

S Ü S S E V E R F Ü H R U N G E N デザート

HAUSGEMACHT

Matcha Mille Feuille	12
Blätterteig, Macha Custard Creme (Grüntee), Vanillesauce & Azuki Bohnen	
White Chocolate Yuzu Cheese Cake	14
Mit Matcha-Crunch & Vanille-Eis (ohne Eis: 12.-)	

Rahmeis, Sorbet & Specials

Vanille	5	Shôgun	9.5
Grüntee	5	Yuzu-Sorbet & japanischer Sake	
Schwarzer Sesam	5	Coffee Float	9.5
Yuzu-Sorbet	5	Vanille-Eis, Kaffee & Schlagrahm	
Wasabi-Eis	5		

Schlagrahm	1.5
Azuki-Bohnen	2.5

Coupe Yu-An	14
Grüntee-Eis, Vanille-Eis, Azuki-Bohnen, Schlagrahm, hausgemachtes Biscuit	
Coupe Yu-An klein (1 Kugel Eis)	9.5

Mochi Eis

Im Reiskuchenmantel eingekleidetes Eiskügelchen

Vanille	4.5	Grüntee	4.5
Himbeer	4.5	Kokosnuss	4.5
Erdbeer-Cheesecake	4.5	Schokolade (vegan)	4.5
Honig geröstete Pistazien	4.5	Passionsfrucht & Mango (vegan)	4.5
Salz Caramel	4.5	Yuzu Zitrone (NEU!)	4.5

Japanische Whiskys!

Suntory „Hibiki“	28/14	Nikka „from the Barrel“	16/8
43%, 4cl/ 2cl		51,4%, 4cl/ 2cl	
Suntory „Chita“	18/9	Nikka „Yoichi“	26/13
43%, 4cl/ 2cl		45%, 4cl/ 2cl	