

Spezial Saison Gerichte

Special seasonal dishes

季節の一品


1	Kariturawaa no Otsukemono 7.- Gepickelter Blumenkohl mit Blutorange	7.-	Kariturawaa no Otsukemono 7.- Pickled cauliflower with blood oranges	7.-	カリフラワーのお漬物 七 自家製のカリフラワーの漬物、甘酸っぱいブラッドオレンジと
2	Asupara Kushikatsu 14.- In Panko frittiertes grüner Spargel mit Yuzu Mayo	14.-	Asupara Kushikatsu 14.- In panko breaded and fried green asparagus with yuzu mayo	14.-	アスパラ串カツ 十四 居酒屋の定番 アスパラガスの串カツ
3	Sake Asuparagasu Sarada 22.- Lachs mit Frühlingssalat, grünem Spargel und Miso Yuzu Vinaigrette	22.-	Sake Asuparagasu Sarada 22.- Salmon with a spring salad, green asparagus and a miso yuzu vinaigrette	22.-	鮭とアスパラガスのサラダ 二十二 ビネガーソースを和えてさっぱり春のサラダに仕上げました
4	Rubaabu Serori no Nitsuke 12.- Sousvide gekochter Rhabarber und Sellerie	12.-	Rubaabu Serori no Nitsuke 12.- Sous vide cooked rhubarb and celery	12.-	ルバーブとセロリの煮付け 十二 ルバーブとセロリを甘辛く煮付けました
5	Gomadoufu 13.- Zweifarbiger Sesamtofu mit Dashi	13.-	Gomadoufu 13.- Two colored sesame tofu with Dashi	13.-	胡麻豆腐 十三 もっちりゴマ豆腐が復活
6	Asuparagasu Gyoza 12.- Gebratene, hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit grünem Spargel und Kartoffeln	12.-	Asuparagasu Gyoza 12.- Homemade, pan-fried dumplings filled with green asparagus and potato	12.-	アスパラ餃子 十二 アスパラガスとじゃがいもの餡を詰めた自家製餃子
7	Pookuribu Pirikara-Sousu 21.- Slow cooked Schweinerippchen mit Erdnuss Yuzu Crunch und rassischer Sauce	21.-	Pookuribu Pirikara-Sousu 21.- Slow cooked pork ribs with peanut yuzu crunch and racy sauce	21.-	ポークリブのピリ辛ソース 二十一 がけ じっくり煮込んだポークリブにちょっぴり辛いソースとピーナッツ、柚子をトッピング
8	Gyuu-nikomi 20.- Geschmortes Rindfleisch mit Zwiebeln und Shisoblättern	20.-	Gyuu-nikomi 20.- Braised beef with onions and shiso leaves	20.-	牛煮込み 二十 ホロホロの牛の煮込みをご飯、お酒のお供にどうぞ
9	Suzuki Asuparagasu Moriawase 23.- Gebratener Wolfsbarsch mit grilliertem weissem Spargel und Yuzu Butter	23.-	Suzuki Asuparagasu Moriawase 23.- Roasted sea bass with grilled white asparagus and yuzu butter	23.-	鱸とアスパラガスの盛り合わせ 二十三 今が旬の鱸とアスパラガスを合わせて
	Wagyu Steak 60.- Frag unser Personal nach Japanischem Wagyu Steak aus Miyazaki 100gr, 150gr, 200gr, ... usw.	100gr 60.- 50gr 30.-	Wagyu Steak 60.- Ask our personal about the Japanese Wagyu Steak from Miyazaki 100gr, 150gr, 200gr, ... and so on	100gr 60.- 50gr 30.-	和牛ステーキ 六十 宮崎産の牛を是非ご賞味ください。 *ご希望の際はスタッフまで。 100gr

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

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

6.- **Edamame** 
 Roasted soya beans with yuzusalt

11.- **Hijiki Salada** 
 Marinated Hijiki-seaweed with
 carrots and soya beans


10.- **Nasu** 
 Cold sweet and sour marinated
 eggplant


8.- **Jiimamii Dofu** 
 Peanut tofu with sweet and salty
 sauce


22.- **Maguro Tataki**
 Grilled tuna with radish and
 marinated onions


23.- **Sashimi**
 Mixed Sashimi

前菜・鮮魚

6.- **枝豆**  六
 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。

11.- **ひじきサラダ**  十一
 大豆と人参が入ったひじき和えのサラ
 ダです。

10.- **茄子の甘酢和え**  十
 甘酢ダレが美味しい冷たい茄子の和え
 物です。

8.- **ジーマミー豆腐**  八
 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。

22.- **マグロのたたき** 二十二
 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。

23.- **刺身** 二十三
 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。

Warme Gerichte

Devil onigiri

Grillierter Reisball mit
Frühlingslauch und Tempura
Crunchies

7.-

Nasu Dengaku

Aubergine an einer Misosauce

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 misosauce

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

Tempura

Ebi-tempura
Crevetten Tempura

18.-

Yasai Tempura
Gemischtes Saisonales
Gemüse Tempura

15.-

Tempura

Ebi-tempura
Shrimp tempura

18.-

Yasai-tempura
Mixed seasonal
vegetable tempura

15.-

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

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.-

Tori no Karaage
Frittiertes Poulet mit Yuzukoshu
Mayonnaise

17.-

Meat

Chicken Nanban
Sweet marinated fried chicken
with tartar sauce

17.-

Tori no Karaage
Fried chicken with yuzukoshu
mayonnaise

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

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.-

Jagaimo Ikameshi
Mit Kartoffeln und Lauch gefüllte
und angebratene Calamari

17.-

Maguro Kakuni
Langsam gekochter Thunfisch mit
Ingwer

8.-

Fisch

Anago Kabayaki
Grilled eel

21.-

Jagaimo Ikameshi
Pan fried calamari stuffed with
potatoes and leek

17.-

Maguro Kakuni
Slowly simmered tuna with ginger

8.-

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

じゃがいもイカ飯
もち米の代わりにじゃがいもを詰め込
みました！おつまみにぜひ


十七

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

Dessert

Sakura Mochi  6.5.-
Reiskuchen mit Kirschblütenblatt
gefüllt mit roten Bohnen

Mochi Ice 3er set  14.5.-
Glace umhüllt mit Reiskuchen
Wähle 3 Sorten aus:
**Schokolade, Kokos, Mango,
Passionsfrucht, Salted Caramel,
Matcha, Erdbeer, Yuzu**

oder wähle dein Favorit:

Mochi Ice pro Stück  5.5.-

uji Kintoki  4.5.-
Matchaglace pro Kugel
Mit roter Bohnenpaste 6.-


Sakura Tiramisu  15.-
Tiramisu mit Kirschen und
Matchapulver

Dazu Empfehlen wir unseren
Dessert Sake!

Deklaration:
Geflügel und Fleisch ist aus der Schweiz
Lachs: Schottland
Tuna: Philippinen
Calamari: FAO41
Crevetten: Vietnam
Wolfsbarsch: Zucht ES
Aal: Taiwan

Unser Personal gibt Ihnen gerne
Auskunft über Allergene.


Dessert


Sakura Mochi  6.5.-
Rice cake with cherry petal filled
with red beans

Mochi Ice set with 3  14.5.-
Ice cream covered with rice cake
Choose 3 pieces:
**Chocolate, Coconut, Mango,
Passionfruit, Salted Caramel,
Matcha, Strawberry, Yuzu**

or choose your favorite:

Mochi Ice per piece  5.5.-

uji Kintoki  4.5.-
Matcha ice cream per scoop
With red bean paste 6.-


Sakura Tiramisu  15.-
Tiramisu with cherries and
matcha powder


We recommend our dessert
sake with this dessert!

Declaration:
Poultry and meat is from Switzerland
Salmon: Scotland
Tuna: Philippines
Calamari: FAO41
Shrimps: Vietnam
Seabass: Breeding ES
Eel: Taiwan


Ask our staff about any allergen.


デザート

桜餅  六・五
道明寺の桜餅です。

アイス大福 お好み3種  十四
・五
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
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。

アイス大福 各種  五・五

宇治金時  四・五
抹茶アイス
抹茶アイスの小豆添え。 六

桜ティラミス  十五
桜香る、春のティラミス。期間限定な
ので、ぜひご賞味ください。

デザート酒もおすすめです！

産地情報
その他肉類:スイス産
鮭:スコットランド
マグロ:フィリピン産
イカ:FAO41
海老:ベトナム産
スズキ:養殖 ES
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。