

Menü Grill

70,00

コースメニュー

ZENSAI

前菜

Dreierlei Vorspeisen des Tages /

trois assortiments hors-d'œuvre du jour

SUSHI OR

KISETSU NO SAKANA Vier verschiedene Sorten NIGIRI Sushi oder Fischfilet des Tages /

寿司又は、
季節の魚

quatre morceaux de SUHI Nigiri ou filet de poisson du jour

KUCHIGAWARI

口代わり

Monatlich wechselndes kleines Gericht /

petit plat qui change chaque mois

STEAK AM GRILL

STEAK

ステーキ

Rinderfilet Steak 150 g mit Knoblauch Sojasauce /

filet de bœuf 150 g à la sauce soja à l'ail et au vinaigre

oder / ou

Argentinisches Entrecôte Steak 150 g mit Knoblauch Sojasauce /

Entrecôte argentine à l'ail et au vinaigre sauce soja

oder / ou

Lammfilet 150 g mit japanischer Gewürzsauce (+5€) /

filet d'agneau de Nouvelle-Zélande avec sauce aux épices japonaises (+5€)

oder/ ou

WAGYU Beef Steak 120 g nach Kobe Art mit Wasabi Sojasauce (+15€) /

steak de boeuf Wagyu „Kobe style“ avec sauce soja au wasabi (+15€)

mit Knoblauchreis / riz grillé à l'ail

DESSERT

デザート

Dessert Chef

汁物 SUPPE

MISO SHIRU **Traditionelle Miso Suppe aus weißer Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang,** 6,00
味噌汁 **Lauchzwiebeln und Nameko Pilze / soupe à base de miso blanc**

SUIMONO **Klare Fischsuppe mit Seetang, Lauchzwiebeln und Fischstückchen /** 6,50
吸い物 **bouillon de poisson avec poisson**

AKADASHI **Traditionelle rote Miso Suppe mit Fischstückchen, Tofu, Seetang,** 7,00
赤出汁 **Lauchzwiebeln und Nameko Pilze / soupe à base de miso rouge avec poisson**

DOBINMUSHI **Fischbouillon mit Garnele, Fischstückchen, Pilze und Bohnen in Kännchen /**
土瓶蒸し **bouillon servi dans un pot avec crevette, du poisson et des champignons 11,00**
***(nur in den Wintermonaten erhältlich/ disponible uniquement en hiver)**

サラダ SALAT

KAISO SALAT **Grüner Salat mit Meeresalgen, Haus- & Misosenf Dressing /** 9,50
海藻サラダ **salade verte avec algues, vinaigrette maison et moutarde miso**

KAISSEN SALAT **Grüner Salat mit roh und gekochte Meeresfrüchte und Meeresalgen,**
海鮮サラダ **Haus- & Misosenf Dressing / 22,00**
salade verte avec algues et des fruit de mer crus et cuits , vinaigrette maison

A LA CARTE NIGIRI Sushi お好み寿司

(2 Stücke / 2 morceaux)

*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.*

MAGURO	鮪	Thunfisch	<i>thon rouge</i>	8,50
SAKE	鮭	Lachs	<i>saumon</i>	8,50
SUZUKI	鱸	Seewolf	<i>loup de mer</i>	8,50
TAKO	蛸	Oktopus	<i>poulpe</i>	8,50
IKA	いか	Tintenfisch	<i>calmar</i>	8,50
SABA	鯖	Makrele	<i>maquereau</i>	8,50
EBI	海老	Steingarnele	<i>crevettes</i>	9,50
IKURA	いくら	Lachskaviar	<i>œufs de saumon</i>	10,50
HAMACHI	はまち	King Fish	<i>sériole</i>	9,50
HOTATE	帆立	Jakobsmuschel	<i>coquille st. jaques</i>	10,50
UNAGI	鰻	Gegrillter Aal	<i>anguille grillé</i>	10,50
*KANI	蟹	Taschenkrebsfleisch	<i>crabe</i>	10,50
*TORO	とろ	Fetter Thunfisch	<i>thon gras</i>	14,00
*UNI	うに	Seeigel	<i>oursin</i>	16,00
GARI	がり	extra Portion Ingwer	<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 !*

A LA CARTE Tsukuri お好み一品

*Tsukuri sind frische Rohfischstücke (Sashimi), serviert mit Wasabi und Sojasoße /
Les tsukuri sont des morceaux frais de poisson cru (sashimi)*

(3 Stücke / 3 morceaux)

MAGURO	鮪	Thunfisch	thon rouge	13,00
SAKE	鮭	Lachs	saumon	13,00
SUZUKI	鱸	Seewolf	loup de mer	13,00
TAKO	蛸	Oktopus	poulpe	13,00
IKA	いか	Tintenfisch	calmar	13,00
HAMACHI	はまち	King Fish	sériole	13,00

A LA CARTE Tempura お好み一品

*Tempura ist ein frittiertes Gericht, umhüllt mit einem Ei – Teigmantel, serviert mit
geriebenem Rettich & Ingwer & Sojadip / le Tempura est un plat frit, enrobé d'une pâte à l'œuf.*

(3 Stücke / 3 morceaux)

SHIROMI		Weißfischfilet		12,00
白身魚		poisson blanc		
EBI		Steingarnele		12,00
海老		grosses crevette		
KINOKO		Verschiedene Pilze		8,00
きのこ		champignons		
SATSUMAIMO		Süßkartoffel		4,50
薩摩芋		patates douces		
NASU		Aubergine		4,50
茄子		aubergines		

Grillspeisen / Grillades

FISCH / poisson 魚料理

*Die Fisch - & Fleischgerichte werden ohne Beilage serviert /
les plats sont servis sans accompagnement*

<i>SAKE</i> 鮭	<i>Lachsfilet mit Teriyakisauce / saumon avec sauce Teriyaki</i>	<i>120 g 24,00</i>
<i>SUZUKI</i> 鱸	<i>Seewolf mit Essig Sojasauce / filets de loup de mer avec sauce Ponzu</i>	<i>120 g 25,00</i>
<i>TAI</i> 鯛	<i>Filet von der Dorade Royal mit Essig Sojasauce / filets de dorade royale avec sauce Ponzu</i>	<i>120 g 25,00</i>
<i>HOTATE GAI</i> 帆立貝	<i>Jakobsmuscheln mit Essig Sojasauce / coquille st. jacques avec sauce Ponzu</i>	<i>100 g 28,00</i>
<i>IKA</i> イカ	<i>Sepiafilet mit Teriyakisauce / filet des seiches avec sauce Teriyaki</i>	<i>120 g 28,00</i>
<i>KURUMAEBI</i> 車海老	<i>Obsible Garnelen / quatre crevettes royales Obsiblu</i>	<i>4 St. 32,00</i>
<i>GYOKAI NO MORIAWASE</i> 魚介の 盛り合わせ	<i>„Meeresfrüchtenplatte“ - eine Kombination der oben genannten Fischfilets und Meeresfrüchte / combinaison de filets de poissons et fruits de mer</i>	<i>40,00</i>

Grillspeisen / Grillades

FLEISCH / viande 肉料理

*Die Fisch - & Fleischgerichte werden ohne Beilage serviert /
les plats sont servis sans accompagnement*

<i>KOBE WAGYU</i> 神戸和牛	<i>Wagyu Beef Steak nach Kobe Art mit Wasabi- und Knoblauch Sojasauce / steak de boeuf Kobe Wagyu style avec sauce soja au wasabi et à l'ail</i>	<i>150 g 65,00</i> <i>200 g 80,00</i>
<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>	<i>200 g 32,00</i> <i>300 g 42,00</i>
<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>	<i>200 g 32,00</i> <i>300 g 42,00</i>
<i>KAMO NO TERIYAKI</i> 鴨の照り焼き	<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Teriyakisauce / magret de canard avec sauce teriyaki</i>	<i>200 g 32,00</i>
<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>	<i>200 g 34,00</i>

BEILAGE / accompagnement**付け合わせ**

<i>KAYAKU GOHAN</i> 加薬御飯	Reis mit gehacktem Gemüse <i>riz aux légumes</i>	5,50
<i>GARLIC RICE</i> ガーリックライス	Reis mit Knoblauch <i>riz à l'ail</i>	6,50
<i>YAKIMESHI</i> 焼飯	Reis mit Ei, gehacktem Gemüse und Rindfleisch <i>Riz avec œuf, légumes hachés et bœuf</i>	8,50
<i>YAKI YASAI</i> 焼き野菜	Verschiedene Sorten Gemüse <i>différentes sortes de légumes</i>	11,00

DESSERT**デザート**

<i>DESSERT CHEF</i> シェフデザート	Wechselndes Chef Dessert <i>dessert chef</i>	12,00
<i>FRUITS</i> <i>MORIAWASE</i> フルーツの盛り合わせ	Gemischter Früchteteller <i>fruits divers</i>	12,00
<i>DAIFUKU</i> 大福	Klebreiskuchen gefüllt mit süßen Bohnen <i>gâteau de riz rempli de haricots doux</i>	4,50
<i>PETIT DESSERT</i> プチデザート	Kleines Tagesdessert <i>petit dessert du jour</i>	5,00
<i>EIS</i> アイス	Japanische Sorten Eis / glaces japonaises Matcha : grüner Tee , Goma : schwarzer Sesam, Ogura : rote Süße Bohnen etc. Matcha : thé vert , Goma : sésam noir, Ogura : haricot rouge etc.	je Kugel 2,50

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