

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 Japanisches Kabispfannkuchen mit Bonito Flocken	14.-	Okonomiyaki Japanese cabbage pan cake with bonito flakes on top	14.-	お好み焼き キャベツたっぷりのお好み焼き。	十四
3	Maguro Sake Sarada Thunfisch-Lachs Salat mit Avocado	22.-	Maguro Sake Sarada Tuna-salmon salad with avocado	22.-	鮭と鮪のサラダ 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。	二十二
4	Kinpira Gobo Marinierte Schwarzwurzel mit Rübli und Sesam	13.-	Kinpira Gobo Marinated black salsify with carrots and sesame	13.-	金平ごぼう 甘辛く炒めた絶品金平ごぼう、ご飯が進みます。	十三
5	Hiyayakkodofu Japanischer Seidentofu	12.-	Hiyayakkodofu Japanese silken tofu	12.-	冷ややっこ リクエストに応じて再度メニューに仲間入り。	十二
6	Beni Imo Gyoza Gebratene, hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Schwarzwurzel und Süsskartoffel	12.-	Beni Imo Gyoza Homemade, pan-fried dumplings filled with black salsify and sweet potato	12.-	紅芋餃子 紅芋とごぼうの餡を詰めた自家製餃子。	十二
7	Gyutan Moriawase Zweierlei von der Rinderzunge: - Mit Enokipilz gebraten - Mit Tsuyu geschmort	21.-	Gyutan Moriawase Beef tongue dual: -fried with enoki mushroom -braised with tsuyu	21.-	牛タン2種盛り合わせ 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。	二十一
8	Buta no Kakuni Geschmorter Schweinebauch mit Rettich und Marroni	19.-	Buta no Kakuni Pork belly braised with radish and chestnut	19.-	豚の角煮 大根と栗を一緒に煮込みました。	十九
9	Miso Saba In Miso und Ingwer marinierte Makrele	21.-	Miso Saba In miso and ginger marinated mackerel	21.-	鯖の味噌煮 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。	二十一
	Wagyu Steak Frag unser Personal nach Japanischem Wagyu Steak aus Miyazaki	60.- 100g	Wagyu Steak Ask our personel about the Japanese Wagyu Steak from Miyazaki	60.- 100g	和牛ステーキ 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。	六 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


12.- **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。

12.- **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

6.-

Nasu Dengaku

Aubergine an einer Misosauce

9.-

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

6.-

Nasu Dengaku

Eggplant with misosauce

9.-

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。

6.-

六

なす田楽

揚げ茄子と味噌の美味しいコンビ。

9.-

九

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.-

七

ご飯

美味しいおかずのお供にはやっぱり白
 ご飯

2.5.-

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.-

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

12.-

十二

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 Shuukuriimu
 Windbeutel gefüllt mit einer
 Matchacrème

Dazu Empfehlen wir unseren
 Dessert Sake!

Dessert

Kinako Daifoku
 Rice cake with kinakopowder
 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 六
 香ばしいきな粉が美味しい大福。

アイス大福 お好み3種 十三
 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

宇治金時 四・五
 抹茶アイス
 抹茶アイスの小豆添え。

抹茶シュークリーム 十四
 ほんのり抹茶の苦味が美味しい人気デ
 ザート。

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

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

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