

Spezial Saison Gerichte

Special seasonal dishes


季節の一品

1	Daikon Kimchi Rettich Kimchi	7.-	Daikon Kimchi Radish kimchi	7.-	大根キムチ シャキシャキ辛くて旨い、クセになる 美味しさ。	七
2	Okonomiyaki  14.- Japanisches Kabispfannkuchen mit Bonito Flocken (für Vegi dem Servicepersonal bescheid geben)		Okonomiyaki  14.- Japanese cabbage pan cake with bonito flakes on top (for the vegi option inform the staff)		お好み焼き  十四 キャベツたっぷりのお好み焼き。	
3	Maguro Sake Sarada 22.- Thunfisch-Lachs Salat mit Avocado		Maguro Sake Sarada 22.- Tuna-salmon salad with avocado		鮭と鯖のサラダ 二十二 アボカドも合わせて、自家製ワサビド レッシングで和えました。	
4	Kinpira Gobo  13.- Marinierte Schwarzwurzel mit Rüebli und Sesam		Kinpira Gobo  13.- Marinated black salsify with carrots and sesame		金平ごぼう  十三 甘辛く炒めた絶品金平ごぼう、ご飯が 進みます。	
5	Hiyayakkodofu  12.- Japanischer Seidentofu		Hiyayakkodofu  12.- Japanese silken tofu		冷ややっこ  十二 リクエストに応じて再度メニューに仲 間入り。	
6	Beni Imo Gyoza  12.- Gebratene, hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Schwarzwurzel und Süsskartoffel		Beni Imo Gyoza  12.- Homemade, pan-fried dumplings filled with black salsify and sweet potato		紅芋餃子  十二 紅芋とごぼうの餡を詰めた自家製餃 子。	
7	Gyutan Moriawase 21.- Zweierlei von der Rinderzunge: - Mit Enokipilz gebraten - Mit Tsuyu geschmort		Gyutan Moriawase 21.- Beef tongue dual: -fried with enoki mushroom -braised with tsuyu		牛タン2種盛り合わせ 二十一 牛タンとえのき茸の炒め物: にんにくつゆで 煮込んだ牛タンの盛り合わせ。	
8	Buta no Kakuni 19.- Geschmorter Schweinebauch mit Rettich und Marroni		Buta no Kakuni 19.- Pork belly braised with radish and chestnut		豚の角煮 十九 大根と栗と一緒に煮込みました。	
9	Miso Saba 21.- In Miso und Ingwer marinierte Makrele		Miso Saba 21.- In miso and ginger marinated mackerel		鯖の味噌煮 二十一 甘じょっぱい味噌で煮付けた鯖、ご飯 にもお酒にもよく合います。	
	Wagyu Steak 60.- Frag unser Personal nach Japanischem Wagyu Steak aus Miyazaki	100g	Wagyu Steak 60.- Ask our personel about the Japanese Wagyu Steak from Miyazaki	100g	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

Kalte Gerichte

Edamame 
 Leicht geröstete Sojabohnen mit
 Yuzusalz

Hijiki Salada 
 Marinierte Hijiki-Algen mit
 Karotten, Tofu 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

Nasu Dengaku 
Aubergine an einer Misosauce


Morenso no Goma Ae 
Spinat mit Sesam

Gohan 
Weisser japanischer Reis

Warm Dishes

7.- **Devil onigiri**
Grilled rice ball with spring onion
and tempura crunch

9.- **Nasu Dengaku** 
Eggplant with misosauce


7.- **Morenso no Goma Ae** 
Spinach with sesame


2.5.- **Gohan** 
White Japanese rice

温かいお料理

7.- **悪魔のおにぎり** 七
リクエストに応じてメニューに帰って
きました。

9.- **なす田楽**  九
揚げ茄子と味噌の美味しいコンビ。

7.- **ほうれん草のごま和え**  七
少し甘い胡麻ダレがほうれん草によく
合った一品です。

2.5.- **ご飯**  二・五
美味しいおかずのお供にはやっぱり白
ご飯

Hausgemachte Gyoza

Butaniku Gyoza 12.-
Gebratene Teigtasche gefüllt mit
Schweinefleisch

Japanese Vegi Gyoza  12.-
Gebratene Teigtasche gefüllt mit
Gemüsecurry


Homemade Gyoza

12.- **Butaniku Gyoza**
Pan fried dumplings filled with
pork

12.- **Japanese Vegi Gyoza** 
Pan fried dumplings filled with
vegetables curry

手作り餃子

12.- **豚餃子** 十二
手作りの豚餃子です。

12.- **野菜カレー餃子**  十二
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

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.-

Ika Ring Fry
 Frittierte Calamariringe

16.-

Maguro Kakuni
 Langsam gekochter Thunfisch mit
 Ingwer

8.-

Fish

Anago Kabayaki
 Grilled eel

21.-

Ika Ring Fry
 Fried squid rings

16.-

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

イカリングフライ
 柚子こしょうマヨネーズを添えて。

十六

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

Kinako Daifuku
Reiskuchen mit Kinakopulver
gefüllt mit roten Bohnen

Mochi Ice 3er Set
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

uji Kintoki
Matchaglace pro Kugel
Mit roter Bohnenpaste

Matcha Shukuriimu
Windbeutel gefüllt mit einer
Matchacrème

Dazu Empfehlen wir unseren
Dessert Sake!

Dessert

Kinako Daifuku
Rice cake with kinakopulver
filled with red beans

Mochi Ice set with 3
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

uji Kintoki
Matcha ice cream per scoop
With red bean paste

Matcha Cream Puff
Cream puffs filled with a matcha
cream

We recommend our dessert
sake with this dessert!

デザート

きな粉大福
香ばしいきな粉が美味しい大福。 六

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
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

アイス大福 各種 五

宇治金時
抹茶アイス
抹茶アイスの小豆添え。 四・五
六

抹茶シュークリーム
ほんのり抹茶の苦味が美味しい人気デ
ザート。 十四

Deklaration:
Geflügel und Fleisch ist aus der Schweiz
Lachs: Schottland
Tuna: Philippinen
Calamari: FAO41
Crevetten: Vietnam
Makrele: FAO 27
Aal: Taiwan

Unser Personal gibt Ihnen gerne
Auskunft über Allergene.

Declaration:
Poultry and meat is from Switzerland
Salmon: Scotland
Tuna: Philippines
Calamari: FAO41
Shrimps: Vietnam
Mackerel: FAO27
Eel: Taiwan

Ask our staff about any allergen.

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
サバ: FAO27
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。