

## Spezial Saison Gerichte

## Special seasonal dishes

## 季節の一品


1	<b>Koorurabi Amazuzuke</b> Gepickelter Kohlrabi	7.-	<b>Koorurabi Amazuzuke</b> Pickled cabbage turnip	7.-	7. <b>コールラビ甘酢漬け</b> メープルシロップの優しい甘さの甘酢漬け。	七	
2	<b>Somen</b> Kalte, sehr dünne Weizennudeln mit Gemüse topping	14.-	<b>Somen</b> Cold, very thin wheat noodles with vegetable topping	14.-	14. <b>そうめん</b> 夏野菜のトッピングでさっぱりと。	十四	
3	<b>Sake no Zuke</b> Marinierter Lachs mit Miso sauce	21.-	<b>Sake no Zuke</b> Marinated salmon with miso sauce	21.-	21. <b>漬けサーモン</b> 柚子みそだれが良く合います。	二十一	
4	<b>Rubaabu Serori no Nitsuke</b> Sousvide gekochter Rhabarber und Sellerie	12.-	<b>Rubaabu Serori no Nitsuke</b> Sous vide cooked rhubarb and celery	12.-	12. <b>ルバーブとセロリの煮付け</b> ルバーブとセロリを甘辛く煮付けました	十二	
5	<b>Gomadoufu</b> Zweifarbiger Sesamtofu mit Dashi	13.-	<b>Gomadoufu</b> Two colored sesame tofu with Dashi	13.-	13. <b>胡麻豆腐</b> もっちりゴマ豆腐が復活	十三	
6	<b>Greenpeas to Jagaimo Gyoza</b> Gebratene, hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit grünen Erbsen und Händöpfeln	12.-	<b>Greenpeas to Jagaimo Gyoza</b> Homemade, pan-fried dumplings filled with green peas and potato	12.-	12. <b>グリーンピースとじゃがいも餃子</b>	十二	
7	<b>Pookuribu Pirikara-Sousu</b> Slow cooked Schweinerippchen mit Erdnuss Yuzu Crunch und rassisger Sauce	21.-	<b>Pookuribu Pirikara-Sousu</b> Slow cooked pork ribs with peanut yuzu crunch and racy sauce	21.-	21. <b>ポークリブのピリ辛ソースがけ</b> じっくり煮込んだポークリブにちょっぴり辛いソースとピーナッツ、柚子をトッピング	二十一	
8	<b>Gyuu-nikomi</b> Geschmortes Rindfleisch mit Zwiebeln und Shisoblättern	20.-	<b>Gyuu-nikomi</b> Braised beef with onions and shiso leaves	20.-	20. <b>牛煮込み</b> ホロホロの牛の煮込みをご飯、お酒のお供にどうぞ	二十	
9	<b>Suzuki no Roosuto</b> Gebratener Wolfsbarsch mit geschmortem Lauch	22.-	<b>Suzuki no Roosuto</b> Panfried sea bass with braised leak	22.-	22. <b>スズキのロースト</b> 低温調理した旨味たっぷりのネギを添えて。	二十二	
	<b>Wagyu steak</b> Frag unser Personal nach Japanischem Wagyu Steak aus Miyazaki	60.- 100gr + Pro 50gr 100gr, 150gr, 200gr, ... usw.	<b>Wagyu steak</b> Ask our personel about the Japanese Wagyu Steak from Miyazaki	60.- 100gr + Each 50gr 100gr, 150gr, 200gr, ... and so on	60.- 100gr + Each 50gr 100gr, 150gr, 200gr, ... and so on	<b>和牛ステーキ</b> 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。	六十 100gr

Alle Preise sind in CHF inkl. 8,1% MwSt

## 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

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**  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。

23.- **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

**Nasu Dengaku**   
Aubergine an einer Misosauce


**Morenso no Goma Ae**   
Spinat mit Sesam

**Gohan**   
Weisser japanischer Reis

## Warm Dishes

7.- **Devil onigiri**  
Grilled rice ball with spring onion  
and tempura crunch

10.- **Nasu Dengaku**   
Eggplant with misosauce


7.- **Morenso no Goma Ae**   
Spinach with sesame


2.5.- **Gohan**   
White Japanese rice

## 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** 12.-  
Gebratene Teigtasche gefüllt mit  
Schweinefleisch

**Japanese Vegi Gyoza**  12.-  
Gebratene Teigtasche gefüllt mit  
Gemüsecurry


## Homemade Gyoza

12.- **Butaniku Gyoza**  
Pan fried dumplings filled with  
pork

12.- **Japanese Vegi Gyoza**   
Pan fried dumplings filled with  
vegetables curry

## 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。

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 mit  
 Yuzumayo

17.-

**Maguro Kakuni**  
 Langsam gekochter Thunfisch mit  
 Ingwer

8.-

## Fisch

**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。

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。


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！

八

## Dessert


**Sakura Mochi**  6.5.-  
Reiskuchen mit Kirschblütenblatt  
gefüllt mit roten Bohnen

**Mochi Ice 3er set**  14.5.  
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**  5.5.-

**uji Kintoki**  4.5.-  
Matchaglance pro Kugel  
Mit roter Bohnenpaste 6.-

**Koohii Zerii**  11.5.-  
Durchsichtiger Kaffeeputting mit  
Schlagrahm  
+ Fior di Latte Glace +2.00.-

Dazu Empfehlen wir unseren  
Dessert Sake!


## Dessert


**Sakura Mochi**  6.5.-  
Rice cake with cherry petal filled  
with red beans

**Mochi Ice set with 3**  14.5.  
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**  5.5.-


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

**Koohii Zerii**  11.5.-  
Transpaerent coffee pudding with  
whipped cream  
+fior di latte icecream +2.00.-


We recommend our dessert  
sake with this dessert!


## デザート

**桜餅**  六・五  
道明寺の桜餅です。

**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。

**アイス大福 各種**  五・五

**宇治金時**  四・五  
抹茶アイス  
抹茶アイスの小豆添え。 六

**コーヒーゼリー**  十一・五  
寒天で固めたゼリーにホイップクリー  
ムをのせた懐しいおやつ。

デザート酒もおすすめてす！

Deklaration:  
Geflügel und Fleisch ist aus der Schweiz  
Lachs: Schottland  
Tuna: Philippinen  
Calamari: FAO41  
Crevetten: Vietnam  
Wolfsbarsch: Zucht ES  
Aal: Taiwan

Unser Personal gibt Ihnen gerne  
Auskunft über Allergene.

Declaration:  
Poultry and meat is from Switzerland  
Salmon: Scotland  
Tuna: Philippines  
Calamari: FAO41  
Shrimps: Vietnam  
Seabass: Breeding ES  
Eel: Taiwan

Ask our staff about any allergen.

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  
スズキ:養殖 ES  
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。