

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 味噌汁	<i>Traditionelle Miso Suppe aus weißer Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln und Nameko Pilze / soupe à base de miso blanc</i>	5,50
SUIMONO 吸い物	<i>Klare Fischsuppe mit Seetang, Lauchzwiebeln und Fischstückchen / bouillon de poisson avec poisson</i>	6,50
AKADASHI 赤出汁	<i>Traditionelle rote Miso Suppe mit Fischstückchen, Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln und Nameko Pilze / soupe à base de miso rouge avec poisson</i>	6,50
DOBINMUSHI 土瓶蒸し	<i>Fischbouillon mit Garnele, Fischstückchen, Pilze und Bohnen in Kännchen / bouillon servi dans un pot avec crevette, du poisson et des champignons</i>	10,00

サラダ SALAT

KAIISO SALAT 海藻サラダ	<i>Grüner Salat mit Meeresalgen, Haus- & Misosenf Dressing / salade verte avec algues, vinaigrette maison et moutarde miso</i>	9,50
KAISSSEN SALAT 海鮮サラダ	<i>Grüner Salat mit roh und gekochte Meeresfrüchte und Meeresalgen, Haus- & Misosenf Dressing / salade verte avec fruit de mer crus et cuits, vinaigrette maison</i>	18,00

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

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)

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

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)

SHIROMI		Weißfischfilet		12,00
白身魚		<i>poisson blanc</i>		
EBI		Steingarnele		12,00
海老		<i>grosses crevette</i>		
KINOKO		Verschiedene Pilze		6,00
きのこ		<i>champignons</i>		
SATSUMAIMO		Süßkartoffel		4,50
薩摩芋		<i>patates douces</i>		
NASU		Aubergine		4,50
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 22,00
SUZUKI 鱸	<i>Seewolf mit Essig Sojasauce / filets de loup de mer avec sauce Ponzu</i>	150 g 23,00
TAI 鯛	<i>Filet von der Dorade Royal mit Essig Sojasauce / filets de dorade royale avec sauce Ponzu</i>	150 g 23,00
HOTATE GAI 帆立貝	<i>Jakobsmuscheln mit Essig Sojasauce / coquille st. jacques avec sauce Ponzu</i>	100 g 26,00
IKA イカ	<i>Sepiafilet mit Teriyakisauce / filet des seiches avec sauce Teriyaki</i>	150 g 26,00
KURUMAEBI 車海老	<i>Obsible Riesengarnelen / quatre crevettes royales Obsiblue</i>	4 St. 28,00
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>	35,00

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>	<i>150 g 60,00</i> <i>200 g 70,00</i>
<i>RINDER FILET</i> 牛フィレステーキ	<i>Rinderfilet Steak mit Knoblauch- und Essig Sojasauce / filet de bœuf à la sauce soja à l'ail et au vinaigre</i>	<i>200 g 28,00</i> <i>300 g 38,00</i>
<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>	<i>200 g 28,00</i> <i>300 g 38,00</i>
<i>KAMO NO TERIYAKI</i> 鴨の照り焼き	<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Teriyakisauce / magret de canard avec sauce teriyaki</i>	<i>200 g 28,00</i>
<i>LAMMFILET</i> ラムフィレステーキ	<i>Lammfilet aus Neuseeland mit japanischer Gewürzsauce / filet d'agneau de Nouvelle-Zélande avec sauce aux épices japonaises</i>	<i>200 g 30,00</i>

BEILAGE / accompagnement**付け合わせ**

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

DESSERT**デザート**

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

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