

## Spezial Saison Gerichte

- 1 **Suno no Tsukemono** 🍷  
Eingelegte Rande 7.-
- 2 **Hottodoggu** 🍷  
Kichererbsen - Hotdog mit  
Wirsing und Karotten 16.-
- 3 **Sāmon no Kimuchi zuke**  
In Kimchi gebeizter Lachs 21.-
- 4 **Tofu no Shiraae** 🍷  
Bohnen mit weisem Sesam und  
Seidentofu 12.-
- 5 **Tamago Dofu** 🍷  
Japanischer Eiertofu mit  
würzigen Gemüse-Toppings 13.-
- 6 **Poteto onion Gyoza** 🍷  
Gebratene, hausgemachte  
Teigtaschen gefüllt mit  
Zwiebeln und Kartoffeln 12.-
- 7 **Buta no Kakuni**  
Geschmorter Schweinebauch  
mit Misoauce 21.-
- 8 **Gyutataki**  
Tataki vom Rind mit wildem  
Brokkoli 22.-

## Special seasonal dishes

- 1 **Tsuno no Tsukemono** 🍷  
Pickled beetroot 7.-
- 2 **Hottodoggu** 🍷  
Chickpea hot dog with savoy  
cabbage and carrots 16.-
- 3 **Sāmon no Kimuchi zuke**  
Salmon marinated in kimchi 21.-
- 4 **Tofu no Shiraae** 🍷  
Mashed tofusalad with green  
Beans and sesame 12.-
- 5 **Tamago Dofu** 🍷  
Japanese egg tofu with  
savory vegetable toppings 13.-
- 6 **Poteto onion Gyoza** 🍷  
Homemade, pan-fried dumplings  
filled with onions and potatos 12.-
- 7 **Buta no Kakuni**  
Braised porkbelly with Misoauce 21.-
- 8 **Gyutataki**  
Beef tataki with wild broccoli 22.-

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

**Wagyu Steak** 60.-  
Ask our personal 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 und Sojabohnen

**Nasu**  
Kalte süß-sauer marinierte  
Aubergine

**Jiimamii Dofu**  
Erdnusstoffu mit süß-salziger  
Sauce

**Maguro Tataki**  
Leicht grillierter Thunfisch mit  
Rettich und Zwiebeln

**Sashimi**  
Gemischtes Sashimi

## Cold Dishes

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

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**  
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**  
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**  
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**  
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**  
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**  
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  
Chrunchies

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。

7.-

**なす田楽**  
揚げ茄子と味噌の美味しいコンビ。

10.-

**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。

7.-

**ご飯**  
美味しいおかずのお供にはやっぱり白  
ご飯

2.5.-

## 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。

12.-

**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

12.-

## 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。

18.-

**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。

15.-

十八

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。

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。

17.-

十七

十七

## Fisch

**Anago Kabayaki**  
Grillierter Salzwasseraal

21.-

**Ika Ring Fry**  
Frittierte Calamariringe mit  
Yuzumayo

17.-

**Maguro Kakuni**  
Langsam gekochter Thunfisch mit  
Ingwer

8.-

## Fish

**Anago Kabayaki**  
Grilled eel

21.-

**Ika Ring Fry**  
Deep fried calamari rings with  
yuzu mayo

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。

21.-

**イカリングフライ**  
柚子マヨネーズでお酒のお供にぴった  
り。

17.-

**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！


8.-

二十一

十七

八

## Dessert

**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


**Yuzu crème brûlée**   
Hausgemachte Yuzu Crème brûlée

Dazu Empfehlen wir unseren  
Dessert Sake!

Deklaration:  
Geflügel und Fleisch ist aus der Schweiz  
Wildschwein: Italien  
Lachs: Schottland  
Tuna: Philippinen  
Calamari: Südwestatlantik  
Crevetten: Vietnam  
Makrele: Nordostatlantik FAO27 IVb, IVc  
Aal: Taiwan

Unser Personal gibt Ihnen gerne  
Auskunft über Allergene.

## Dessert

**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


**Yuzu crème brûlée**   
Homemadeyuzu crème brûlée

We recommend our  
dessert sake with this  
dessert!

Declaration:  
Poultry and meat is from Switzerland  
Wild boar: Italy  
Salmon: Scotland  
Tuna: Philippines  
Calamari: Südwestatlantik  
Shrimps: Vietnam  
Mackerel: Northeast Atlantic FAO27 IVb, IVc  
Eel: Taiwan


Ask our staff about any allergen.

## デザート

**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  
六**  
抹茶アイス  
抹茶アイスの小豆添え。

**りんごドーナツ**  **十三**  
シナモンを加えたスパイシーな甘  
さの自家製ドーナツ

デザート酒もおすすめてです！

産地情報  
その他肉類: スイス産  
イノシシ: イタリア  
鮭: スコットランド  
マグロ: フィリピン産  
イカ: 南西大西洋  
海老: ベトナム産  
鯖: 北東大西洋 FAO27 IVb, IVc  
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。