

# Angebot am Abend ab 18 h

## 夜のお勤めメニュー

### Dinner menu from 6 pm



🍃	ゴマ若布	<b>GOMAWAKAME</b> Seetangsalat mit Sesam <i>Seaweedsalad with sesame</i>	<b>3,50</b>
	キムチ	<b>KIMCHI</b> Pikant eingelegter Chinakohl <i>Spicy pickled chinese cabbage</i>	<b>4,00</b>
🍃	ポテトサラダ	<b>POTETO SALAT</b> Japanischer pürierter Kartoffelsalat <i>Japanese mashed potato salad</i>	<b>4,00</b>
🍃	柚子お漬物	<b>YUZU OTSUKEMONO</b> Eingelegtes Gemüse mit YUZU Geschmack <i>Japanese pickled vegetables with YUZU flavor</i>	<b>4,00</b>
🍃	枝豆	<b>EDAMAME</b> Gekochte Sojabohnen, gesalzen <i>Boiled &amp; salted soybeans</i>	<b>4,50</b>
	アボカドキムチ	<b>AVOCADO KIMCHI</b> Avocado und Kimchi mit SHISO Kräuter, gerösteter Sesam und Sesamöl <i>Mixed avocado &amp; kimchi with sesame oil</i>	<b>6,50</b>
	酢の物	<b>SUNOMONO</b> In Reisessig marinierter Gurkensalat mit SURIMI & Seetang <i>Rice vinegar based cucumbersalad with seaweed &amp; SURIMI</i>	<b>4,50</b>
🍃	野菜かき揚げ	<b>YASAI KAKIAGE</b> Frittierte Gemüsestreifen nach Tempura Art <i>Deep fried TEMPURA patty of shredded vegetables</i>	<b>4,50</b>
🍃	茄子田楽	<b>NASU DENGAKU</b> Mit MISO Paste glasierte Aubergine, getoppt mit Sesam und SHISO <i>MISO glazed eggplant, topped with sesame &amp; SHISO</i>	<b>6,50</b>
🍃	冷やっこ	<b>HIYAYAKKO</b> Kalter Tofu mit Yu Lin Chi Sauce <i>Cold tofu with Yu Lin Chi Sauce</i>	<b>5,00</b>
🍃	守餅	<b>IMO MOCHI</b> Gebratene Süßkartoffel MOCHI Taler mit süßer Sojasauce & Sesam <i>Mashed sweetpotato MOCHI cake, sweet soysauce &amp; sesame</i>	<b>7,00</b>
	茄子と餅の 揚げ出し	<b>NASU TO MOCHI</b> Frittierte Mochi und Auberginen in Soja Bouillon <i>Deep fried eggplant and mochi in soysauce broth</i>	<b>7,00</b>
🍃	野菜餃子	<b>YASAI GYOZA</b> Gebratene Teigtaschen, vegetarisch (5 St.) <i>Fried veggie dumpling (5 pc.)</i>	<b>6,00</b>

# Angebot am Abend ab 18 h

## Dinner menu from 6 pm



海老餃子	<b>EBI GYOZA</b>	7,00
	Gebratene Teigtaschen, mit Shrimps (5 St.) Fried dumping with shrimps (5 pc.)	
揚げタコ焼き	<b>AGE TAKOYAKI</b>	6,50
	Frittierte Oktopusbällchen mit Aonoriflocken & japanischer Mayonnaise (6 St.) Deep fried octopus balls (6pc.)	
葱タコ焼き	<b>NEGI TAKOYAKI</b>	7,00
	Oktopusbällchen mit Lauchzwiebeln, Frittierbrösel & pikanter jap. Mayonnaise (6 St.) Octopus balls with green onions & spicy mayonnaise (6pc.)	
肉巻きおにぎり	<b>NIKUMAKI ONIGIRI</b>	4,50
	Mit Schweinefleisch gerollter Reis am Spieß, gewälzt in süßer Sojasauce & Sesam Japanese meat wrapped rice-spit, sweet soysauce & sesame	
キムチチーズ チジミ	<b>KIMCHI CHEESE CHIJIMI</b>	8,50
	Chijimi Pfannkuchen aus Lauch und Karottenstreifen mit Kimchi und Käse Chijimi pancake of kimchi, cheese, carrots & spring onions	
イカと守の揚げ物	<b>AGE IKA</b>	6,50
ピリ辛ソース	Frittierter Tintenfisch & Kartoffeln mit pikanter Sojasauce Deep fried sepia & potato, spicy sauce	
イカのアンチョビ バター	<b>IKA NO ANCHOBI BATA</b>	12,00
	Gebratener Tintenfisch geschwenkt in hausgemachter Anchovis - Butter Pan fried cuttlefish, homemade anchovis butter	
鯖の竜田揚げ	<b>SABA TATSUTA AGE</b>	15,00
	Mariniert & frittierte Makrele mit Zitrone Marinated & deep fried mackerel	
鮭の照り焼き	<b>SAKE NO TERIYAKI</b>	17,00
	Gebratenes Lachsfilet mit Teriyaki Sauce Grilled Salmon TERIYAKI	
本日のお勧め	<b>OSUSUME</b>	18,00
	Fishempfehlung des Tages (Wir informieren Sie gerne!) Fish of the day	
鶏の唐揚げ	<b>KARAAGE</b>	12,50
	Mariniertes Hühnchenfleisch nach japanischer Art frittiert Marinated & deep fried chicken	
ヤンニョムチキン	<b>YANGNYEOM CHICKEN</b>	13,00
	Frittiertes Hühnchenfleisch mit süß & pikanter Sauce mariniert, Sesam Sweet & spicy marinated deep fried chicken with sesame, korean style	
鶏の照り焼き	<b>TORINO TERIYAKI</b>	12,50
	Gebratenes Hühnchenfleisch mit Teriyaki Sauce Chicken TERIYAKI	
牛ステーキ	<b>GYU STEAK</b>	20,00
	Rindersteak auf Kartoffelpüree, hauseigene Pfeffersauce Beef steak with mashed potato, homemade peppersauce	