

qomo

Zusammen essen und genießen. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen und erleben Sie moderne japanische Fusion Küche. Das gemeinsame Erlebnis zeichnet sich auch dadurch aus, dass die servierten Speisen von allen am Tisch gleichzeitig genossen werden.

Share your time – Share your dishes – Share your pleasure

先附 **VORSPEISE**

Edamame	Sojabohnen / Meersalz (V)	5
Spicy Edamame	Sojabohnen / Chili / Knoblauch / Ingwer	6
Aka Miso Soup	Chinakohl / Frühlingszwiebeln	5
Wagyu Beef Gyoza	Wagyu Rind / Ingwer Ponzu	13
Chicken Gyoza	Asiatische Pilze / Trüffel Ponzu	12
Octopus	Avocado / Nanban / rote Zwiebeln / Soja-Balsamico-Gelee	16
Avocado	Eingelegte Radieschen & rote Zwiebeln / Koriander / Wafu Dressing	12

前八寸、向附 **TATAKI / CARPACCIO / TARTAR**

Tuna Tataki	Erbsenpüree / Erbse / grüne Bohnen / Sojadressing	16
Scallops Carpaccio	Tomatenfondue / Spargel / Chili-Essig	16
Wagyu Beef Carpaccio	Trüffelöl / Trüffelpaste / Trüffel Pecorino	23
Wagyu Beef Tartar	Daikon / Soja / Trüffelöl / Kräuter-Mayo	21
Salmon Tiradito	Rote Beete / Artischocke / Senf-Creme / Trüffelöl / Sudachi-Schaum	16

前菜 **SALAT**

Baby Spinach	Tigergarnelen / Yuzu Dressing	16
Snow Crab	Avocado / Mango / Wasabisoße	24
Duck	Granatapfel / Cashewkerne / Honig-Hoisin	18

酢肴 **CEVICHE**

Red Snapper	Tomate / Avocado / Shichimi-Pfeffer	14
Sea Bass	Calamanzi / rote Zwiebel / Orange	14
Yellow Tail	Grüner Spargel / Trüffel Creme	18
Ceviche Platter	Red Snapper / Seebarsch / Gelbschwanz (2 Personen)	38

串物 **SKEWER**

Sweet Corn	Chili-Shisobutter / gemischter Sesam	9
Chicken	Maishähnchen / Sansho Pfeffer / Teriyaki	14
Beef	Wagyu Rind / milde Chili-Sesam-Sauce	16
Tiger Prawn	Zitronengras / Koriander / Jalapeño	15

巻き寿司 **MAKI ROLL**

Garden	Schwarze Trüffelpaste / Daikon-Rettich / Trüffel-Mayo	12
Caterpillar	Avocado / Spargel / Karotten-Tenkasu	12
California	Königskrabbe / Schneekrabbe / Avocado / Soja-Mayo	15
Spring	Riesengarnele / Mango / Koriander / Spicy Mayo	14
Spicy Tuna	Thunfisch / Avocado / Shiso / Spicy Mayo	16
Salmon	Lachs-Mix / Avocado / Gurke / Spargel	16
Eel & Salmon	Kinshi Ei / knusprige Erbsen / Tume Sauce	16
Rainbow	Thunfisch / Lachs / Gelbschwanz / Rainbow Crunchy	16
Wagyu Beef	Wagyu Rind / Tsume Sauce / Meerrettich-Mayo	18

お造り お凌ぎ **SASHIMI NIGIRI**

Maguro	Thunfisch	12	8
Chutoro	Thunfisch (halbfett)	18	12
O-Toro	Thunfisch (fett)	22	14
Hamachi	Gelbschwanz	11	8
Hotate	Jakobsmuschel	16	10
Sake	Lachs	10	8
Suzuki	Seebarsch	10	8
Unagi	Aal	14	10
Ebi	Tigergarnele		8

寿司盛合 **SUSHI VARIATION**

Moriawase	klein 24 Stk.	58
Moriawase	groß 36 Stk.	88
Moriawase	Thunfisch & Lachs 20 Stk.	49
Maki Roll	(California, Thunfisch, Lachs) 24 Stk.	44

焼物 **FISCH & MEERESFRÜCHTE**

Black Cod	mariniert mit Saikyo Miso / Hajikami	38
King Crab	Tobiko Chili-Mayo	38
Jumbo Prawn	Yuzu Kosho Butter	32
Sea Bass	Namban Escabeche / Yuzu Butter	28
Salmon Teriyaki	Chili / Edamame	26

強肴 **FLEISCH**

Wagyu Beef Sirloin	Kräuterseitling / Trüffel Ponzu	68
Black Angus Ribeye	Wafu-Sauce	39
Lamb Chops	mariniert / Ingwer Teriyaki	32
Duck Breast	Frühlingszwiebeln / Mizore Soja	28
Baby Chicken	mariniert in Sake / Gerste-Chili-Miso	24

留鉢 **BEILAGEN**

Kartoffel-Trüffel-Püree	8
Grüne Bohnen & Pilze	6
Pak Choi / süße Chili-Mango-Butter	5
Babykartoffeln / Mais / Soja	5
Wafu gemischter Salat	7
Gedämpfter Reis	4

菓子 **DESSERT**

Schokoladenfondant & Vanilleeis	10
Dorayaki	10
Grüntee Tiramisu	10
Azuki Cheesecake	10
Yuzu Joghurt & Mango Mousse	10
Eisauswahl (3 Kugeln)	9
Dessertteller klein (2 Personen)	28
Dessertteller groß (4 Personen)	48