



SEA PAVILION



Das Menü dient nur als Referenz.
Die Menüs können Änderungen unterliegen
und werden an Bord erneut bestätigt



SEA PAVILION



SEA PAVILION-GOURMET-ERLEBNIS

Das Sea Pavilion-Gourmet-Erlebnis ist im "Spezialitäten-Restaurant-Pakete" enthalten.

MISOSHIRU

Miso-Suppe, Tofu, Lauch, Wakame-Algen

SAKE ABOKADO TEMAKI*

Räucherlachstemaki, Avocado

MAGURO SASHIMI*

Gelbflossenthunfisch

TAKO NIGIRI

Oktopus

SUKANPI TATAKI*

Garnelen, Algensalat mit Sesamöl, Maracuja

HAMACHI SASHIMI*

Japanische Bernsteinmakrele

EBI NIGIRI

Gedämpfte Garnelen

TIGERAUGEN-TEMPURA*

Rollen im Tempurateig, japanische Bernsteinmakrele, cremiger Frischkäse, Lachsrogen

MATCHA GRÜNTEE-EIS

Hausgemachtes Eis aus grünem Tee

Wenn Sie das Paket gekauft haben, können Sie ein Gericht aus der Dining Experience-Auswahl für 50% des angegebenen Preises durch eines aus dem À-la-carte-Menü der entsprechenden Rubrik ersetzen. Alternativ können gegen Zahlung des vollen Preises auch Gerichte aus dem À-la-carte-Menü hinzugefügt werden.

SEA PAVILION COMBO-TELLER

Alle unsere Kombinationen werden mit Miso-Suppe serviert



AUSWAHL AN NIGIRI*

10 Stück Nigiri nach Ihrer Wahl



SUSHI DELUXE*

8 Stück Nigiri, 1 Maki,
1 Temaki nach Ihrer Wahl



SASHIMI-KÖSTLICHKEITEN*

15 Stück Sashimi nach Ihrer Wahl



SUSHI UND SASHIMI FUJIYAMA*

8 Stück Nigiri, 1 Maki,
9 Stück Sashimi nach Ihrer Wahl



AUSWAHL AN TEMAKI*

5 Stück Temaki nach Ihrer Wahl

NIGIRI 2 Stück



SAKE*
Lachs



EBI

Gedämpfte Garnelen



TAI*
Zahnbrasse



HAMACHI*
Japanische
Bernsteinmakrele



TAKO
Oktopus



UNAGI
Gebratener
und glasierter Aal



AMA EBI*
Rohe Garnelen



MAGURO*
Gelbflossenthunfisch

SASHIMI 5 Stück



SAKE*
Lachs



EBI
Gedämpfte Garnelen



TAI*
Zahnbrasse



HAMACHI*
Japanische
Bernsteinmakrele



TAKO
Oktopus



UNAGI
Gebratener
und glasierter Aal



AMA EBI*
Rohe Garnelen



MAGURO*
Gelbflossenthunfisch

MAKI



SAKE MAKI*
Lachs



KAPPA MAKI
Gurke



KANI MAKI
Krebs-Surimi



TAI MAKI*
Zahnbrasse



KABOCHA MAKI
Kürbis



MAGURO MAKI*
Gelbflossenthunfisch

TEMAKI



KANI KAPPA
Krebs-Surimi, Gurke



SAKE ABOKADO*
Räucherlachs, Avocado



CHUUKARA TAI*
Zahnbrasse, scharfe Sauce, Lauch



IKURA*
Lachsrogen, Spargel



SAKE-KAWA*
Knusprige Lachshaut
und Masago-Fischrogen



CHUUKARA MAGURO*
Gelbflossenthunfisch,
scharfe Sauce, Lauch

FUTOMAKI



SEA PAVILION CALIFORNIA

Garnelen, Mayonnaise, Avocado, Gurke, Tamago, Sesamsamen



YASAI MAKI

Spargel, grüne Bohnen, Möhren, Paprika, Tamago, Frischkäse



EBI TEMPURA MAKI

Garnelen im Tempurateig, Avocado, Gurke, Mayonnaise



CHUUKARA SAKE

Lachs, pikante Sauce, Gurke, gegrillter Sesam



SEA PAVILION-REGENBOGEN*

Surimirollen garniert mit Mischsashimi vom Chef ausgewählt



DRACHENRÖLLCHEN*0

Garnelen im Tempurateig, gebratener und glasierter Aal, cremiger Käse, Avocado

OTSUMAMI



SUKANPI TATAKI*

Garnelen, Algensalat mit Sesamöl,
Maracuja



YASAI TAMAGOMAKI

Japanische Omelettrolle mit Gemüse,
Nori-Alge



AGE DASHI TOFU

Frittierter Tofu, Dashi-Sauce, Sesamspinat



YAKITORI

Jidori-Huhn-Lauchspieß vom Grill,
Teriyaki-Sauce



EBI SUNOMONO

Gedämpfte Garnelen, Gurken, Nori-Algen,
Reisessig-Soja-Dressing



TAKO SUNOMONO

Gedünsteter Krake, Gurken, Nori-Algen,
Reisessig-Soja-Dressing

TERIYAKI



SAKE TERIYAKI*

Lachsfilet vom Grill, Teriyaki-Sauce,
gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse



TORI TERIYAKI

Gegrilltes Hühnerfleisch, Teriyaki-Sauce,
gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse



GYU NIKU TERIYAKI*

Angus-Rinderfilet, Teriyaki-Sauce,
gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse

TEMPURA



YASAI TEMPURA

Gemüse-Tempura, Tentsuyu-Sauce



EBI TEMPURA

Garnelen im Tempurateig, Tentsuyu-Sauce



TEMPURA MORIAWASE

Garnelen, japanische Bernsteinmakrele,
Gemüse im Tempurateig, Tentsuyu-Sauce



TIGERAUGEN-TEMPURA*

Rollen im Tempurateig,
japanische Bernsteinmakrele,
cremiger Frischkäse, Lachsrogen



YASAI MAKI TEMPURA

Gemüserollen im Tempurateig,
cremiger Frischkäse



SAMURAI TEMPURA*

Rollen im Tempurateig, Lachs,
japanische Bernsteinmakrele, Surimi,
Masago-Fischrogen, Frischkäse

SUPPEN, NUDELN, REIS UND SALAT



MISOSHIRU

Miso-Suppe, Tofu,
Lauch, Wakame-Algen



TORI SOBA

Soba-Nudelsuppe,
Hühnerfleisch, Lauch,
Wakame-Algen



TEMPURA UDON

Udon-Nudelsuppe,
Garnelen und Gemüse
in Tempurateig



YAKI SOBA

Soba-Nudeln,
Hühnerfleisch, Gemüse,
Sojasauce



YAKI MESHI

Sautierter Reis,
Hühnerfleisch, Ei,
Gemüse, Sojasauce



SAKURA

Salat aus Kohl, Möhren
und Mais, Miso-Sauce

DESSERTS



MATCHA GRÜNTEE-EIS

Hausgemachtes Eis aus grünem Tee



OBST UND MATCHA SEA PAVILION

Hausgemachtes Eis aus grünem Tee,
Frischobst



LITSCHI

Litschi-Salat mit Minze



BANANA TEMPURA

Bananen im Tempurateig,
hausgemachtes Vanilleeis



EISSORTIMENT

Auswahl an hausgemachten Eis



OBSTVERSUCHUNG

Mosaik aus frischen Früchten der Saison

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

