



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 **Yaya Pirikara Kyūri-zuke** 8.-
Leicht pikant eingelegte
Snackgurken
- 2 **Poteto Chizu Korokke** 16.-
Kartoffelkrokette mit Käse und
Okonomiyaki-Sauce
- 3 **Yaki hotate to Asparagus** 20.-
Mit Yuzu marinierte gebratene
Jakobsmuschel an grünem Spargel
- 4 **Hiyayakke** 12.-
Seidentofu mit Ingwer und süsser
Sojasauce
- 5 **Asparagus no goma ae** 12.-
Grüner Spargel mit schwarzem
Sesam
- 6 **Yasei ninniku no gyōza** 12.-
Gebratene Teigtaschen mit
Bärlauch und Kartoffelfüllung
- 7 **Buta yakiniku** 18.-
Gegrilltes Schweine-Secreto mit
hausgemachter Yakiniku-Sauce
- 8 **Saikoro Steeki** 21.-
Sautierte Rindsentrecôte-Würfel
mit Knoblauch-Sojasauce
- 9 **Samon to Shiso** 18.-
Rosa gebratene Lachstranche mit
Shiso und frischen Kräutern
- Wagyu steak** 60.-
Frag unser Personal nach
Japanischem Wagyu Steak aus
Miyazaki 100g

Special seasonal dishes

- 1 **Yaya Pirikara Kyūri-zuke** 8.-
Mildly spicy pickled cucumbers
- 2 **Poteto Chizu Korokke** 16.-
Cheese potato croquette with
okonomiyaki-sauce
- 3 **Yaki hotate to Asparagus** 20.-
In yuzu marinated seared scallops
with green asparagus salad
- 4 **Hiyayakke** 12.-
Silken tofu with ginger and sweet
soy sauce
- 5 **Asparagus no goma ae** 12.-
Green asparagus with black
sesame
- 6 **Yasei ninniku no gyōza** 12.-
Pan fried dumplings filled with
wild garlic and potato
- 7 **Buta yakiniku** 18.-
Grilled pork-secretto with
homemade yakiniku-sauce
- 8 **Saikoro Steeki** 21.-
Sautéed beef entrecote cubes
with garlic-soy-sauce
- 9 **Samon to Shiso** 18.-
Lightly seared salmon tranche
with shiso and fresh herbs
- Wagyu steak** 60.-
Ask our personel about the
Japanese Wagyu Steak from
Miyazaki 100g

季節の一品

- 1 **ややピリ辛きゅうり漬け** 八
小さめのきゅうりを、ほんのリピリ辛
に漬けました。
- 2 **ポテトチーズコロケ** 十六
とろーりチーズ入りのコロケ
- 3 **焼き帆立とアスパラガス** 二十
柚子風味の焼きホタテとグリーンアス
パラガス
- 4 **冷ややっこ** 十二
生姜と甘めの醤油ダレを添えて
- 5 **アスパラガスの胡麻和え** 十二
グリーンアスパラガスと黒胡麻の和え
物
- 6 **野生ニンニクの餃子** 十二
野生ニンニクとマッシュポテトの焼き
餃子
- 7 **豚焼き肉** 十八
豚肉セクレトと自家製焼肉ソース
- 8 **サイコロステーキ** 二十一
サイコロステーキのガーリック醤油焼
き
- 9 **サーモンと紫蘇** 十八
レアに焼いたサーモンにたっぷりの紫
蘇を添えて
- 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 22.- 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
Erdnusstoffu 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 六・五
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 十一
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 十
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 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。

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。

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。

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 22.- 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 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。

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.-

七

十

七

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。

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.-

十二

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 22.- 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

Ika Ring Fry

Frittierte Calamariringe mit
Yuzumayo

17.-

Ika Ring Fry

Deep fried calamari rings with
yuzu mayo

17.-

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。

十七

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 22.- p.P. (ab 2P)


Dessert

Sakuramochi 
Süßer Reiskuchen mit roter
Bohnenpaste, eingewickelt in ein
gesalzenes Kirschblütenblatt

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 crème brûlée 
Hausgemachte Matcha Creme
Brûlée mit Erdbeeren


Yuzu Cheese Cake


Dazu Empfehlen wir unseren
Dessert Sake!

Deklaration:
Geflügel und Fleisch ist aus der Schweiz
Lachs: Schottland
Tuna: Philippinen
Calamari: Südwestatlantik
Crevetten: Vietnam
Jakobsmuschel: Nordwest Pazifik
Aal: Taiwan

Unser Personal gibt Ihnen gerne
Auskunft über Allergene.

Dessert

6.5 **Sakuramochi** 
Sweet rice cake filled with red
bean paste and wrapped in a
salted cherry blossom leaf

14.5 **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:

5.5 **Mochi Ice per piece** 

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

14 **Matcha crème brûlée** 
Matcha Crème Brûlée with
Strawberries


8.5 **Yuzu Cheese Cake**


We recommend our dessert
sake with this dessert!

Declaration:
Poultry and meat is from Switzerland
Salmon: Scotland
Tuna: Philippines
Calamari: Südwestatlantik
Shrimps: Vietnam
Scallop: Northwest Pacific
Eel: Taiwan


Ask our staff about any allergen.


デザート

6.5 **さくらもち**  六・五
塩漬けの桜の葉で包んだ、あんこ
入りの甘いお餅

14.5 **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。

5.5 **アイス大福 各種**  五・五

宇治金時  四・五
4.5 抹茶アイス
6.- 抹茶アイスの小豆添え。

14 **抹茶クレームブリュレ**  十四
抹茶クレームブリュレといちご

8.5 **柚子チーズケーキ** 八・五

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: 南西大西洋
海老: ベトナム産
ホタテガイ: 北西太平洋
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