

# Menü Grill

65,00

## コースメニュー

ZENSAI  
前菜

*Dreierlei Vorspeisen des Tages /  
trois assortiments hors-d'œuvre du jour*

SUSHI OR  
KISETSU NO SAKANA  
寿司又は、  
季節の魚

*Vier verschiedene Sorten NIGIRI Sushi oder Fischfilet des Tages  
quatre morceaux de SUSHI Nigiri ou filet de poisson du jour*

KUCHIGAWARI  
口代わり

*Monatlich wechselndes kleines Gericht /  
petit plat qui change chaque mois*

## STEAK AM GRILL

STEAK  
ステーキ

*Rinderfilet Steak 150 g mit Knoblauch Sojasauce  
filet de bœuf 150 g à la sauce soja à l'ail et au vinaigre*

*oder / ou*

*Argentinisches Entrecôte Steak 150 g mit Knoblauch Sojasauce  
Entrecôte argentine à l'ail et au vinaigre sauce soja*

*oder / ou*

*Lammfilet 150 g mit japanischer Gewürzsauce (+5€)  
filet d'agneau de Nouvelle-Zélande avec sauce aux épices japonaises (+5€)*

*oder/ ou*

*WAGYU Beef Steak 120 g nach Kobe Art mit Wasabi Sojasauce (+15€)  
steak de boeuf Wagyu „Kobe style“ avec sauce soja au wasabi (+15€)*

*mit Knoblauchreis / riz grillé à l'ail*

DESSERT  
デザート

*Dessert Chef*

## 汁物 SUPPE

*MISO SHIRU* **Traditionelle Miso Suppe aus weißer Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang,** 5,50  
味噌汁 **Lauchzwiebeln und Nameko Pilze / soupe à base de miso blanc**

*SUIMONO* **Klare Fischsuppe mit Seetang, Lauchzwiebeln und Fischstückchen /** 6,50  
吸い物 **bouillon de poisson avec poisson**

*AKADASHI* **Traditionelle rote Miso Suppe mit Fischstückchen, Tofu, Seetang,** 6,50  
赤出汁 **Lauchzwiebeln und Nameko Pilze / soupe à base de miso rouge avec poisson**

*DOBINMUSHI* **Fischbouillon mit Garnele, Fischstückchen, Pilze und Bohnen in Kännchen /**  
土瓶蒸し **bouillon servi dans un pot avec crevette, du poisson et des champignons** 10,00

## サラダ SALAT

*KAIISO SALAT* **Grüner Salat mit Meeresalgen, Haus- & Misosenf Dressing /** 9,50  
海藻サラダ **salade verte avec algues, vinaigrette maison et moutarde miso**

*KAISSSEN SALAT* **Grüner Salat mit roh und gekochte Meeresfrüchte und Meeresalgen,**  
海鮮サラダ **Haus- & Misosenf Dressing /** 18,00  
**salade verte avec fruit de mer crus et cuits, vinaigrette maison**

## *A LA CARTE NIGIRI Sushi* お好み寿司

*( 2 Stücke / 2 morceaux )*

<i>MAGURO</i>	鮪	<i>Thunfisch</i>	<i>thon rouge</i>	<b>7,00</b>
<i>SAKE</i>	鮭	<i>Lachs</i>	<i>saumon</i>	<b>7,00</b>
<i>SUYUKI</i>	鱸	<i>Seewolf</i>	<i>loup de mer</i>	<b>7,00</b>
<i>TAKO</i>	蛸	<i>Oktopus</i>	<i>poulpe</i>	<b>7,00</b>
<i>IKA</i>	いか	<i>Tintenfisch</i>	<i>calmar</i>	<b>7,00</b>
<i>SABA</i>	鯖	<i>Makrele</i>	<i>maquereau</i>	<b>7,00</b>
<i>EBI</i>	海老	<i>Steingarnele</i>	<i>crevettes</i>	<b>8,00</b>
<i>IKURA</i>	いくら	<i>Lachskaviar</i>	<i>œufs de saumon</i>	<b>9,00</b>
<i>HAMACHI</i>	はまち	<i>King Fish</i>	<i>sériole</i>	<b>8,00</b>
<i>HOTATE</i>	帆立	<i>Jakobsmuschel</i>	<i>coquille st. jaques</i>	<b>9,00</b>
<i>UNAGI</i>	鰻	<i>Gegrillter Aal</i>	<i>anguille grillé</i>	<b>9,00</b>
<i>*KANI</i>	蟹	<i>Tschenkrebsfleisch</i>	<i>crabe</i>	<b>9,00</b>
<i>*TARABA</i>	たらば	<i>King Krabbe</i>	<i>crabe royal</i>	<b>10,00</b>
<i>*TORO</i>	とろ	<i>Fetter Thunfisch</i>	<i>thon gras</i>	<b>12,00</b>
<i>*UNI</i>	うに	<i>Seeigel</i>	<i>oursin</i>	<b>14,00</b>

## *A LA CARTE Tsukuri* お好み一品

*Tsukuri* sind frische Rohfischstücke (Sashimi), serviert mit Wasabi und Sojasoße /

*Les tsukuri* sont des morceaux frais de poisson cru (sashimi)

**( 3 Stücke / 3 morceaux )**

<i>MAGURO</i>	鮪	<i>Thunfisch</i>	<i>thon rouge</i>	<b>10,50</b>
<i>SAKE</i>	鮭	<i>Lachs</i>	<i>saumon</i>	<b>10,50</b>
<i>SUZUKI</i>	鱈	<i>Seewolf</i>	<i>loup de mer</i>	<b>10,50</b>
<i>TAKO</i>	蛸	<i>Oktopus</i>	<i>poulpe</i>	<b>10,50</b>
<i>IKA</i>	いか	<i>Tintenfisch</i>	<i>calmar</i>	<b>10,50</b>
<i>HAMACHI</i>	はまち	<i>King Fish</i>	<i>sériole</i>	<b>12,00</b>

## *A LA CARTE Tempura* お好み一品

*Tempura* ist ein frittiertes Gericht, umhüllt mit einem Ei – Teigmantel, serviert mit einem Bällchen geriebenem Rettich & Ingwer & Sojadip / *le Tempura* est un plat frit, enrobé d'une pâte à l'œuf.

**( 3 Stücke / 3 morceaux )**

<i>SHIROMI</i>		<i>Weißfischfilet</i>		<b>12,00</b>
白身魚		<i>poisson blanc</i>		
<i>EBI</i>		<i>Steingarnele</i>		<b>12,00</b>
海老		<i>grosses crevette</i>		
<i>KINOKO</i>		<i>Verschiedene Pilze</i>		<b>6,00</b>
きのこ		<i>champignons</i>		
<i>SATSUMAIMO</i>		<i>Süßkartoffel</i>		<b>4,50</b>
薩摩芋		<i>patates douces</i>		
<i>NASU</i>		<i>Aubergine</i>		<b>4,50</b>
茄子		<i>aubergines</i>		

## *Grillspeisen / Grillades*

### *FISCH / poisson*      魚料理

*Fischgerichte werden ohne Beilage serviert / les plats de poisson sont servis sans accompagnement*

SAKE 鮭	<i>Lachsfilet mit Teriyakisauce / saumon avec sauce Teriyaki</i>	150 g <b>22,00</b>
SUZUKI 鱸	<i>Seewolf mit Essig Sojasauce / filets de loup de mer avec sauce Ponzu</i>	200 g <b>23,00</b>
TAI 鯛	<i>Filet von der Dorade Royal mit Essig Sojasauce / filets de dorade royale avec sauce Ponzu</i>	200 g <b>23,00</b>
HOTATE GAI 帆立貝	<i>Jakobsmuscheln mit Essig Sojasauce / coquille st. jacques avec sauce Ponzu</i>	100 g <b>26,00</b>
IKA イカ	<i>Sepiafilet mit Teriyakisauce / filet des seiches avec sauce Teriyaki</i>	150 g <b>26,00</b>
KURUMAEBI 車海老	<i>Obsible Riesengarnelen / quatre crevettes royales Obsiblue</i>	4 St. <b>28,00</b>
GYOKAI NO MORIAWASE 魚介の 盛り合わせ	<i>„Meeresfrüchtenplatte“ - eine Kombination der oben genannten Fischfilets und Meeresfrüchte / combinaison de filets de poissons et fruits de mer</i>	<b>35,00</b>

## *Grillspeisen / Grillades*

### **FLEISCH / viande 肉料理**

*Fleischgerichte werden mit Grillgemüse serviert / les plats de viande sont servis avec des légumes grillés*

<i>KOBE WAGYU</i> 神戸和牛	<i>Wagyu Beef Steak nach Kobe Art mit Wasabi- und Knoblauch Sojasauce / steak de boeuf Kobe Wagyu style avec sauce soja au wasabi et à l'ail</i>	150 g <b>60,00</b> 200 g <b>70,00</b>
<i>RINDER FILET</i> 牛フィステーキ	<i>Rinderfilet Steak mit Knoblauch- und Essig Sojasauce / filet de bœuf à la sauce soja à l'ail et au vinaigre</i>	200 g <b>28,00</b> 300 g <b>38,00</b>
<i>ENTRECÔTE</i> アントレコート ステーキ	<i>Argentinisches Entrecôte mit Knoblauch- und Essig Sojasauce / entrecôte argentine à l'ail et au vinaigre sauce soja</i>	200 g <b>28,00</b> 300 g <b>38,00</b>
<i>KAMO NO TERIYAKI</i> 鴨の照り焼き	<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Teriyakisauce / magret de canard avec sauce teriyaki</i>	200 g <b>28,00</b>
<i>LAMMFILET</i> ラムフィステーキ	<i>Lammfilet aus Neuseeland mit japanischer Gewürzsauce / filet d'agneau de Nouvelle-Zélande avec sauce aux épices japonaises</i>	200 g <b>30,00</b>

**BEILAGE / accompagnement****付け合わせ**

<i>KAYAKU GOHAN</i> 加薬御飯	<b>Reis mit gehacktem Gemüse</b> <i>riz aux légumes</i>	<b>4,50</b>
<i>GARLIC RICE</i> ガーリックライス	<b>Reis mit Knoblauch</b> <i>riz à l'ail</i>	<b>5,50</b>
<i>YAKIMESHI</i> 焼飯	<b>Reis mit Ei, gehacktem Gemüse und Rindfleisch</b> <i>Riz avec œuf, légumes hachés et bœuf</i>	<b>7,50</b>
<i>YAKI YASAI</i> 焼き野菜	<b>Verschiedene Sorten Gemüse</b> <i>différentes sortes de légumes</i>	<b>7,50</b>

**DESSERT****デザート**

<i>DESSERT CHEF</i> シェフデザート	<b>Wechselndes Chef Dessert</b> <i>dessert chef</i>	<b>12,00</b>
<i>FRUITS</i> <i>MORIAWASE</i> フルーツの盛り合わせ	<b>Gemischter Früchteteller</b> <i>fruits divers</i>	<b>9,00</b>
<i>DAIFUKU</i> 大福	<b>Klebreiskuchen gefüllt mit süßen Bohnen</b> <i>gâteau de riz rempli de haricots doux</i>	<b>4,50</b>
<i>PETIT DESSERT</i> プチデザート	<b>Kleines Tagesdessert</b> <i>petit dessert du jour</i>	<b>4,00</b>
<i>EIS</i> アイス	<b>Japanische Sorten Eis / glaces japonaises</b> <b>Matcha</b> : grüner Tee , <b>Goma</b> : schwarzer Sesam, <b>Ogura</b> : rote Süße Bohnen etc. <b>Matcha</b> : thé vert , <b>Goma</b> : sésam noir, <b>Ogura</b> : haricot rouge etc.	<b>je Kugel 1,50</b>

**Über weitere Eissorten informieren wir Sie gerne! /**  
*nous serons heureux de vous informer sur d'autres variétés de glaces !*