

Spezial Saison Gerichte

Special seasonal dishes

季節の一品


1	Koorurabi Amazuzuke Gepickelter Kohlrabi	7.-	Koorurabi Amazuzuke Pickled cabbage turnip	7.-	コールラビ甘酢漬け メープルシロップの優しい甘さの甘酢漬け。	七
2	Soba Kalte Buchweizennudeln mit Gemüsetopping	14.-	Soba Cold buckwheat noodles with vegetable topping	14.-	そば 夏野菜のトッピングでさっぱりと。	十四
3	Sake no Zuke Marinierter Lachs mit Misoauce	21.-	Sake no Zuke Marinated salmon with miso sauce	21.-	漬けサーモン 柚子みそだれが良く合います。	二十一
4	Gobo to Ninjin to Edamame Gedörrte Schwarzwurzel mit Sojamilchbéchamel, Edamame und Rübli	12.-	Gobo to Ninjin to Edamame Dried black salsify with soy milk béchamel, edamame and carrots	12.-	ごぼうと人参と枝豆 豆乳ベシャメルソース仕立てのヘルシ ーな一品。	十二
5	Gomadoufu Zweifarbiger Sesamtofu mit Dashi	13.-	Gomadoufu Two colored sesame tofu with Dashi	13.-	胡麻豆腐 もっちりゴマ豆腐が復活	十三
6	Greenpeas to Jagaimo Gyoza Gebratene, hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit grünen Erbsen und Händöpfeln	12.-	Greenpeas to Jagaimo Gyoza Homemade, pan-fried dumplings filled with green peas and potato	12.-	グリーンピースとじゃがいも餃子	十二
7	Pookyribu Pirikara-Sousu Slow cooked Schweinerippchen mit Erdnuss Yuzu Crunch und rassiger Sauce	21.-	Pookyribu Pirikara-Sousu Slow cooked pork ribs with peanut yuzu crunch and racy sauce	21.-	ポークリブのピリ辛ソースがけ 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	Gyuu Kushiyaki Rinds-Gemüse Spiesli mit Pflaumensauce und Shiso	22.-	Gyuu Kushiyaki Beef and vegetable skewer with plum sauce and shiso	22.-	牛肉の串焼き 甘酸っぱい梅ソースと紫蘇を添えて。	二十二
9	Suzuki no Roosuto Gebratener Wolfsbarsch mit geschmortem Lauch	22.-	Suzuki no Roosuto Panfried sea bass with braised leak	22.-	スズキのロースト 低温調理した旨味たっぷりのネギを添 えて。	二十二
	Wagyu Steak Frag unser Personal nach Japanischem Wagyu Steak aus Miyazaki	60.- 100gr + Pro 50gr 30.-	Wagyu Steak Ask our personel about the Japanese Wagyu Steak from Miyazaki	60.- 100gr + Each 50gr 30.-	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。	六十 100g

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

7.-

Nasu Dengaku

Aubergine an einer Misosauce

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 misosauce

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

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。