

Spezial Saison Gerichte

- 1 **Kabocha no Tsukemono** 7.-
Eingelegter Kürbis
- 2 **Kabocha Manbaagaa** 16.-
Kürbis-Krokette mit Krautsalat in hausgebackenem Burger-Bun
- 3 **Maguro Salada** 21.-
Thunfisch Salat mit würziger Mayonnaise
- 4 **Aburaage to Shiitake no Nimono** 12.-
 Eintopf mit frittiertem Tofu und Shiitakepilzen
- 5 **Tamago Dofu** 13.-
Japanischer Eiertofu mit würzigen Gemüse-Toppings
- 6 **Kuri Imo Gyoza** 12.-
Gebratene, hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Marroni und Süsskartoffel
- 7 **Inoshishi Steak** 21.-
Wildschwein Steak mit Yuzu-Schaum
- 8 **Gyūniku to Beekon no Nimono** 22.-
Geschmortes Rindfleisch mit Speck, Zwiebeln und Shiitake
- 9 **Yakisaba** 21.-
Gebratene Makrele mit Kürbis-Ingwer-Püree
- Wagyu Steak** 60.-
Frag unser Personal nach Japanischem Wagyu Steak aus Miyazaki

Special seasonal dishes

- 7.- **Kabocha no Tsukemono** 7.-
Pickled pumpkin
- 16.- **Kabocha Manbaagaa** 16.-
Pumpkin croquette burger with coleslaw in homemade buns
- 21.- **Maguro Salada** 21.-
Tuna salad with spicy mayonnaise
- 12.- **Aburaage to Shiitake no Nimono** 12.-
Stew with fried tofu and shiitake mushrooms
- 13.- **Tamago Dofu** 13.-
Japanese egg tofu with savory vegetable toppings
- 12.- **Kuri Imo Gyoza** 12.-
Homemade, pan-fried dumplings filled with chestnuts and sweet potatoes
- 21.- **Inoshishi Steak** 21.-
Wild boar steak with yuzu foam
- 22.- **Gyūniku to Beekon no Nimono** 22.-
Braised beef with bacon, onions and shiitake
- 21.- **Yakisaba** 21.-
Pan fried mackerel wih pumpkin ginger puree
- 60.- **Wagyu steak** 60.-
Ask our personel about the Japanese Wagyu Steak from Miyazaki

季節の一品

- かぼちやの漬物 七
かための食感と上品な酸味が心地よい漬物。
- かぼちやハンバーガー 十六
かぼちやコロケとコールスローサラダを自家製パンズではさみました。
- 鮪サラダ 二十一
ピリ辛マヨネーズが食欲をそそる美味しさ。
- 油揚げと椎茸の煮物 十二
油揚げの甘さと椎茸の旨味がたっぷりの煮物。
- 玉子豆腐 十三
香味野菜のトッピング。
- 栗とさつまいもの餃子 十二
秋の定番、スイーツのような自家製餃子。
- イノシシ肉のステーキ 二十一
柚子ムースを添えて。
- 牛肉とベーコンの煮物 二十二
お肉の旨味を楽しむ一品。
- 焼き鯖 二十一
かぼちやと生姜の甘辛ソースでご賞味ください。
- 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 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
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
 ポ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

Kinako Daitfuku
Reiskuchen mit Kinakopulver,
gefüllt mit roten Bohnen

6.5.-

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

14.5.-

oder wähle dein Favorit:

Mochi Ice pro Stück

5.5.-

uji Kintoki
Matchaglaze pro Kugel
Mit roter Bohnenpaste

4.5.-
6.-

Ringo Donut
Hausgemachter Apfel Zimt Donut

13.-

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

Kinako Daitfuku
Rice cake with kinakopowder,
filled with red beans

6.5.-

Mochi Ice set with 3
Ice cream covered with rice cake
Choose 3 pieces:
**Chocolate, Coconut, Mango,
Passionfruit, Salted Caramel,
Matcha, Strawberry, Yuzu**

14.5.-

or choose your favorite:

Mochi Ice per piece

5.5.-

uji Kintoki
Matcha ice cream per scoop
With red bean paste

4.5.-
6.-

Ringo Donut
Homemade apple cinnamon
donut

13.-

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

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
抹茶アイスの小豆添え。

四・五
六

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

十三

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。