ponzu- und Nori-Vinaigrette	
II Knuspriger grüner Spargel paniert mit pikanten japanischen Reiscrackern, Chili und Zitrone	
III Seidentofu mit Kaisosalat und Wasabi-Mayonnaise	
IV Sushi und Sashimi Auswahl mit Akadashi Miso	
V Knusprige Kanzuri Garnelen	
VI Kagero Wagyrind Steak	
VII Megu Dessertselektion	



TETSUJIRO OGATA
Küchenchef

MEGU SIGNATURE

RIVER STONE GRILL

«Kagero Yaki» Wagyrind auf Lavastein des Fujisan

Gegrillt nach Kuwayaki Art mit Salz, Pfeffer, gemischte Kräuter, frischem Wasabi und Soja-Reduktion.

Entrecôte	135
Lende	148
Wagyu Châteaubriand	240

APPETIZERS

Lachscarpaccio mit Blumenkohl, Grapefruit und Yuzu-Pfeffer-Dressing	24
Tempura von saisonalem Gemüse, Garnelen mit Tempurasauce und Macchasalz	18 24
Knuspriger grüner Spargel paniert mit pikanten japanischen Reiscrackern, Chili und Zitrone	28
Carpaccio von Gelbschwanzmakrele mit Kanzuri Dressing	28
THUNFISCH TATAKI MARINIERT MIT TRÜFFEL-SOJASAUCE	32
Carpaccio vom Wagyrind mit frischem Basilikum und Sesamemulsion mit Trüffel	38 54
Wagyu Tsukune	53
Gelbflossen-Thunfischwürfel mariniert mit Soja, Avocadomousse mit Wasabi und Belper Knolle	36
Knusprige Kanzuri Garnelen	24

SALADS & SOUPS

Chefs gemischter grüner Salat mit Megu-Dressing	19
Akadashi Miso	14
SEIDENTOFU MIT KAISOSALAT UND WASABI-MAYONNAISE	32
Krabbensalat mit Yuzu-Dressing	40
Pikanter Thunfischsalat	32

MAIN COURSES

Yakisoba Nudeln mit Gemüse	28
NAMBAN POULET MIT JAPANISCHER TARTARSAUCE	42
Sukiyaki Wagyu Rindfleischintopf mit Gemüse und pochiertem Ei	85
Silberner Kalbejau mariniert in Saikyo Miso mit Lotuswurzeln	56
Poulet Teriyaki mit Pouletbällchen, frittiertem Pouletflügel und mariniertem Ei, dazu Teriyaki Sauce	48
Gegrillter Lachs mit Teriyaki, Blumenkohlpurée und vegetarischer Zwiebelsauce	58
Aubergine mit Miso	32
Gebratene Jakobsmuscheln mit Kartoffel Miso Purée und Périgord Trüffel	42
Mariniertes Lammrack mit Whisky Sojasauce und Karottenpurée	65

SIDES

Gebratener Reis mit Gemüse	14
Gebratener Reis mit Gemüse und Crevetten	28
Gebratener Reis mit Poulet	24
Sautierte japanische Pilze	18
Spinat mit Sesam – warm oder kalt	14

À LA CARTE

SUSHI & SASHIMI

Thunfisch	7
Soja-marinierter Thunfisch	7
Thunfisch Chutoro	11
Thunfisch Otoro	16
Lachs	8
Lachskaviar	9
Gelbschwanzmakrele	6
Seezunge	10
Makrele	6
Süßwasseraal	12
Jakobsmuschel	6
Eismeerkrabbe	11
Garnele	8
Tamago Omelette	7
Gänseleber	20
Tintenfisch	7
Wolfsbarsch	8
Thunfisch mariniert mit Soja und schwarzem Trüffel	10
Gebratener Lachsbauch	9
Osietra Kaviar	44
Wagyu mit Yuzupfeffer	16

À LA CARTE

MAKI

Avocado und Gurke	10
Saisongemüse	16
Aal und Avocado	22
Lachs und Avocado	16
Thunfisch und Avocado	20
Pikanter Thunfisch	22
Pikanter Lachs	21
California Roll	20
Pikante California Roll	23
Knusprige Garnele	19
Knusprige Krabbe	33
Knuspriger Unagiaal	22
Wagyrind	39
Auswahl vom Chef (21 Stk)	75
Sashimi Platte (12 Stk)	62
Chirashi Sushi (12 Stk)	58

