



IZAKAYA HASHIMOTO

... ein Ort zum Zusammenkommen,
Wohlfühlen und zum Teilen.

In einer IZAKAYA werden die Speisen in Tapas Portionen serviert.
Man bestellt üblicherweise mehrere Gerichte, welche dann
untereinander geteilt werden.

Die Speisen werden nicht wie in Europa in verschiedenen
Gänge serviert.

Die schnell zuzubereitende Speisen werden am Anfang,
und alle anderen Speisen mit einer längeren
Zubereitungszeit werden nach und nach serviert.

居酒屋

橋本

麺類

Nudelgericht

味噌ラーメン

MISO RAMEN

14,50

Eiernudelsuppe mit Miso Geschmack

Topping: gekochtes Ei, Lauchzwiebeln, Seetang, MENMA Bambussprossen & Sojasprossen

RAMEN noodle soup with MISO flavour with the toppings: seaweed, boiled egg & vegetables

醤油ラーメン

SHOYU RAMEN

14,50

Eiernudelsuppe mit Soja Geschmack

Topping: gekochtes Ei, Lauchzwiebeln, Seetang, MENMA Bambussprossen & Sojasprossen

RAMEN noodle soup with soy sauce flavour with the toppings: seaweed, boiled egg & vegetables

豚骨ラーメン

TONKOTSU RAMEN

17,00

Eiernudelsuppe mit Chashu Schweinefleisch, Lauchzwiebeln, NORI Seetang,

MENMA Bambussprossen, BENI SHOJA (Ingwer), Schweinebrühe mit Sesam

RAMEN noodle soup with sliced cha-shu pork, NORI seaweed, ginger & vegetables, pork brot

トッピング

EXTRA TOPPING

2,00

CHA SHU Schweinefleisch Scheiben (2 Scheiben)

extra Topping: CHA SHU 2 slices (pork)

担々麺

TAN TAN MEN

15,00

Eiernudelsuppe mit Schweinehackfleisch, Lauchzwiebeln und Pak Choi,

pikante Hühnerbrühe mit Sesam

Spicy RAMEN noodle soup with minced pork, spring onions & pak choi

かき揚げ蕎麦

KAKIAGE SOBA

13,50

SOBA Buchweizennudelsuppe mit frittiertem Kakiage Gemüse

SOBA noodle soup with shredded vegetables TEMPURA

うどん

UDON

14,00

Dicke Weizennudelsuppe mit Schweine- oder Hühnchenfleisch, Ei, Lauchzwiebeln,

Seetang, frittiertem Tofu, Soja Bouillon

Thick UDON noodle soup with sliced pork OR chicken, boiled egg, sweetened deep-fried tofu & vegetables, soy sauce flavour

キムチうどん

KIMCHI UDON

15,00

Pikante KIMCHI Weizennudelsuppe mit Schweinefleisch,

Ei, Lauchzwiebeln und Seetang

Spicy thick UDON noodle soup with sliced pork, seaweed, boiled egg & KIMCHI vegetables



Reisgericht

DONBURI - Gericht besteht aus einer Schüssel Reis mit unterschiedlichen Toppings ...

鶏明り丼 TORITERI DON **13,50**

Reis getoppt mit gebratenem TERIYAKI Hühnchen & rohem Zwiebelgemüse und NORI Seetang

Rice bowl topped with grilled chicken TERIYAKI & sliced onions

親子丼 OYAKODON **14,50**

Reis getoppt mit in Ei gekochtem Hühnchenfleisch und Zwiebelgemüse

Rice bowl topped with simmered onions, chicken and egg

焼肉丼 YAKINIKU DON **14,50**

Reis getoppt mit gebratene YAKINIKU Rinderscheiben & gebratenem Zwiebelgemüse

Rice bowl topped YAKINIKU beef slices & onions

鮭明り丼 SAKETERI DON **15,50**

Reis getoppt mit TERIYAKI Lachs & rohem Zwiebelgemüse und NORI Seetang

Rice bowl topped salmon TERIYAKI & sliced onions

 **かき揚げ丼 KAKIAGE DON** **12,50**

Reis getoppt mit KAKIAGE TEMPURA (gehacktes Gemüse)

Rice bowl topped with veggie KAKIAGE TEMPURA

唐揚げ丼 KARAAGE DON **15,50**

Reis getoppt mit mariniert & frittiertem Hühnchenfleisch, Onsen Ei und Lauchzwiebeln

Rice bowl topped with deep fried KARAAGE chicken & ONSEN egg

鰻丼 UNA DON **25,00**

Reis getoppt mit mariniert & gebratenem Aal

Rice bowl topped with grilled eel with sweet soysauce

カレーライス CURRY RICE

Japanischer Curry Reis

Japanese Curry Rice



vegetarisch

Rindfleisch

veggie

beef slices

11,00

14,00

ポケ丼 POKE BOWL

Reis, reichhaltig getoppt mit EDAMAME Bohnen, marinierte Karotten, Avocado Würfel, Seetangsalat, eingelegte Radieschen und Sesam, wahlweise mit :

Rice bowl topped with EDAMAME beans, carrot salad, diced avocado, seaweed salad, pickled red radish & sesame, optionally with :

- SASHIMI Lachs Würfeln

- diced SASHIMI salmon

15,00

- Gebratene Garnelen Würfeln

- fried shrimp

14,50



- Frittierte Tofu

- tofu

12,50

serviert mit SESAM - oder WASABI Sojasauce

with sesame or Wasabi sauce

Auf Wunsch auch mit SUSHI Essigreis möglich !!!

also available with SUSHI rice !!!

1,50 €

Aufpreis



Rohfischgericht

Unsere Sushis werden auf traditionelle Weise serviert, d.h. die WASABI Paste ist bereits darin verarbeitet. Bitte teilen Sie uns im Voraus mit, falls Sie Ihren Sushi ohne WASABI wünschen.

* mit jap. Mayonnaise



鮪の漬け丼

MAGURO ZUKEDON

25,00

Reis getoppt mit mariniertem Thunfisch SASHIMI und Avocado, serviert mit WASABI & Sojasoße
Bowl of sushi rice, topped with slices of raw tuna, salmon, prawn & Tobikko fish roe, served with WASABI soysauce

寿司の盛り

SUSHI UME

20,00

合わせ

Gemischte Sushiplatte mit 6 Nigiri & 6 Maki Röllchen
(Die Sushi Sorten werden vom Koch zusammengestellt.)
Selected sushi of 6 Nigiri & 6 Maki Sushi

鮪と鮭の 薄造り

USUZUKURI

16,00

SASHIMI - Maguro (Thunfisch) & Sake (Lachs), je 4 Scheiben
SASHIMI - Slices of roe tuna & salmon 4 slices each

握り寿司

NIGIRI SUSHI

pro Stück 1 pc.

NIGIRI Maguro	Thunfisch	tuna	3,00
NIGIRI Sake	Lachs	salmon	3,00
NIGIRI Ebi	Garnele	prawn	3,00
NIGIRI Suzuki	Seewolf	seabass	3,00
NIGIRI Unagi	gegrillter Aal	grilled eel	3,00
NIGIRI Saba	Makrele	mackerel	3,00
INARI ZUSHI	Frittierte Tofufutasche gefüllt mit Sushi Reis	Tofu pocket with Sushi Rice	2,00

細巻き

HOSO MAKI

je 6 Stücke 6 pcs.

Tekka	Thunfisch Maki	tuna roll	5,50
Sakemaki	Lachs Maki	salmon roll	5,50
Avomaki	Avocado Maki	avocado roll	4,50
Kappa	Gurken Maki	cucumber roll	4,00

中巻き

CHU MAKI

je 8 Stücke 8 pcs.

* Thunavo	Thunfisch & Avocado	* tuna & avocado	8,00
* Sakekavi	Lachs & Tobikko & Gurke	* salmon & tobikko & cucumber	8,00
* Ebikyū	Garnele & Gurke	* prawn & cucumber	8,00

裏巻き

URA MAKI

INSIDE OUT roll ...

je 8 Stücke 8 pcs.

* CALI OUT	mit Surimi, Avocado & Gurke, darauf Tobikko Rogen & Sesam	with surimi, avocado & cucumber, topped with tobikko fishroe & sesame	7,50
* SABA OUT	mit Makrele, Gurke & Ingwer, darauf Shiso Kräuter & Sesam	with mackerel, cucumber & ginger, topped with SHISO herbes & sesame	8,50
* SAKE OUT	mit Lachs, Avocado & Surimi, darauf Fischrogen & Mayo	with salmon, surimi & avocado, topped with fishroe & mayonnaise	9,00
Extra Portion Ingwer	extra ginger		1,50

!! Unsere hausgemachte Sojasauce ist mit Bonito verfeinert.
Falls Sie eine vegetarische bzw. glutenfreie wünschen, sprechen Sie uns gerne an !!



Salat

	グリーンサラダ	GREEN SALAT	4,00
	Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing <i>Mixed side salad, housedressing</i>		
	海藻サラダ	KAISO SALAT	7,00
	Grüner Salat mit Meeresalgen, Hausdressing & MISO Senfsauce <i>Green salad with seaweed, housedressing & MISO mustard sauce</i>		
	鶏照りサラダ	TORITERI SALAT	11,50
	Grüner Salat mit gebratenem TERIYAKI Hühnchen, Hausdressing <i>Green salad with grilled chicken TERIYAKI, housedressing</i>		
	魚介サラダ	GYOKAI SALAT	16,00
	Grüner Salat mit gebratene Fischfilets, Garnelen und Meeresalgen, SHISO Kräuterdressing <i>Green salad with grilled fish, shrimps & seaweed, SHISO herb dressing</i>		
	海鮮サラダ	KAISSEN SALAT	17,00
	Grüner Salat mit rohe Sashimi Fischscheiben, Tobikko Rogen und Meeresalgen, Hausdressing & Miso Senfsauce <i>Green salad with raw SASHIMI fish, fish roe, prawn & seaweed, housedressing & MISO mustard sauce</i>		



Beilage

	白米	GOHAN	2,00
	Reis	Rice	
	お漬物	OTSUKEMONO	3,50
	Knackig eingelegtes Gemüse	Pickled vegetables	
	納豆	NATTO	2,50
	Fermentierte Sojabohnen mit Frühlingszwiebeln, Sojasauce	Fermented soybeans	
	温泉卵	ONSEN TAMAGO	2,50
	Flüssig gekochtes Ei (verlorenes Ei)	Soft boiled egg	

**Auf der Tafel finden Sie wöchentlich leckere
wechselnde Abendempfehlungen, wir beraten Sie gerne !!!**



vegetarische Speisen

Angebot am Abend ab 18 h

夜のお勧めメニュー



お味噌汁	MISO SHIRU Traditionelle Miso Suppe aus Sojapaste mit Tofu, Seetang und Gemüse <i>MISO soupe with seaweed, tofu, springonion & vegetables</i>	5,00
🍃 ごま苳布	GOMAWAKAME Seetangsalat mit Sesam <i>Seaweedsalad with sesame</i>	3,50
🍃 キムチ	KIMCHI Pikant eingelegter Chinakohl <i>Spicy pickled chinese cabbage</i>	3,50
アンチョビキムチ	ANCHOWI KIMCHI Pikant eingelegter Chinakohl mit Anchovis <i>Spicy pickled chinese cabbage with anchovies</i>	4,50
🍃 ポテトサラダ	POTETO SALAT Japanischer pürierter Kartoffelsalat <i>Japanese mashed potato salad</i>	4,00
🍃 柚子お漬物	YUZU OTSUKEMONO Eingelegtes Gemüse mit YUZU Geschmack <i>Japanes pickled vegetables with YUZU</i>	4,00
🍃 枝豆	EDAMAME Gekochte Sojabohnen, gesalzen <i>Boiled & salted soybeans</i>	4,00
🍃 枝豆ワサビ ガーリック	EDAMAME GARLIC Gekochte Sojabohnen, Wasabi & Garlic <i>Boiled soybeans with wasabi & garlic</i>	4,50
🍃 紅生姜フライ	BENISHOGA FRY 2 panierte Ingwerspieße mit TONKATSU Sauce <i>Panko crumbed ginger with TONKATSU sauce</i>	7,00
🍃 野菜かき揚げ	KAKIAGE Frittierte Gemüsestreifen nach Tempura Art <i>Deep fried TEMPURA patty of shredded vegetables</i>	4,50
茄子と餅の 揚げ出し	NASU TO MOCHI Frittierte Mochi und Auberginen in Soja Bouillon <i>Deep fried eggplant and mochi in soysauce broth</i>	7,00
🍃 芋餅	IMO MOCHI Gebratene Süßkartoffelbällchen mit süßer Mitarashi Sojasauce <i>sweet potato mochi Mitarashi sauce</i>	5,00
卵焼き 青のり入り	AONORI TAMAGOYAKI Japanisches Omelette gerollt mit Nori Seetang <i>Japanese TAMAGOYAKI omelette filled with AONORI seaweed</i>	5,00
🍃 野菜餃子	YASAI GYOZA Gebratene Teigtaschen, vegetarisch (5 St.) <i>Fried veggie dumpling (5 pc.)</i>	5,00

海老餃子	EBI GYOZA	7,00
	Gebratene Teigtaschen, mit Shrimps (5 St.)	
	<i>Fried dumping with shrimps (5 pc.)</i>	
揚げタコ焼き	AGE TAKOYAKI	7,00
	Frittierte Oktopusbällchen mit Aonori flocken & japanischer Mayonnaise (6 St.)	
	<i>Deep fried octopus balls (6pc.)</i>	
イカと芋の揚げ物	AGE IKA	6,50
ピリ辛ソース	Frittierter Tintenfisch & Kartoffeln mit pikanter Sojasauce	
	<i>Deep fried sepia & potato, spicy sauce</i>	
マヨチーズカニカマ	MAYO KANIKAMA	6,00
	Gebackene Fischpastete mit Käse & jap. Mayonnaise	
	<i>Oven baked crab sticks with diced cheese & japanese mayonnaise</i>	
イカポン酢炒め	IKA PON ITAME	12,00
	Gebratener Tintenfisch mit PONZU Sauce	
	<i>Fried sepia with PONZU mayonnaise sauce</i>	
鮭の照り焼き	SAKE NO TERIYAKI	17,00
	Gebratenes Lachsfilet mit Teriyaki Sauce	
	<i>Salmon with Teriyaki sauce</i>	
海老フライ	EBI FRY	10,00
	4 panierte Garnelen, TONKATSU Sauce mit Salatbouquet, Senfdressing	
	<i>Panko breaded and deep fried prawns</i>	
本日のお勧め	OSUSUME	18,00
	Fischempfehlung des Tages (Wir informieren Sie gerne !)	
	<i>Fish of the day</i>	
鶏の唐揚げ	KARAAGE	11,00
	Mariniertes Hühnchenfleisch nach japanischer Art frittiert	
	<i>Marinated & deep fried chicken</i>	
ヤンニョムチキン	YANGNYEOM CHICKEN	13,00
	Frittiertes Hühnchenfleisch süß & pikant mariniert	
	<i>Sweet & spicy marinated deep fried chicken, korean style</i>	
鶏の照り焼き	TORI NO TERIYAKI	11,00
	Gebratenes Hühnchenfleisch mit Teriyaki Sauce	
	<i>Chicken with Teriyaki sauce</i>	
牛タタキ	GYUTATAKI	16,50
	Kurzgebratenes Rindfleisch TATAKI auf Meeresalgen mit WASABI Sauce	
	<i>Briefly fried & thin sliced beef with seaweed, Wasabi sauce</i>	
味噌煮込みうどん	MISONIKOMI UDON	20,00
	Topfgericht mit Udon Nudeln, dünne Schweinefleischscheiben, ONSEN Ei, ABURAAGE Tofu, CHIKUWA Fischpastete, Lauch, Pak Choi und Shiitake Pilz in MISO DASHI Brühe	
	<i>Udon noodle in MISO based broth with sliced porc, deep fried tofu slices, leek, pak choi, SHITAKE mushroom, ONSEN egg & Chikuwa fishcake, served in NABE pot</i>	



Dessert

アイスクリーム

ICE CREAME

je Kugel

Japanische Eissorten : Japanese ice creame :

2,00

Matcha (grüner Tee) green tea
Ogura (süße Bohnen) sweet AZUKI beans
Goma (Sesam) sesame

mit Sahne with whipped cream

+ 0,50

大福

DAIFUKU

4,50

Japanischer Klebreiskuchen, gefüllt mit AZUKI Bohnen

Japanese MOCHI ricecake, filled mit AZUKI beans

みたらし団子

MITARASHI DANGO

4,50

DANGO Reisklöße am Spieß, süße Sojasauce

DANGO mochi rice balls on skewers with sweet soy sauce

抹茶パウンド
ケーキ

MATCHA CAKE

4,50

Hausgemachter MATCHA Kuchen mit süßer AZUKI Bohnen Soße

Homemade MATCHA cake with sweet sauce of AZUKI beans

和菓子セット

WAGASHI SET

6,00

Variation von 1 Kugel Eis nach Wahl & Matcha WARABI Mochi mit AZUKI Bohnensoße

WARABI Mochi with sweet AZUKI beans &

1 scoop of ice cream of your choice

プチデザート

PETIT DESSERT

4,50

Kleines Tagesdessert (Wir informieren Sie gerne!)

Dessert of the day

**Auf einer separaten Karte finden Sie verschiedene
Mittagsangebote & Wochenspecials**

On a separate menu you will find various Lunch offers & weekly specials