

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 délices 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

55,00

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

55,00

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	Traditionelle Miso Suppe aus weißer Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln und Nameko Pilze / <i>soupe à base de miso blanc</i>	6,00
SUIMONO 吸い物	Klare Fischsuppe mit Seetang, Lauchzwiebeln und Fischstückchen / <i>bouillon de poisson avec poisson</i>	6,50
AKADASHI 赤出汁	Traditionelle Miso Suppe aus roter Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln, Nameko Pilze und Fischstückchen / <i>soupe à base de miso rouge avec poisson</i>	7,00
DOBINMUSHI 土瓶蒸し	Fischbouillon mit Garnele, Fischstückchen, Pilze und Bohnen in Kännchen / <i>bouillon servi dans un pot avec crevette, du poisson et des champignons</i> <i>*(nur in den Wintermonaten erhältlich/ disponible uniquement en hiver)</i>	11,00

SALAT サラダ

KAISO SALAT 海藻サラダ	Grüner Salat mit Meeresalgen, Haus- & Misosenf Dressing / <i>salade verte avec algues, vinaigrette maison et moutarde miso</i>	9,50
TORITERI SALAT 鶏照りサラダ	Grüner Salat mit gebratenem Hühnchen Teriyaki & Ei, Hausdressing / <i>salade verte avec poulet teriyaki et œuf, vinaigrette maison</i>	10,50
KAMO SALAT 鴨サラダ	Grüner Salat mit gebratene Ente Teriyaki, Hausdressing / <i>salade verte avec canard rôti teriyaki, vinaigrette maison</i>	15,00
SAKETATAKI SALAT 鮭タタキサラダ	Eisbergsalat mit kurzgebratenem Lachs Tataki, Senfdressing / <i>salade avec tataki de saumon, vinaigrette à la moutarde</i>	13,00
GYUTATAKI SALAT 牛タタキサラダ	Grüner Salat mit kurzgebratene Rinder Tataki und Meeresalgen, Wasabidressing / <i>salade verte avec tataki de bœuf et algues, Vinaigrette au wasabi</i>	15,00
GYOKAI SALAT 魚介サラダ	Grüner Salat mit gebratenem Shrimp, Fischfilets und Meeresalgen, Shiso Kräuterdressing / <i>salade verte avec crevettes frites, filets de poisson et algues, vinaigrette aux herbes de shiso</i>	18,00

ZWISCHENGERICHT 一品料理

TOFU STEAK 豆腐ステーキ	Gebratener Tofu mit Lauchzwiebeln, Teriyaki Sauce / <i>steak de tofu avec oignons de printemps, sauce teriyaki</i>	12,00
YASAI TORIAWASE 野菜取り合わせ	Drei verschieden zubereitete Gemüsegerichte / <i>Trois plats de légumes préparés différemment</i>	12,00
KUSHIAGE 串揚げ	Vier Panko panierte Spieße (Garnele, Fischfilet, Hühnchen, Gemüse) / <i>Quatre brochettes panées (crevettes, filet de poisson, poulet, légumes)</i>	15,00
TORI NO TERIYAKI 鶏の照り焼き	Gebratenes Hühnchen Teriyaki / <i>poulet grillé avec sauce teriyaki</i>	15,00
YAKINIKU 焼肉	Zart gebratene Rinderscheiben mit Zwiebelgemüse, Gewürzsauce / <i>tranches de bœuf rôties avec légumes oignons, sauce aux épices</i>	15,00
GYOKAI NO SUNOMONO 魚介の酢の物	Zweierlei von roh und gekochte Fischarten (mit Gurken und Seetang in Reisessig / Miso Senf angemacht) / <i>poissons crus et cuits marinée</i>	16,00
KISETSU NO SAKANA 季節の魚	Fischempfehlung des Tages, wir informieren Sie gerne! / <i>poisson du jour</i>	16,00
TORIZAKANA 取り肴	Drei verschieden zubereitete Delikatessen (Fisch/Fleisch/Gemüse) / <i>trois délices préparés différemment (poisson/viande/légumes)</i>	18,00
FUNAMORI 船盛り	Für 2 Personen: Zweistöckiges Schiff „beladen“ mit Fisch-/ Fleisch- und Gemüsegerichte sowie Rohfischspezialitäten / <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>	63,00

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 60,00
<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 28,00
<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 28,00
<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 30,00

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>	22,00
<i>KISETSU NO SAKANA</i> 季節の魚	<i>Fischempfehlung des Tages, wir informieren Sie gerne! / poisson du jour</i>	22,00
<i>KURUMAEBI</i> 車海老の塩焼き	<i>Vier gebratene Obsible Riesengarnelen / quatre crevettes royales Obsiblu frites</i>	28,00

*Die Fisch – und Fleischgerichte werden ohne Beilage serviert. /
Les plats de poisson et de viande sont servis sans accompagnement.*

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 /* **28,00**
assiette de sushis avec 7 sushis NIGIRI et 3 rouleaux MAKI

KIRI Variation

桐 *Sushi Platte aus 8 NIGIRI Sushi und 3 MAKI Röllchen /* **33,00**
assiette de sushis avec 8 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	<i>Thunfisch</i>	<i>thon rouge</i>	8,00
<i>SAKE</i>	鮭	<i>Lachs</i>	<i>saumon</i>	8,00
<i>SUZUKI</i>	鱈	<i>Seewolf</i>	<i>loup de mer</i>	8,00
<i>TAKO</i>	蛸	<i>Oktopus</i>	<i>poulpe</i>	8,00
<i>IKA</i>	いか	<i>Tintenfisch</i>	<i>calmar</i>	8,00
<i>SABA</i>	鯖	<i>Makrele</i>	<i>maquereau</i>	8,00

<i>EBI</i>	海老	<i>Steingarnele</i>	<i>crevettes</i>	9,00
<i>IKURA</i>	いくら	<i>Lachskaviar</i>	<i>œufs de saumon</i>	10,00
<i>HAMACHI</i>	はまち	<i>King Fish</i>	<i>sériole</i>	9,00
<i>HOTATE</i>	帆立	<i>Jakobsmuschel</i>	<i>coquille st. jaques</i>	10,00
<i>UNAGI</i>	鰻	<i>Gegrillter Aal</i>	<i>anguille grillé</i>	10,00
<i>*KANI</i>	蟹	<i>Taschenkrebsfleisch</i>	<i>crabe</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

MAKI SUSHI 巻き寿司

(6 Röllchen / 6 rouleaux)

<i>KAPPA MAKI</i> かっぱ巻	<i>Gurkenrolle</i> <i>concombre</i>	5,00
<i>SHINKO MAKI</i> 新香巻	<i>Rettichrolle</i> <i>radis</i>	5,50
<i>TEKKA MAKI</i> 鉄火巻	<i>Thunfischrolle</i> <i>thon</i>	8,00
<i>SAKE MAKI</i> 鮭巻	<i>Lachsrolle</i> <i>saumon</i>	8,00
<i>GARI</i> がり	<i>extra Portion Ingwer</i> <i>gingembre</i>	1,50

*** 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 sind verschiedene frische Rohfischstücke (Sashimi),
serviert mit Wasabi und Sojasoße.*

<i>OKI Platte</i> 沖	<i>Gemischte rohe Fischstücke</i> <i>assortiment de poisson cru</i>	<i>30,00</i>
<i>ISARI Platte</i> 漁	<i>Gemischte rohe Fischstückchen und Meeresfrüchte</i> <i>assortiment de poisson cru et fruits de mers</i>	<i>35,00</i>

*Die Platten werden vom Koch zusammengestellt und unterscheiden sich in Anzahl und Sorte./
Les Tsukuri frais du jour sont arrangés par le cuisinier !*

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>12,00</i>
<i>SAKE</i>	鮭	<i>Lachs</i>	<i>saumon</i>	<i>12,00</i>
<i>SUZUKI</i>	鱈	<i>Seewolf</i>	<i>loup de mer</i>	<i>12,00</i>
<i>TAKO</i>	蛸	<i>Oktopus</i>	<i>poulpe</i>	<i>12,00</i>
<i>IKA</i>	いか	<i>Tintenfisch</i>	<i>calmar</i>	<i>12,00</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 geriebenem Rettich & Ingwer, welches vor dem Verzehr in den Sojabouillon Dip 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 /</i> <i>plat de friture avec crevettes, tranches de poisson et des légumes</i>	22,00
YASAI NO TEMPURA 野菜の天麩羅	<i>Frittiertes Gemüse serviert mit Rettich Soja Dip-Sauce /</i> <i>plat de friture avec différentes sortes de légumes</i>	14,50

A LA CARTE Tempura お好み一品

(3 Stücke / 3 morceaux)

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

BEILAGE / accompagnement 付け合わせ

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

DESSERT デザート

<i>DESSERT CHEF</i> シェフデザート	<i>Wechselndes Chef Dessert</i> <i>dessert chef</i>	12,00
<i>FRUITS</i> <i>MORIAWASE</i> フルーツの盛り合わせ	<i>Gemischter Früchteteller</i> <i>fruits divers</i>	9,00
<i>DAIFUKU</i> 大福	<i>Klebreiskuchen gefüllt mit süßen Bohnen</i> <i>gâteau de riz rempli de haricots doux</i>	4,50
<i>PETIT DESSERT</i> プチデザート	<i>Kleines Tagesdessert</i> <i>petit dessert du jour</i>	4,50
<i>EIS</i> アイス	<i>Japanische Sorten Eis / glaces japonaises</i> <i>Matcha : grüner Tee , Goma : schwarzer Sesam, Ogura : rote Süße Bohnen etc.</i> <i>Matcha : thé vert , Goma : sésam noir, Ogura : haricot rouge etc.</i>	je Kugel 2,00

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