



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,
Okonomiyaki-Sauce und
Frühlingszwiebel

3 **Hiramasa no Sashimi** 18.-
Sashimi von der Gelbschwanz-
makrele mit Blaubeer-Sojasauce

4 **Agedashi Tofu** 14.-
Frittierte Tofu in einer
vegetarischen Dashi

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 Pōkyū** 20.-
Knuspriger Schweinebauch mit
Yakinikusauce

8 **Gyu Tataki** 22.-
Rindstataki im Sesammantel mit
Ponzu und Nikka-Whiskey Birne

9 **Sake ume Teriyaki** 19.-
Pochierter Lachs mit einer
Pflaumen-Teriyakisauce und
Bonitoflocken

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

Special seasonal dishes

Yaya Pirikara Kyūri-zuke 8.-
Mildly spicy pickled cucumbers

Poteto Chizu Korokke 16.-
Cheese potato croquette with
okonomiyaki-sauce and
spring onions

Hiramasa no Sashimi 18.-
Yellowtail sashimi with blueberry
soy sauce

Agedashi Tofu 14.-
Deep-fried tofu in a vegetarian
dashi

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 Pōkyū 20.-
Crispy porkbelly with yakiniku-
sauce

Gyu Tataki 22.-
Seared beef tataki with sesame
crust, ponzu and nikka whisky
pear

Sake ume Teriyaki 19.-
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

ややピリ辛きゅうり漬け 八
小さめのきゅうりを、ほんのりピリ辛
に漬けました。

ポテトチーズコロケ 十六
とろーりチーズ入りのコロケ

ハマチの刺身 十八
ブルーベリー醤油でどうぞ。

揚げ出し豆腐 十四
昆布出し汁が美味しい揚げ出し豆腐。

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 二十二
香ばしいごま衣の牛たたき。ウイスキ
ー香る洋梨を合わせました。

ポーチドサーモン 十九
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.-

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.-

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。

15.-

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.-

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。

17.-

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.-

二十一

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.-

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！

8.-

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

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

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

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

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**

oder wähle dein Favorit:

or choose your favorite:

Mochi Ice pro Stück

5.5 **Mochi Ice per piece**

Uji Kintoki
Matchaglace pro Kugel
Mit roter Bohnenpaste

4.5 **Uji Kintoki**
Matcha ice cream per scoop
With red bean paste

Ringo Tempura
Apfelringe im Tempurateig mit
Zimtucker und Umeshu-Sorbet

11.- **Ringo Tempura**
Applering in tempura batter with
cinnamon sugar and umeshu-
sorbet

Matcha Cheese Cake

8.5 **Matcha Cheese Cake**

Dazu Empfehlen wir unseren
Dessert Sake!

We recommend our dessert
sake with this dessert!

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: Southwestatlantik
Shrimps: Vietnam
Yellowtail: Denmark (farmed)
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

4.5 **宇治金時** 四・五
抹茶アイス
抹茶アイスの小豆添え。 六

11.- **りんごの天ぷら** 十一
シナモンシュガーと梅酒のシャー
ベット添え。

8.5 **抹茶チーズケーキ** 八・五

デザート酒もおすすめて
す！

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