

# 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

Coupe Yu-An	12
Grüntee-Eis, Vanille-Eis, Azuki-Bohnen, Schlagrahm, hausgemachtes Biscuit	
Coupe Yu-An klein (1 Kugel Eis)	8,5

## Mochi Eis

Im Reiskuchenmantel eingekleidetes Eiskügelchen

Vanille	4	Grüntee	4
Himbeer	4	Kokosnuss	4
Erdbeer-Cheesecake	4	Schokolade (vegan)	4
Honig geröstete Pistazien	4	Passionsfrucht & Mango (vegan)	4
Salz Caramel	4	Yuzu Zitrone (NEU!)	4

## 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	