

# Angebot am Abend ab 18 h

夜のお勧めメニュー

Dinner menu from 6 pm



🍃	ゴマ若布	GOMAWAKAME	3,50
		Seetangsalat mit Sesam Seaweedsalad with sesame	
	キムチ	KIMCHI	4,00
		Pikant eingelegter Chinakohl Spicy pickled chinese cabbage	
🍃	ポテトサラダ	POTETO SALAT	4,00
		Japanischer pürierter Kartoffelsalat Japanese mashed potato salad	
🍃	柚子お漬物	YUZU OTSUKEMONO	4,00
		Eingelegtes Gemüse mit YUZU Geschmack Japanese pickled vegetables with YUZU flavor	
🍃	枝豆	EDAMAME	4,50
		Gekochte Sojabohnen, gesalzen Boiled & salted soybeans	
	アボカドキムチ	AVOCADO KIMCHI	8,00
		Avocado und Kimchi mit SHISO Kräuter, geröstetem Sesam und Sesamöl Avocado and kimchi with sesame oil & SHISO herb	
	明太餅子一ズ	MENTAI MOCHI CHEESE	9,50
		Gebratene Reispapierrollchen, gefüllt mit Mentaiko Rogen, Mochi & Käse Crispy fried rolls filled with pollack roe, mochi & cheese	
🍃	長芋フリット	NAGAIMO FRIT	5,50
		Frittierte YAMswurzel mit Aonori Flocken Yams fritters with AONORI Seaweed	
🍃	茄子田楽	NASU DENGAKU	6,50
		Mit MISO Paste glasierte Aubergine, getoppt mit Sesam und SHISO MISO glazed eggplant, topped with sesame & SHISO	
🍃	豆腐味噌 子一ズ焼酎	TOFU MISO CHEESE YAKI	7,00
		Überbackener Tofu mit Misopaste & Käse Tofu glazed with Miso paste, baked with cheese	
🍃	守餅	IMO MOCHI	7,00
		Gebratene Süßkartoffel MOCHI Taler mit süßer Sojasauce & Sesam Mashed sweetpotato MOCHI cake, sweet soysauce & sesame	
	茄子と餅の 揚げ出し	NASU TO MOCHI	7,00
		Frittierte Mochi und Auberginen in Soja Bouillon Deep fried eggplant and mochi in soysauce broth	
🍃	野菜餃子	YASAI GYOZA	6,00
		Gebratene Teigtaschen, vegetarisch (5 St.) Fried veggie dumpling (5 pc.)	

# 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 Aonori flossen & japanischer Mayonnaise (6 St.) Deep fried octopus balls (6pc.)	
キムチチーズ タコ焼き	<b>KIMCHI CHEESE TAKOYAKI</b>	8,00
	Frittierte Oktopusbällchen getoppt mit Kimchi, Käse & NORI Seetang (6 St.) Deep fried octopus balls topped with kimchi, cheese & NORI seaweed (6pc.)	
海老クリーム コロッケ	<b>EBI CREME KOROKKE</b>	8,50
	Shrimps Crème Krokette (3 St.) Creamy Shrimp Croquettes (3pc.)	
🍃 ピビン麺	<b>PIBIN MEN</b>	8,50
	Kalte pikante SOMEN Weizennudeln mit ONSEN Ei, Gurke, Kimchi & NORI Seetang Cold spicy SOMEN noodles with ONSEN egg, cucumber, Kimchi & NORI	
とん平焼き	<b>TONPEI YAKI</b>	10,00
	Schweinescheiben, Kohl & Yamswurzel im dünnen Omelettmantel gerollt, garniert mit japanischer Mayonnaise, Aonori Seetang und einer süßlich herzhaften OKONOMI Sauce Pork Belly and Cabbage Omelette with jap. mayonnaise, Aonori Seaweed & OKONOMI sauce	
イカと芋の揚げ物 ピリ辛ソース	<b>AGE IKA</b>	6,50
	Frittierter Tintenfisch & Kartoffeln mit pikanter Sojasauce Deep fried sepia & potato, spicy sauce	
鮪コック	<b>MAGURO YUKKE</b>	13,00
	Rohe Thunfisch Würfeln mit Yamswurzel, Onsen Ei, Avocado, Shiso Kräuter, rohes Zwiebelgemüse & Sesam, pikante Sauce Spicy sashimi tuna, yam & avocado, topped with Onsen egg, sliced onions, shiso herb & sesame	
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 Hähnchenfleisch nach japanischer Art frittiert Marinated & deep fried chicken	
鶏の照り焼き	<b>TORI NO TERIYAKI</b>	12,50
	Gebratenes Hähnchenfleisch mit Teriyaki Sauce Grilled chicken TERIYAKI	
牛タタキ	<b>GYU TATAKI</b>	15,00
	Kurzgebratener Rindertataki mit Meeresalgen und Zwiebelgemüse, Wasabi Sauce Beef Tataki with seaweed & onions, WASABI Sauce	