

Aal Spezial

土用の丑の日

-Aal als Glücksbringer und Heilmittel gegen die Sommer und Coronamüdigkeit-

Geschichte:

Der Verzehr von Aal (Unagi) am „doyou no ushi no hi“ * -Tag des Ochsen- soll nicht nur Glück bringen, sondern auch besonders viel Kraft und Ausdauer während der letzten richtig heißen Tage des Jahres bescheren.

*Seit Jahrhunderten gibt es in Japan den Glauben, dass es Glück bringt am Tag des Ochsen Dinge zu essen, die wie das japanische Wort für Ochse „ushi“, mit „u“ beginnen.

Basho-An Aal Spezial

28.07 bis 31.07.21

45.00EUR

*****Hitsumabushi*****

Reisgericht mit gegrilltem Aal (Kabayaki). Fein geschnittener Aal wird in kleinen hölzernen Reisbehältnissen serviert.

*****Beilage*****

„Uzaku“, Gegrillter Aal auf Algensalat mit Reissessigsoße und eingelegtes Gemüse.

*****Dessert*****

Erdbeersorbet



*Foto Als Beispiel. Änderungen vorgehalten