

Spezial Saison Gerichte

- 1 **Biitsu no Tsukemono** 7.-
Eingelegte Rande
- 2 **Miyokomame no Hottodoggu** 16.-
Kichererbsen Hotdog mit Wirz und Karotten
- 3 **Sāmon no Kimuchi Zuke** 21.-
In Kimchi gebeizter Lachs
- 4 **Ingen no Shiraae** 12.-
Grüne Bohnen mit cremiger Tofu-Sesam-Sauce
- 5 **Tamago Dofu** 13.-
Japanischer Eiertofu mit würzigen Gemüse-Toppings
- 6 **Tamanegi Gyoza** 12.-
Gebratene Teigtasche mit Kartoffeln und Zwiebeln
- 7 **Buta no Pirikaramiso** 21.-
Geschmorter Schweinebauch mit leicht pikanter Misosauce
- 8 **Gyuu Tataki** 21.-
Leicht grilliertes Rindsfilet mit wildem Brokkoli
- 9 **Pochi do Kinmedai** 21.-
Pochierte Goldbrasse mit Yuzu-Ponzu-Sauce und Gemüse
- Wagyu Steak** 60.-
Frag unser Personal nach 100g
Japanischem Wagyu Steak aus Miyazaki

Special seasonal dishes

- 7.- **Biitsu no Tsukemono**
Pickled beetroot
- 16.- **Miyokomame no Hottodoggu**
Chickpea hotdog with savoy cabbage and carrot
- 21.- **Sāmon no Kimuchi Zuke**
Salmon marinated in kimchi
- 12.- **Ingen no Shiraae**
Green beans with creamy tofu-sesame sauce
- 13.- **Tamago Dofu**
Japanese egg tofu with savory vegetable toppings
- 12.- **Tamanegi Gyoza**
Pan fried dumplings filled with potatoes and onions
- 21.- **Buta no Pirikaramiso**
Braised pork belly with mildly spicy miso sauce
- 21.- **Gyuu Tataki**
Lightly grilled beef fillet with wild broccoli
- 21.- **Pochi do Kinmedai**
Poached gilt-head bream with yuzu-ponzu sauce and vegetables
- 60.- **Wagyu Steak**
Ask our personel about the 100g
Japanese Wagyu Steak from Miyazaki

季節の一品

- 7 **ビーツの漬物**
鉄分やミネラルが豊富なスーパーフード。箸休めに。
- 十六 **ひよこ豆のホットドッグ**
自家製パンズ、フムスの素揚げ、キャベツとニンジンのビネグレットソース和えを挟んだベジドッグ。
- 二十一 **サーモンのキムチ漬け**
椎茸の胡麻油炒めを添えた旨味たっぷりの一品。ご飯が進みます！
- 十二 **いんげんの白和え**
豆腐のこくと白ごまの風味が優しい一品。
- 十三 **玉子豆腐**
香味野菜のトッピング。
- 十二 **玉ねぎ餃子**
玉ねぎとマッシュポテトの餃子。新感覚の美味しさです。
- 二十一 **豚のピリ辛味噌**
柔らかい豚バラ肉とピリ辛味噌ダレがこっくりと美味しい。お酒&ご飯のお供に。
- 二十二 **牛タタキ**
マンダリンビネグレットソースでさっぱりと。
- 二十一 **ポーチド金目鯛**
煮立てずにじっくりと火を通し柔らかく仕上げました。柚子ポン酢でさっぱりといただきます。
- 六十 **和牛ステーキ**
宮崎産和牛を是非ご賞味ください。 100g
*ご希望の際はスタッフまで。

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 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**
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
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

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。

10.- **なす田楽**  十
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
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

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。

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.-

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.-

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.-

Dessert

Kinako Daitfuku
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
Matchaglase 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
Lachs: Schottland
Tuna: Philippinen
Calamari: Südwestatlantik
Crevetten: Vietnam
Goldbrasse: Griechenland
Aal: Taiwan

Unser Personal gibt Ihnen gerne
Auskunft über Allergene.

Dessert

6.5.- **Kinako Daitfuku**
Rice cake with kinakopowder,
filled with red beans

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

13.- **Yuzu crème brûlée**
Homemade yuzu crème brûlée

We recommend our dessert
sake with this dessert!

Declaration:
Poultry and meat is from Switzerland
Salmon: Scotland
Tuna: Philippines
Calamari: Südwestatlantik
Shrimps: Vietnam
Goldbrasse: Greece
Eel: Taiwan

Ask our staff about any allergen.

デザート

6.5.- **きな粉大福**
香ばしいきな粉が美味しい大福。 六・五

14.5.- **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・五

5.5.- **アイス大福 各種** 五・五

4.5.- **宇治金時**
抹茶アイス
6.- 抹茶アイスの小豆添え。 四・五
六

13.- **柚子クリームブリュレ**
冬らしい柚子の香りがアクセント。 十三

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
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
キンメダイ: ギリシャ
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。