

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

HAUSGEMACHT

Yu-An Macha Mille Feuille	11,5
Blätterteig, Macha Custard Creme (Grüntee), Vanillesauce & Azuki Bohnen	
Dessert „Special“: Fragen Sie bitte nach :-)	9,5 - 11,5

Rahmeis, Sorbet & Specials

Vanille	4	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	Coupe Yu-An	11,5
Hôji-cha Eis (NEU!) aus geröstetem Grüntee	5	Grüntee-Eis, Vanille-Eis, Azuki-Bohnen, Schlagrahm, hausgemachtes Biscuit	

Coupe Yu-An klein (1 Kugel Eis) 8,5

Schlagrahm	1,5
Azuki-Bohnen	2

Mochi Eis

Im Reiskuchenmantel eingekleidetes Eiskügelchen

Vanille	4	Grüntee	4
Himbeer	4	Erdbeer-Cheesecake	4
Kokosnuss	4	Schokolade	4
Honig geröstete Pistazien	4	Passionsfrucht & Mango (vegan)	4

und viele Sorten mehr.. Fragen Sie bitte nach :-)

Japanische Whiskys!

Suntory „Hibiki“	24/12	Nikka „from the Barrel“	14/7
43%, 4cl/ 2cl		51,4%, 4cl/ 2cl	
Suntory „Chita“	20/10	Nikka „Yoichi“	20/10
43%, 4cl/ 2cl		45%, 4cl/ 2cl	