

夜のお勧めメニュー

Angebot am Abend ab 18 h / Dinner menu

ていあえず	für den Anfang... / Starter for dinner	EUR
ゴマ苜蓿 GOMAWAKAME	Seetangsalat mit Sesam Seaweed salad with sesame	3,50
キムチ KIMCHI	Pikant eingelegter Chinakohl Spicy pickled chinese cabbage	3,50
ポテトサラダ POTETO SALAT	Japanischer pürierter Kartoffelsalat Japanese mashed potato salad	3,50
ピリ辛キュウリ PIRIKARA KYURI	Pikant & knackig eingelegte Gurken Spicy cucumber	3,50
酢の物 SUNOMONO	In Reisessig eingelegtes Gemüse und Seetang In ricevinegar marinated vegetables and seaweed	4,00
枝豆 EDAMAME	Gekochte Sojabohnen, gesalzen Boiled & salted soybeans	4,00
三種の盛合せ OSOUZAI	3 Schälchen Gemüsegerichte nach Wahl (von oben) Combination platter with 3 plates from above	6,50
野菜コロッケ YASAI KOROKKE	Japanische Gemüsecroquette mit TONKATSU Soße Veggie croquette	4,00
胡麻和え YASAI GOMAAE	Gemüse mit Sesampaste angemacht Vegetables mixed with sesame paste	4,50
野菜かき揚げ YASAI KAKIAGE	TEMPURA-Frittierte Gemüsestreifen TEMPURA of vegetable julienne	4,50
イカと芋の揚げ物 ピリ辛ソース AGE IKA	Frittierter Tintenfisch & Kartoffeln mit pikanter Sojasoße Deep fried squid & potato with spicy soysauce	5,50
卵焼き TAMAGOYAKI	Japanisches Omellette mit Pilzesoße Japanese rolled omelette with sauce of mixed mashrooms	4,50
野菜餃子 YASAI GYOZA	Gebratene Teigtaschen, vegetarisch (5 St.) Pan fried veggie dumpling (5 pc.)	4,50
海老餃子 EBI GYOZA	Gebratene Teigtaschen, mit Shrimps (5 St.) Pan fried dumping with shrimps (5 pc.)	6,50
揚げタコ焼き AGE TAKOYAKI	Frittierte Oktopusbällchen mit Aonori flocken & Mayo (5 St.) Deep fried octopus balls with Aonori seaweed & mayonnaise	4,50
小魚のフリット KOZAKANA FRIT	Frittierte Eperlan, gewürzt mit Aonori flocken Deep fried stints with Aonori seaweed	4,00
アボカド、オクラと 芋の明太マヨ和え MENTAI MAYO	Avocado, Okra und Kartoffeln mit Mentaiko - Mayo angemacht Mentai-mayo seasoned avocado, okra & potato	5,50



夜のお勧めメニュー

Angebot am Abend ab 18 h / Dinner menu

魚介料理

Fischgericht / Fish

EUR

イカのグリル
IKA NO GRILL

Gebrautener Tintenfisch mit Meeresalgensoße
Grilled squid with seaweed sauce

7,00

海老フライ
EBIFRY

4 panierte Garnelen mit Salatbouquet TONKATSU Soße
4 breaded shrimps mit salad bouquet, TONKATSU sauce

8,00

鮭と帆立の
ホイール焼き
SAKE TO HOTATE

Lachs & Jakobsmuschel mit Zwiebelgemüse, Algen und Pilze
in Folie gedünstet, MISO Butter Geschmack
Salmon & scallop with onions, seaweed & mushrooms
baked in foil, MISO butter

9,00

鮭タタキ
SAKETATAKI

Lachs Tataki auf Salatbett mit Avocado & Tomaten an WASABI Soße
TATAKI salmon on green salad with avocado & tomato, WASABI sauce

12,50

鮪タタキ
MAGURO TATAKI

Thunfisch Tataki mit Algen & frittierte Malony, SHISO Dressing
TATAKI tuna with seaweed & malony, SHISO herb dressing

16,00

鱈のカルパッチョ
SUZUKI CARPACCIO

Seewolf Carpaccio mit Spargel, YUZU Dressing
Carpaccio of sea bass with asparagus, YUZU lemon dressing

14,50

本日のお勧め
OSUSUME

Tagesfisch (Wir informieren Sie gerne!)
Fish of the day

je nach
Angebot

肉料理

Fleischgericht / Meat

マポ豆腐
MAPO TOFU

Tofu und Zwiebelgemüse mit pikanter Hackfleischsoße
Tofu and spring onions in a spicy minced meat sauce

6,50

魚煮
KAKUNI

Geschmortes Schweinefleisch mit gekochtem Ei, Soja Geschmack
Japanese braised pork with hard boiled egg, soy sauce flavor

8,00

鶏の唐揚げ
KARAAGE

Mariniertes Hühnchenfleisch nach japanischer Art frittiert,
serviert auf Salatbett

9,00

牛タタキ
GYUTATAKI

Kurzgebratene Rindfleisch TATAKI auf Meeresalgen mit WASABI Soße
Sliced beef TATAKI on seaweed, WASABI sauce

12,50

ジンギスカン風
うら肉
JINGISUKAN

Lammscheiben auf Gemüsebett mit Pfeffersoße
Sliced lamb grilled with mung bean sprout, onions & pepper,
japanese barbecue pepper sauce

10,50

