



Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,
du lehnst zurück und geniesst...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 82.- p.p. (ab 2P)

Spezial Saison Gerichte

1 **Biitsu no Tsukemono** 6.-
Eingelegte Rande

2 **Poteto Chizu Korokke** 17.-
Kartoffel-Shiitake Krokette mit
Käse, Okonomiyaki-Sauce und
Yuzu-Mayo

3 **Hiramasa no Sashimi** 18.-
Gelbschwanzmakrelen Sashimi
mit Feigen und Kalamansi

4 **Kabocha Itame** 14.-
Kürbispanne mit Ei und süßer
Sojasauce

5 **Ebi Bōgō** 16.-
Garnelenburger mit Nanban-
Mayonnaise und karamelierten
Zwiebeln

6 **Tofu Shōga Gyoza** 12.-
Gebratene Teigtaschen gefüllt mit
Tofu, Ingwer und Frühlingszwiebel

7 **Kurisupi Pōku** 20.-
Knuspriger Schweinebauch mit
Yakinikusauce

8 **Gyu Tataki** 23.-
Rindstataki im Sesammantel mit
Ponzu und Nikka-Whiskey Birne

9 **Sake ume Teriyaki** 21.-
Pochierter Lachs mit einer
Pflaumen-Teriyakisauce und
Bonitoflocken

Wagyu Steak 60.-
Frag unser Personal nach
Japanischem Wagyu Steak aus
Miyazaki 100g

Special seasonal dishes

Biitsu no Tsukemono 6.-
Pickled beetroot

Poteto Chizu Korokke 17.-
Potato & shiitake croquette with
cheese, okonomiyaki-sauce and
yuzumayo

Hiramasa no Sashimi 18.-
Yellowtail sashimi withwith Figs
and Calamansi

Kabocha Itame 14.-
Stir-fried Pumpkin with Egg and
Sweet Soy Sauce

Ebi Bōgō 16.-
Shrimp burger with nanban-
mayonnaise and caramelized
onions

Tofu Shōga Gyoza 12.-
Pan-fried dumplings filled with
tofu, ginger and spring onions

Kurisupi Pōku 20.-
Crispy porkbelly with yakiniku-
sauce

Gyu Tataki 23.-
Seared beef tataki with sesame
crust, ponzu and nikka whisky
pear

Sake ume Teriyaki 21.-
Poached salmon with a plum
teriyaki sauce and Bonitoflakes

Wagyu Steak 60.-
Ask our personel about the
Japanese Wagyu Steak from
Miyazaki 100g

季節の一品

ビーツの漬物 六
鉄分やミネラルが豊富なスーパーフー
ド。箸休めに。

ポテトチーズコロッケ 十七
ポテトと椎茸のチーズ入りコロッケ

ヒラマサの刺身 十八
無花果とカラマンシー添え。

かぼちゃ炒め 十四
かぼちゃと卵の甘口醤油炒め

海老バーガー 十六
南蛮マヨネーズとオニオンキャラメリ
ゼと一緒に挟みました。

豆腐生姜餃子 十二
野菜餃子 豆腐・生姜・長ねぎ入り

クリスピーポーク 二十
カリッと焼いた皮が美味な豚バラ肉。

牛たたき 二十三
香ばしいごま衣の牛たたき。ウイスキ
一香る洋梨を合わせました。

ポーチドサーモン 二十一
さっぱり梅風味の照り焼きソースで。

和牛ステーキ 六十
宮崎産和牛を是非ご賞味ください。
*ご希望の際はスタッフまで。 100g

Alle Preise sind in CHF inkl. 8,1% MwSt



Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,
du lehnst zurück und geniesst...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 82.- p.P. (ab 2P)

Kalte Gerichte

Edamame
Leicht geröstete Sojabohnen mit
Yuzusalz

Hijiki Salada
Marinierte Hijiki-Algen mit
Karotten und Sojabohnen

Nasu
Kalte süss-sauer marinierte
Aubergine

Jiimamii Dofu
Erdnusstofu mit süss-salziger
Sauce

Maguro Tataki
Leicht grillierter Thunfisch mit
Rettich und Zwiebeln

Sashimi
Gemischtes Sashimi

Cold Dishes

Edamame
Roasted soya beans with yuzusalt

Hijiki Salada
Marinated Hijiki-seaweed with
carrots and soya beans

Nasu
Cold sweet and sour marinated
eggplant

Jiimamii Dofu
Peanut tofu with sweet and salty
sauce

Maguro Tataki
Grilled tuna with radish and
marinated onions

Sashimi
Mixed Sashimi

前菜・鮮魚

枝豆
ゆでた枝豆に少し焼き目入れてご提供
しております。香ばしい香りがアクセ
ントになっております。

ひじきサラダ
大豆と人参が入ったひじき和えのサラ
ダです。

茄子の甘酢和え
甘酢ダレが美味しい冷たい茄子の和え
物です。

ジーマミー豆腐
沖縄の言わずと知れた名物。ピーナッ
ツでできた手作りの豆腐です。ぜひご
賞味ください。

マグロのたたき
マグロの表面を少し炙りって、シトラ
スのきいたソースをかけております。

刺身
バラエティに富んだその日のおすすめ
の魚介の盛り合わせです。

Alle Preise sind in CHF inkl. 8,1% MwSt

Izakaya Nozomi | Löwengraben 18 | 6004 Luzern | 041 417 01 98 | www.nozomi-luzern.ch | info@nozomi-luzern.ch



Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,
du lehnst zurück und geniesst...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 82.- p.P. (ab 2P)

Warme Gerichte

Devil Onigiri

Grillierter Reisball mit
Frühlingslauch und Tempura
Crunchies

7.-

Nasu Dengaku

Aubergine an einer Misoauce

10.-

Morenso no Goma Ae

Spinat mit Sesam

7.-

Gohan

Weisser japanischer Reis

2.5.-

Warm Dishes

Devil Onigiri

Grilled rice ball with spring onion
and tempura crunch

7.-

Nasu Dengaku

Eggplant with misoauce

10.-

Morenso no Goma Ae

Spinach with sesame

7.-

Gohan

White Japanese rice

2.5.-

温かいお料理

悪魔のおにぎり

リクエストに応じてメニューに帰って
きました。

七

なす田楽

揚げ茄子と味噌の美味しいコンビ。

十

ほうれん草のごま和え

少し甘い胡麻ダレがほうれん草によく
合った一品です。

七

ご飯

美味しいおかずのお供にはやっぱり白
ご飯

二・五

Hausgemachte Gyoza

Butaniku Gyoza

Gebratene Teigtasche gefüllt mit
Schweinefleisch

12.-

Japanese Vegi Gyoza

Gebratene Teigtasche gefüllt mit
Gemüsecurry

12.-

Homemade Gyoza

Butaniku Gyoza

Pan fried dumplings filled with
pork

12.-

Japanese Vegi Gyoza

Pan fried dumplings filled with
vegetables curry

12.-

手作り餃子

豚餃子

手作りの豚餃子です。

十二

野菜カレー餃子

ザ・日本のカレー味。お子様にも楽し
んでいただける味です

十二

Alle Preise sind in CHF inkl. 8,1% MwSt

Izakaya Nozomi | Löwengraben 18 | 6004 Luzern | 041 417 01 98 | www.nozomi-luzern.ch | info@nozomi-luzern.ch



Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,
du lehnst zurück und geniesst...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 82.- p.P. (ab 2P)

Tempura

Ebi-tempura

Crevetten Tempura

18.-

Tempura

Ebi-tempura

Shrimp tempura

18.-

天麩羅

海老の天ぷら

ボリュームたっぷりの海老の天ぷらです。

十八

Yasai Tempura

Gemischtes Saisonales
Gemüse Tempura

15.-

Yasai-tempura

Mixed seasonal
vegetable tempura

15.-

野菜天ぷら

季節の野菜を天ぷらでお召し上がりください。

十五

Fleisch

Chicken Nanban

Frittiertes und leicht süsslich
mariniertes Poulet mit
Tartarsauce

17.-

Meat

Chicken Nanban

Sweet marinated fried chicken
with tartar sauce

17.-

お肉

チキン南蛮

カラッと揚げたチキンを甘酢ソースに
浸し、タルタルソースを添えてご提供
しております。

十七

Tori no Karaage

Frittiertes Poulet mit Yuzukoshu
Mayonnaise

17.-

Tori no Karaage

Fried chicken with yuzukoshu
mayonnaise

17.-

鶏の唐揚げ

絶品のから揚げ！ 添えたゆずマヨネーズソースと一緒にご賞味ください。

十七

Fisch

Anago Kabayaki

Grillierter Salzwasseraal

21.-

Fish

Anago Kabayaki

Grilled eel

21.-

お魚

穴子の蒲焼

柔らかい穴子に甘辛いタレが絶妙に食欲をそそります。

二十一

Ikasumi Tempura

Calamariringe mit Nero di Seppia
Tempura und Yuzu-Mayo

18.-

Ikasumi Tempura

Deep fried calamari rings with
squidink tempura and yuzu mayo

18.-

イカ墨天ぷら

イカリングをイカ墨衣で揚げました。
柚子マヨネーズ添え。

十八

Maguro Kakuni

Langsam gekochter Thunfisch mit
Ingwer

8.-

Maguro Kakuni

Slowly simmered tuna with ginger

8.-

マグロの角煮

お店でじっくり煮込んだ一品です。生姜のきいた甘辛い味はお酒にもご飯にもぴったり！

八

Alle Preise sind in CHF inkl. 8,1% MwSt

Izakaya Nozomi | Löwengraben 18 | 6004 Luzern | 041 417 01 98 | www.nozomi-luzern.ch | info@nozomi-luzern.ch



Du möchtest ein richtiges Izakaya Erlebnis?
Nicht viel überlegen - wir bringen dich quer durch die Karte,
du lehnst zurück und geniesst...

"IZAKAYA ERLEBNIS" CHF 82.- p.P. (ab 2P)

Dessert

Kinako Daitfuku

Reiskuchen mit Kinakopulver,
gefüllt mit roten Bohnen



6.5

Mochi Ice 3er Set

Glace umhüllt mit Reiskuchen
Wähle 3 Sorten aus:
**Schokolade, Kokos, Mango,
Passionsfrucht, Salted Caramel,
Matcha, Erdbeer, Yuzu**



14.5

oder wähle dein Favorit:

Mochi Ice pro Stück



5.5

Uji Kintoki

Matchaglace pro Kugel
Mit roter Bohnenpaste



4.5

6.-

Ringo Tempura

Apfelringe in Tempurateig mit
Zimtucker und Umeshu-Sorbet



11.-

Yuzu Cheese Cake



8.5

Dessert

Kinako Daitfuku

Rice cake with kinakopowder,
filled with red beans



6.5

Mochi Ice set with 3

Ice cream covered with rice cake
Choose 3 pieces:
**Chocolate, Coconut, Mango,
Passionfruit, Salted Caramel,
Matcha, Strawberry, Yuzu**



14.5

or choose your favorite:

Mochi Ice per piece



5.5

Uji Kintoki

Matcha ice cream per scoop
With red bean paste



4.5

6.-

Ringo Tempura

Applering in tempura batter with
cinnamon sugar and umeshu-
sorbet



11.-

Yuzu Cheese Cake



8.5

We recommend our dessert
sake with this dessert!

Ask our staff about any allergen.

デザート

6.5

きな粉大福

香ばしいきな粉が美味しい大福。



六・五

14.5

アイス大福 お好み3種

アイスをお餅でくるんだ一品で
す。
お好きな3種選んで食べ比べをお楽
しみてください。種類についてはス
タッフにお気軽にお訪ね下さい。



十四・五

5.5

アイス大福 各種



五・五

4.5

宇治金時

抹茶アイス
抹茶アイスの小豆添え。



四・五
六

6.-

りんごの天ぷら

シナモンシュガーと梅酒のシャー
ベット添え。



十一

8.5

柚子チーズケーキ



八・五

Dazu Empfehlen wir unseren
Dessert Sake!

デザート酒もおすすめで
す!

Deklaration:
Geflügel und Fleisch ist aus der Schweiz
Lachs: Atlantik, England
Tuna: Philippinen
Calamari: Südwestatlantik
Crevetten: Vietnam
Gelbschwanzmakrele: Dänemark,
Aquakultur
Aal: Taiwan

Unser Personal gibt Ihnen gerne
Auskunft über Allergene.

Declaration:
Poultry and meat is from Switzerland
Salmon: Atlantic, England
Tuna: Philippines
Calamari: Südwestatlantik
Shrimps: Vietnam
Yellowtail: Denmark (farmed)
Eel: Taiwan

産地情報
その他肉類: スイス産
ブラックコッド: 北太平洋
マグロ: フィリピン産
イカ: 南西大西洋
海老: ベトナム産
ハマチ: デンマーク (養殖)
鰻: 台湾産

アレルギー物質につきましては、スタッフにお尋
ね下さい。

Alle Preise sind in CHF inkl. 8,1% MwSt

Izakaya Nozomi | Löwengraben 18 | 6004 Luzern | 041 417 01 98 | www.nozomi-luzern.ch | info@nozomi-luzern.ch