

メニュー 朝潮

御注文は2名様よりお受けします

MENÜ ASASHIO <Morgenflut> ab 2 personen bestellen

前菜	<踊>	“海老の踊り焼” 海老、栗、アボカドと枝豆の都踊り焼
Vorspeise	<ODORI>	“MIYAKO ODORI” Riesengarnelen mit Avokado, Igaguri - Maronen und Edamame serviert mit MIYAKO - TARE
小付	<石庭>	“おばんざい” ずわい蟹、茄子、胡瓜、春菊、白菜の京風おしだし
Kotsuke	<SEKITEI>	“OBANZAI ” aus KYOTO” mit Zuwai-Krabbe, marinierte Auberginen, Japankohl, Minigrünen und Chrysanthemen
魚料理	<若狭>	“海鮮若狭” 鮭の西京焼、帆立貝の昆布焼、穴子の付け焼と生椎茸、緑アスパラ添え
Fisch	<WAKASA>	“KAISENWAKASA” Lachsfilet mit Saikyo-Miso, Jakobsmuscheln, Seeaalfilet, frisch Shiitakepilze und Grünespargel Serviert mit KABUKI-PONSU-TARE
休憩	<千鳥>	“休憩庵” 純米大吟醸酒とレモンシャーベット又はラムネとレモンシャーベット
Pause	<CHIDORI>	“Zitoronen Sorbet mit Junmai Daiginjo (mit Alkohol) oder Ramune (ohne Alkohol)
肉料理	<匠>	歌舞伎 “匠” ステーキ” <特撰牛フィレステーキ>
Filet	<TAKUMI>	“TAKUMI-YAKI” Rindfilet Steak aus KABUKI Klassik Art, dazu “YAKI-ONIGIRI” , Pak Choi, Sojabohnensprossen und Zwiebel, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE

又は oder

肉料理	<技>	歌舞伎 “技” ステーキ” <特撰牛ロースステーキ>
Roastbeef	<WAZA>	“WAZA-YAKI” Entrecôte Steak aus KABUKI Klassik Art, dazu “YAKI-ONIGIRI” , Pak Choi, Sojabohnensprossen und Zwiebel, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI-TARE
デザート	<きびだんご>	きびだんご “元祖” 当店自慢の鉄板アイスクリーム
Dessert	<KIBIDANGO>	“KIBIDANGO” KABUKI Spezial Eiscreme am heißen Tisch zubereitet
	<匠>	特選牛フィレ肉 / <TAKUMI> mit Filet-Steak Pro. Personen 85,00 EURO
	<技>	特選牛ロース肉 / <WAZA> mit Roastbeef Steak Pro. Personen 75,00 EURO

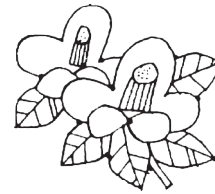
メニュー 古都 《鉄板焼懐かしクラシカル》

Menü KOTO <Alte Stadt> 《KLASSIKER KABUKI-TEPPANYAKI》

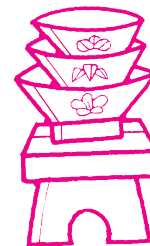
汁物	<都汁>	“鯛仕立て京風粕汁” 蒲鉾、花人参、椎茸、大根ととろろ昆布入り
Suppe	<MIYAKOJIRU>	“KYOTO-SUPPE” aus Doradebrühe mit Fischpastete, Sakurakarotten, Shiitakepilze und Rettich
魚料理	<噺子>	“海老の鉄板踊焼” アボカド、玉葱と季節野菜添え 《お好みニンニク風味》
Fisch	<HAYASHI>	“EBIODORI” Teppantanz von Riesengarnelen mit Avokado und Zwiebeln 《Möchten Sie mit oder ohne Knoblauch ? 》
肉料理	<匠>	“匠焼き” 特選歌舞伎牛フィレステーキと茸、季節の野菜添え
KABUKI	<TAKUMI>	“TAKUMIYAKI” Rinderfilet von SPEZIAL- KABUKI-STEAK mit Saisongemüse und Pilze
-Steak		
デザート	<きびだんご>	きびだんご “元祖” 当店自慢の鉄板アイスクリーム
Dessert	<KIBIDANGO>	“KIBIDANGO” KABUKI Spezial Eiscreme am heißen Tisch zubereitet

Pro. Personen 63,00 EURO

歌舞伎 特製 前菜
KABUKI ORIGINAL VORSPEISEN
KABUKI ORIGINAL APPETIZER



一 番 Ichiban	海老の鬼殻焼 “海老の殻付き幽庵焼” <ONIGARA>	€ 15,00
Nr. 1	“ONIGARA-YAKI” Riesengarnelen mit Kopf und Schale, serviert mit KABUKI YUAN<Jap. Kräutern Sojasauce>	
No. 1	“ONIGARA-YAKI” prawn with head and Shell, served with KABUKI YUAN<Jap. herb soy sauce>	
二 番 Niban	牡蠣の松前焼 <MATSUMAE>	€ 14,00
Nr. 2	“MATSUMAE” Austern vom TEPPAN-Rost mit MATSUMAE-TARE nach HIROSHIMA Art	
No. 2	“MATSUMAE” Oyster from TEPPAN-Roast with MATSUMAE-TARE in the HIROSHIMA style	
三 番 Sanban	蟹助 “蟹爪の蒸焼き” <KANISUKE>	€ 22,00
Nr. 3	“KANIMUSHI” Krabberscheren<Dampfgrill> nach HOKKAI Art	
No. 3	“KANIMUSHI” crab claw<steam grill> in the HOKKAI style	
四 番 Yonban	鰻八 “鰻巻風卵とじ” <UNAHACHI>	€ 13,50
Nr. 4	“KABA-YAKI” Aal<Gegrillt> im Tamago Mantel	
No. 4	“KABA-YAKI” eel<grilled> in tamago mantle	
五 番 Goban	田楽きのこ “茸の田楽焼” <DENGAKU>	€ 11,50
Nr. 5	“KINOKODENGAKU” mit Shiitake, Enoki und KABUKI NANIWA-TARE	
No. 5	“KINOKODENGAKU” with shiitake, enoki and KABUKI NANIWA-TARE	
六 番 Rokuban	海老の衣焼 “海老の青海苔焼” <KOROMO>	€ 12,50
Nr. 6	“KIMI-YAKI” Riesengarnelen auf Aonori Mantel mit KABUKI PONSU-TARE	
No. 6	“KIMI-YAKI” prawn in Aonori mantle with KABUKI PONSU-TARE	
七 番 Nanaban	牛肉の畳焼 “牛肉のたたき焼” <TATAMI>	€ 14,50
Nr. 7	“TATAKI” Rindfleisch mit Enoki und Lauch nach KABUKI Art	
No. 7	“TATAKI” beef with enoki and chive in KABUKI style	
八 番 Hachiban	歌舞伎スープ “海鮮スープ京都” <海老・帆立貝・鮭入り> <KYOTO>	€ 13,00
Nr. 8	“KAISEN” MISO-Cremesuppe mit Garnelen, Jakobsmuscheln und Lachsfilet	
No. 8	“KAISEN” MISO-cream soup with prawn, scallop and salmon filet	
九 番 Kyuban	蛸助 “歌舞伎風の蛸焼” <TAKOSUKE>	€ 9,50
Nr. 9	“TAKOSUKE” mit Pulpo, Zwiebeln und Paprika<Japanische Kugelkuchen aus KABUKI Vorspeisen>, serviert mit KABUKI NANIWA-TARE	
No. 9	“TAKOSUKE” with octopus, onion and paprika<Japanese ball cake> from KABUKI appetizer>, served with KABUKI NANIWA-TARE	



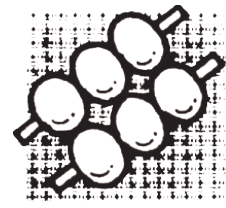
歌舞伎 特製 海鮮鉄板焼き<温野菜付き>
 KABUKI ORIGINAL TEPPAN-FISCH<alles mit frischem Gemüse>
 KABUKI ORIGINAL TEPPAN-FISH<all with fresh vegetables>

- | | | |
|----------------------|--|---|
| 二十一番
Nijuichiban | 鮭切身 “べったら焼”<酒粕漬け>
<BETARA> | € 25,00 |
| Nr. 21 | “BETARA-YAKI” Lachsfilet mit UMESHISO<Pflaumenpaste> im BETARA-TARE<original Reisweinpaste>, serviert mit KABUKI SAKURA und WASABI-TARE |  |
| No. 21 | “BETARA-YAKI” salmon filet with UMESHISO<plum paste> in BETARA-TARE<original rice wine paste>, served with KABUKI SAKURA and WASABI-TARE | |
| 二十二番
Nijuniban | 豊楽 “鯛の豊楽焼”<西京味噌粕漬け>
<HOURAKU> | € 26,00 |
| Nr. 21 | “HORAKU-YAKI” Dorade Royal mit SAIKYOMISO<Misopaste aus Kyoto>₃ nach KYOTO Art, serviert mit KABUKI SAKURA-TARE | |
| No. 22 | “HORAKU-YAKI” royal snapper with SAIKYOMISO<Misopaste from Kyoto>₃ in the KYOTO Style, served with KABUKI SAKURA-TARE | |
| 二十三番
Nijusanban | 北海 “たらば蟹の炎焼” フランベ焼
<HOKAI> | € 58,00 |
| Nr. 23 | “HOKAI” Königkrabbe<sehr delikatesse feinen Krabbe-Beinfleisch>, serviert mit KABUKI YUAN<jap. Kräutern Sojasauce> und PONSU-TARE | |
| No. 23 | “HOKAI” king crab <very delicacy fine crab leg meat>, served with KABUKI Yuan<Jap. harb soy sauce> | |
| 二十四番
Nijuyonban | 黄金 “モンゴ烏賊の青海苔焼”
<OUGON> | € 25,00 |
| Nr. 24 | “OUGON-YAKI” Sepiafilet mit AONORI und TAMAGO Mantel, serviert mit KABUKI PONSU-TARE | |
| No. 24 | “OUGON-YAKI” cuttlefish with AONORI and TAMAGO mantle, served with KABUKI PONSU-TARE | |
| 二十五番
Nijugoban | 琥珀 “モンゴ烏賊と海老のお花見”
<KOHAKU> | € 29,00 |
| Nr. 25 | “KOHAKU” Sepiafilet und Riesengarnelen nach HOKURIKU Art, serviert mit KABUKI SAKURA und PONSU-TARE | |
| No. 25 | “KOHAKU” cuttlefish and Prawn in the HOKURIKU style, served with KABUKI SAKURA and PONSU-TARE | |
| 二十六番
Nijurokuban | 花盛り “海老の新緑焼” 海老のアボカド焼
<HANASAKA> | € 32,00 |
| Nr. 26 | “HANASAKA” Riesengarnelen mit Avokado und WASABI, serviert mit KABUKI SAKURA, PONSU-TARE und Limette |  |
| No. 26 | “HANASAKA” prawn with avocado and WASABI, served with KABUKI SAKURA, PONSU-TARE and lime | |
| 二十七番
Nijunanaban | 香り焼 “海老のニンニク焼” 鉄板クラシック
<KAORI> | € 28,00 |
| Nr. 27 | “KAORI” Riesengarnelen mit Knoblauch und WASABI nach KABUKI Klassik Art, serviert mit KABUKI PONSU-TARE | |
| No. 27 | “KAORI” prawn with garlic and WASABI in the KABUKI classical style, served with KABUKI PONSU-TARE | |
| 二十八番
Nijuhachiban | 青森 “帆立貝の幽庵焼”
<AOMORI> | € 33,00 |
| Nr. 28 | “AOMORI” Jakobsmuscheln mit YUAN<Kräutern Sojasause> nach AOMORI Art, serviert mit KABUKI SAKURA und PONSU -TARE | |
| No. 28 | “AOMORI” scallop with Yuan<Jap. harb soy sauce> in the AOMORI style, served with KABUKI SAKURA and PONSU-TARE | |
| 二十九番
Nijukyuban | 浦島 “海老と帆立貝の幽庵焼と鯛の西京焼”
<URASHIMA> | € 36,00 |
| Nr. 29 | “URASHIMA” MEERESFRÜCHTE<Riesengarnelen, Dorade Royalfilet, Jakobsmuscheln> mit YUAN<Kräutern Sojasauce> und SAIKYOMISO<Weißemiso aus Kyoto> | |
| No. 28 | “URASHIMA” SEAFOOD<prawn, royal snapper, scallop> with Yuan<harb soy sauce> and SAIKYOMISO<whitemiso from Kyoto> | |

歌舞伎 特製 鉄板ステーキ<温野菜付き>
 KABUKI ORIGINAL TEPPAN-STEAK<alles mit frischem Gemüse>
 KABUKI ORIGINAL TEPPAN-STEAK<all with fresh vegetables>

三十一番 Sanjuichiban	武蔵 “和牛ロース肉のステーキ” <MUSASHI>		€ 55,00
Nr. 31	“MUSASHI” WAGYU Entrecôte Steak mit Enokipilze, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI - TARE		
No. 31	“MUSASHI” WAGYU entrecôte Steak with enoki muschroom, served with KABUKI PONSU, GOMA and ABURI- TARE		
三十二番 Sanjuniban	将軍 “シャトウブリアン” 最高級牛フィレ肉 <SHOGUN>		€ 43,00
Nr. 32	“SHOGUN” CHATEAUBRIAND STEAK mit Enokipilze, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI - TARE		
No. 32	“SHOGUN” CHATEAUBRIAND STEAK with enoki muschroom, served with KABUKI PONSU, GOMA and ABURI- TARE		
三十三番 Sanjusanban	相撲 “牛フィレステーキ” <SUMO>		€ 37,00
Nr. 33	“SUMO” Rindfilet Steak mit Enokipilze, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI - TARE		
No. 33	“SUMO” beef filet with enoki muschroom, served with KABUKI PONSU, GOMA and ABURI- TARE		
三十四番 Sanjuyonban	横綱 “リブ ステーキ” <YOKOZUNA>		€ 26,00
Nr. 34	“YOKOZUNA” Fein geschnittenes Rib Eye Steak nach SUKIYAKI Art, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI - TARE		
No. 34	“YOKOZUNA” fine sliced rib eye steak in SUKIYAKI style, served with KABUKI PONSU, GOMA und ABURI - TARE		
三十五番 Sanjugonban	合鴨 “バルバリー鴨肉 ステーキ” <AIGAMO>		€ 32,00
Nr. 35	“AIGAMO” Entenbrust Steak aus Barbarie <original Enten Steak>, serviert mit KABUKI KINKAN<Kumquat> - TARE		
No. 35	“AIGAMO” duck breast steak from barbarie<original duck steak>, served with KABUKI<cumquat> - TARE		
三十六番 Sanjurokuban	関取 “リブ ステーキ” <SEKITORI>		€ 26,00
Nr. 36	“SEKITORI” Rib Eye Steak mit Enokipilze, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI - TARE		
No. 36	“SEKITORI” rib eye steak with enoki muschroom, served with KABUKI PONSU, GOMA und ABURI - TARE		
三十七番 Sanjunanaban	歌舞伎ステーキ “合鴨と牛ロース肉のステーキ取り合わせ” <KABUKI> 2名様お召し上がりセット / für 2 Personen / for 2 person.		€ 59,00
Nr. 37	“KABUKI” Steak Art mit AIGAMO<Entenbrust-Steak > und YOKOZUNA <Entrecôte Steak >, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI - TARE		
No. 37	“KABUKI” style steak with AIGAMO<duck steak> and YOKOZUNA <Entrecôte Steak >, served with KABUKI PONSU, GOMA und ABURI - TARE		
三十八番 Sanjuhachiban	銀座 “牛ロースステーキ” <GINZA>		€ 29,00
Nr. 38	“GINZA” Entrecôte Steak mit Enokipilze, serviert mit KABUKI PONSU, GOMA und ABURI - TARE		
No. 38	“GINZA” Entrecôte Steak with enoki muschroom, served with KABUKI PONSU, GOMA and ABURI- TARE		

歌舞伎 デザート KABUKI ORIGINAL Dessert KABUKI ORIGINAL Dessert



- 四十一番** きびだんご “元祖” 当店自慢の鉄板アイスクリーム
Yonjuichiban <KIBIDANGO> € 10,00
Nr. 41 “KIBIDANGO” KABUKI Spezial Eiscreme am heißen Tisch zubereitet
No. 41 “KIBIDANGO” KABUKI speciality fried - icecream
- 四十二番** “丹波” 黒豆アイスクリームと季節の水菓子
Yonjuiniiban <TANBA> € 9,00
Nr. 42 “TANBA” KABUKI - EISCREME mit KUROMAME-Bohnen und frische Früchte
No. 42 “TANBA” KABUKI - icecream with KUROMAME-beans and fresh fruit
- 四十三番** パパイアと抹茶アイスクリームのフランベ
Yonjusanban <BANZAI> € 10,00
Nr. 43 “BANZAI” Flambierte Papaya mit Grünertee-Eiscreme
No. 43 “BANZAI” Flanbé papaya with greentea-icecream

デザート Dessert Dessert

- 四十四番** 抹茶アイスクリーム
Yonjuyonban <UJI> € 7,50
Nr. 44 Grünertee₃- Eiscreme
No. 44 Greentea₃- icecream
- 四十五番** レモンシャーベット梅酒風味
Yonjugoban <UMEREMO> € 7,50
Nr. 45 Zitronen Sorbet mit Pflaumenwein
No. 45 Lemon sorbet with plum wine



FEINE JAPANISCHE ESSKULTUR

TEPPAN-YAKI

ist eine moderne japanische Küchen-kunst. Im Mittelpunkt stehen feinste Fleisch und Fischsorten mit traditionellen japanischen Zutaten und vor allem der Koch, der, vor den Augen der Gäste, auf heißen Metallplatten kulinarische Kunstwerke zelebriert.



TEPPAN-YAKI

im Restaurant KABUKI ist japanisch essen in einem modern-japanischen Interieur. Mehr noch: es ist ein faszinierendes japanisches Erlebnis, eine absolute Überraschung für den guten Geschmack.

歌舞伎
KA BU KI

KAISERSTR.42 • 60329 FRANKFURT/M • TEL 069-234353 FAX 069-233137

ÖFFNUNGSZEITEN:MO-FR: 12:00 - 15:30 UND 18:00 - 24:00 UHR

SA, SO UND FREIERTAG: 18:00 24:00 UHR

www.kabuki-restaurant.com