

## **BUSINESS LUNCH**      **ビジネスランチ**

*< nur dienstags & mittwochs & freitags >*

**桜**                      **Menü SAKURA (3 Gänge)**                      **EUR 28,00**

**MISO SHIRU**    *Traditionelle Miso Suppe aus Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang,*

**味噌汁**                      *Lauchzwiebeln und Nameko Pilze / soupe à base de miso*

**TEMPURA**        *Frittierte Garnelen, Weißfischfilet und Gemüse, serviert mit Rettich Soja*

**天麩羅**                      *Dip-Sauce /plat de friture avec crevettes, tranches de poisson et des légumes*

**SUSHI**                      *Sushi Platte aus 5 NIGIRI&6 MAKI Sushi (vom Koch zusammengestellt) /*

**寿司**                      *sushi divers*

**Menü SUSHI**    **寿司メニュー**

**EUR 17,50**

*Sushi Platte aus 8 NIGIRI & 6 MAKI Sushi*

*(vom Koch zusammengestellt), wahlweise mit*

*Miso Suppe oder grüner Salat als Vorspeise*

*/ sushi divers avec soupe de miso ou salade verte en entrée*



**STEAK Teller**    **ステーキ**

**EUR 19,00**

*Rinderfilet Steak 150 g mit Knoblauch Sojasauce*

*oder*

*Argentinisches Entrecôte Steak 150 g mit Knoblauch Sojasauce*

*oder*

*Lammfilet 150 g aus Neuseeland mit japanischer Gewürzsauce*

*serviert mit grünem Beilagensalat*

# BUSINESS LUNCH

# ビジネスランチ

## Menü BENTO 弁当

EUR 17,50

*Eine Bento Box besteht aus unterschiedlich zubereitete kalte & warme Fisch- / Fleisch- / Gemüse- Delikatessen serviert mit Reis, wahlweise mit Miso Suppe oder grünem Salat als Vorspeise*

*Une Bento est composée de délicies froids et chauds de poisson, de viande et de légumes servi avec du riz, soupe de miso ou salade verte en entrée*

### HIGAWARI Bento 日替わり弁当

*Bento mit wechselndem Tagesgericht /*

*Bento avec plat du jour*



### SUSHI Bento 寿司弁当

*Bento mit 3 NIGIRI und 3 MAKI Sushi*

*(vom Koch zusammengestellt) /*

*Bento avec 3 morceaux de NIGIRI et 3 MAKI sushi*

*(arrangé par le chef)*



### TSUKURI Bento 造り弁当

*Bento mit frischen, rohen Fischstückchen (Sashimi) /*

*Bento avec assiette de poisson cru (sashimi) assortis*



### TEMPURA Bento 天麩羅弁当

*Bento mit frittierten Garnelen, Weißfisch und Gemüse /*

*Bento avec crevettes, tranches de poisson et des légumes frits*



# *Menü CHEF*

65,00

## シェフメニュー

***Vom Chefkoch kreiertes 5 Gang Überraschungs-Menü aus sorgfältig  
ausgewähltem Fisch, Fleisch und Gemüse passend zur Saison!***

*Vorspeise \* Rohfisch Spezialität \* Fisch \* Fleisch \* Dessert*

***Dazu servieren wir 1 Glas Hochqualität SAKE (5 cl) zu einem Gang Ihrer Wahl!***

*\* Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über Ihre Allergien.*

*Un menu surprise à 5 plats créé par le chef à partir de poissons, de viandes  
et des légumes de la saison !*

*Nous servons 1 verre de SAKE 5cl de haute qualité avec un plat de votre choix !*

*\* Veuillez nous informer de vos allergies lors de votre commande.*

季節折々の食材を厳選して構成されたコース料理  
(1グラスの冷酒付き)

## **Menü UTAGE**

宴

45,00

MISO SHIRU

味噌汁

**Traditionelle Miso Suppe aus Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln und Nameko Pilze / soupe à base de miso**

MUKOBACHI

向鉢

**FrISChe rohe Fischstückchen serviert mit Wasabi und Sojasauce / poisson cru divers**

TORIZAKANA

取り肴

**Drei verschieden zubereitete Spezialitäten des Tages / trois spécialités du jour**

OSAI

御菜

**Zweierlei gebratene Fischfilets, serviert mit Reis / filets de poisson grillés**

DESSERT

デザート

**Hausgemachtes Eis mit Obst / fruits frais avec glace japonaise**

## **Menü KIKU**

菊

45,00

MISO SHIRU

味噌汁

**Traditionelle Miso Suppe aus Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln und Nameko Pilze / soupe à base de miso**

TEMPURA

天麩羅

**Frittierte Garnelen, Weißfischfilet und Gemüse, serviert mit Rettich Soja Dip-Sauce / plat de friture avec crevettes, tranches de poisson surtout des légumes**

TORIZAKANA

取り肴

**Drei verschieden zubereitete Spezialitäten des Tages / trois spécialités du jour**

SUSHI

寿司

**Sushi Platte aus 6 NIGIRI & 3 MAKI Sushi / sushi divers**

DESSERT

デザート

**Hausgemachtes Eis mit Obst / fruits frais avec glace japonaise**

## SUPPE 汁物

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

## SALAT サラダ

KAISO SALAT 海藻サラダ	<b>Grüner Salat mit Meeresalgen, Haus- &amp; Misosenf Dressing /</b> salade verte avec algues, vinaigrette maison et moutarde miso	9,50
TORITERI SALAT 鶏照りサラダ	<b>Grüner Salat mit gebratenem Hühnchen Teriyaki &amp; Ei, Hausdressing /</b> salade verte avec poulet teriyaki et œuf, vinaigrette maison	10,50
KAMO SALAT 鴨サラダ	<b>Grüner Salat mit gebratene Ente Teriyaki, Hausdressing /</b> salade verte avec canard rôti teriyaki, vinaigrette maison	13,00
SAKETATAKI SALAT 鮭タタキサラダ	<b>Eisbergsalat mit kurzgebratenem Lachs Tataki, Senfdressing /</b> salade avec tataki de saumon, vinaigrette à la moutarde	13,00
GYUTATAKI SALAT 牛タタキサラダ	<b>Grüner Salat mit kurzgebratene Rinder Tataki und Meeresalgen, Wasabidressing /</b> salade verte avec tataki de bœuf et algues, Vinaigrette au wasabi	13,00
GYOKAI SALAT 魚介サラダ	<b>Grüner Salat mit gebratenem Shrimp, Fischfilets und Meeresalgen, Shiso Kräuterdressing /</b> salade verte avec crevettes frites, filets de poisson et algues, vinaigrette aux herbes de shiso	15,00

## ZWISCHENGERICHT 一品料理

TOFU STEAK 豆腐ステーキ	<b>Gebratener Tofu mit Lauchzwiebeln, Teriyaki Sauce /</b> <i>steak de tofu avec oignons de printemps, sauce teriyaki</i>	<b>11,00</b>
YASAI TORIAWASE 野菜取り合わせ	<b>Drei verschieden zubereitete Gemüsegerichte /</b> <i>Trois plats de légumes préparés différemment</i>	<b>11,50</b>
KUSHIAGE 串揚げ	<b>Vier Panko panierte Spieße (Garnele, Fischfilet, Hühnchen, Gemüse) /</b> <i>Quatre brochettes panées (crevettes, filet de poisson, poulet, légumes)</i>	<b>13,00</b>
TORI NO TERIYAKI 鶏の照り焼き	<b>Gebratenes Hühnchen Teriyaki /</b> <i>poulet grillé avec sauce teriyaki</i>	<b>13,00</b>
YAKINIKU 焼肉	<b>Zart gebratene Rinderscheiben mit Zwiebelgemüse, Gewürzsauce /</b> <i>tranches de bœuf rôties avec légumes oignons, sauce aux épices</i>	<b>13,50</b>
GYOKAI NO SUNOMONO 魚介の酢の物	<b>Zweierlei von roh und gekochte Fischarten (mit Gurken und Seetang in Reisessig / Miso Senf angemacht) /</b> <i>poissons crus et cuits marinée</i>	<b>13,50</b>
KISETSU NO SAKANA 季節の魚	<b>Fischempfehlung des Tages, wir informieren Sie gerne! /</b> <i>poisson du jour</i>	<b>16,00</b>
TORIZAKANA 取り肴	<b>Drei verschieden zubereitete Delikatessen (Fisch/Fleisch/Gemüse) /</b> <i>trois délices préparés différemment (poisson/viande/légumes)</i>	<b>16,00</b>
FUNAMORI 船盛り	<b>Für 2 Personen: Zweistöckiges Schiff „beladen“ mit Fisch-/ Fleisch- und Gemüsegerichte sowie Rohfischspezialitäten /</b> <i>pour 2 personnes : Vaisseau à deux étages rempli de plats de poisson/ viande et de légumes ainsi que de spécialités de poisson cru.</i>	<b>55,00</b>

## **FLEISCH / viande 肉料理**

<i>KOBE WAGYU</i> 神戸和牛	<i>Wagyu Beef Steak nach Kobe Art mit Wasabi- und Knoblauch Sojasauce / steak de boeuf Wagyu style Kobe avec sauce soja au wasabi et à l'ail</i>	150 g <b>55,00</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>26,50</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>26,50</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>28,50</b>

## **FISCH / poisson 魚料理**

<i>SAKE NO TERIYAKI</i> 鮭の照り焼き	<i>Gebratenes Lachsfilet mit Teriyakisauce filet de saumon avec sauce Teriyaki</i>	<b>20,00</b>
<i>KISETSU NO SAKANA</i> 季節の魚	<i>Fischempfehlung des Tages, wir informieren Sie gerne! / poisson du jour</i>	<b>22,00</b>
<i>KURUMAEBI</i> 車海老の塩焼き	<i>Vier gebratene Obsible Riesengarnelen / quatre crevettes royales Obsiblue frites</i>	<b>26,00</b>

## ***SUSHI Variation***      **お寿司の盛り合わせ**

*Unser Sushi wird auf traditioneller Weise mit Wasabi im Sushi verarbeitet.*

*Bitte teilen Sie uns im Voraus mit, falls Sie die Sushis ohne Wasabi wünschen.*

### *MATSU Variation*

松                      ***Sushi Platte aus 7 NIGIRI Sushi und 3 MAKI Röllchen /***                      **25,00**  
*assiette de sushis avec 7 sushis NIGIRI et 3 rouleaux MAKI*

### *KIRI Variation*

桐                      ***Sushi Platte aus 8 NIGIRI Sushi und 3 MAKI Röllchen /***                      **30,00**  
*assiette de sushis avec 7 sushis NIGIRI et 3 rouleaux MAKI*

***Die tagesfrischen Sushi - Sorten werden vom Koch zusammengestellt! /***

*Les Sushi frais du jour sont arrangés par le cuisinier !*

## ***A LA CARTE NIGIRI Sushi***      **お好み寿司**

***( 2 Stücke / 2 morceaux )***

<i>MAGURO</i>	鮪	<b><i>Thunfisch</i></b>	<i>thon rouge</i>	<b>7,00</b>
<i>SAKE</i>	鮭	<b><i>Lachs</i></b>	<i>saumon</i>	<b>7,00</b>
<i>SUYUKI</i>	鱈	<b><i>Seewolf</i></b>	<i>loup de mer</i>	<b>7,00</b>
<i>TAKO</i>	蛸	<b><i>Oktopus</i></b>	<i>poulpe</i>	<b>7,00</b>
<i>IKA</i>	いか	<b><i>Tintenfisch</i></b>	<i>calmar</i>	<b>7,00</b>
<i>SABA</i>	鯖	<b><i>Makrele</i></b>	<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>

## **MAKI SUSHI 巻き寿司**

**( 6 Röllchen / 6 rouleaux )**

<i>KAPPA MAKI</i> かっぱ巻	<i>Gurkenrolle</i> <i>concombre</i>	<b>4,50</b>
<i>SHINKO MAKI</i> 新香巻	<i>Rettichrolle</i> <i>radis</i>	<b>5,00</b>
<i>TEKKA MAKI</i> 鉄火巻	<i>Thunfischrolle</i> <i>thon</i>	<b>7,00</b>
<i>SAKE MAKI</i> 鮭巻	<i>Lachsrolle</i> <i>saumon</i>	<b>7,00</b>

**\* Diese Sushi - Sorten sind nicht immer vorrätig. Wir informieren Sie gerne!**

*\* Ces sushis ne sont pas toujours en stock. Nous nous ferons un plaisir de vous informer !*

## **TSUKURI**

## **造りの盛り合わせ**

*Tsukuri ist eine gemischte Platte aus verschiedenen frischen Rohfischstücke (Sashimi),  
serviert mit Wasabi und Sojasoße.*

<i>OKI Platte</i>	<i>Gemischte rohe Fischstücke</i>	<i>28,00</i>
沖	<i>assortiment de poisson cru</i>	

<i>ISARI Platte</i>	<i>Gemischte rohe Fischstückchen und Meeresfrüchte</i>	<i>33,00</i>
漁	<i>assortiment de poisson cru et fruits de mers</i>	

*Die Platten werden vom Koch zusammengestellt und unterscheiden sich in Anzahl und  
Sorte.*

## **A LA CARTE Tsukuri お好み一品**

**( 3 Stücke / 3 morceaux )**

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

## TEMPURA 天麩羅

*Tempura ist ein frittiertes Gericht, umhüllt mit einem Ei – Teigmantel, serviert mit einem Bällchen geriebenem Rettich & Ingwer, welches vor dem Dippen in die Sojabouillon verrührt werden muss.*

TEMPURA MORIAWASE 天麩羅の 盛り合わせ	<i>Frittierte Garnelen, Weißfischfilet und Gemüse, serviert mit Rettich - Soja Dip-Sauce / plat de friture avec crevettes, tranches de poisson et des légumes</i>	<b>22,00</b>
YASAI NO TEMPURA 野菜の天麩羅	<i>Frittiertes Gemüse serviert mit Rettich Soja Dip-Sauce / plat de friture avec différentes sortes de légumes</i>	<b>14,50</b>

### A LA CARTE Tempura お好み一品

*( 3 Stücke / 3 morceaux )*

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

## **BEILAGE / accompagnement 付け合わせ**

<b>GOHAN SET</b> ご飯セット	<b>Reis und traditionelle Miso Suppe, dazu eingelegtes Gemüse</b> <i>riz et soupe miso traditionnelle</i>	<b>8,00</b>
<b>GOHAN</b> ご飯	<b>Reis</b> <i>riz</i>	<b>2,50</b>
<b>GREEN SALAD</b> グリーンサラダ	<b>Grüner Beilagensalat mit Hausdressing</b> <i>salade verte</i>	<b>5,50</b>

## **DESSERT      デザート**

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