

SUPPEN お椀物

1. MISO-SHIRU / 味噌汁
Miso-Suppe € 3,50
2. DOBIN-MUSHI / 土瓶蒸し € 8,00
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
3. SHAKE-CHAZUKE / 鮭茶漬 € 7,50
Gegrillter Lachs auf Reis mit heißer Dashi-Brühe

VORSPEISEN / Kalt 冷菜

10. EDAMAME / 枝豆 € 5,00
Japanische grüne Bohnen mit Salz gekocht
11. NUTA-AE / めた和え € 10,50
Meeresfrüchte mit Schalotten in Miso-Dressing
12. HORENSOU-NO-GOMAAE / ほうれん草の胡麻和え € 6,00
Zart blanchierter Spinat mit Sesam-Sauce
13. HIYAYAKKO / 冷奴 € 5,00
Tofu kalt serviert
14. WAFU-SALAT / 和風サラダ € 8,50
Japanischer gemischter Salat
15. KAISO-TOFUSALAT / 海藻豆腐サラダ € 10,00
Bunter Algen-Tofu-Salat mit SHISO-Kräuter-Dressing
18. WAFU-CARPACCIO / 和風カルパッチョ € 12,00
Lachs, Thunfischfilet und Weißfischfilet an Kicho-Spezial-Sauce
19. LACHS-CARPACCIO / 鮭のカルパッチョ € 10,00
Lachs Carpaccio, Feiner Lachs an Kicho-Spezial-Sauce

SUNOMONO mit japanischem Essig Angemachtes

25. WAKAME-KYURISU / わかめきゅうり酢 Seetang und Gurken € 5,00
26. TAKOSU / たこ酢 Oktopus, Seetang und Gurken € 8,00
27. SU-MORIAWASE / 酢の物盛り合わせ Meeresfrüchte gemischt, Seetang und Gurken € 12,00
28. MOZUKU / もずく Seegras € 5,50

NATTOU Traditionelle japanische fermentierte Sojabohnen

30. IKA NATTOU / いか納豆 mit Tintenfisch € 8,00
31. MAGURO NATTOU / まぐろ納豆 mit Thunfisch € 9,00
32. GENPEI NATTOU / 源平納豆 mit Tintenfisch und Thunfisch € 10,00

VORSPEISEN / Warm 温菜

- | | |
|---|---------|
| 36. DASHIMAKI / だし巻き
Eierrolle-Spezial | € 5,50 |
| 37. SHIITAKE-BATAITAME / しいたけのバター炒め
Shiitake -Pilze mit Butter gebraten | € 9,00 |
| 38. GYOZA / 餃子
Japanische Maultaschen | € 8,00 |
| 41. BUTA-KAKUNI / 豚の角煮
Schweinefleisch in süßer Sojasauce | € 9,00 |
| 42. ABURI-HOTATE / 炙り帆立バターポン酢和え
Leicht angebratene Jakobsmuscheln mit Butter-Ponzu-Sauce | € 13,00 |
| 43. AGEDASHI-TOFU / 揚げ出し豆腐
Gebakener Tofu | € 8,00 |
| 44. NASU-DENGAKU / なすの田楽
Gebackene Aubergine mit Miso-sauce | € 8,00 |
| 45. TAKO-KARAAGE / たこの唐揚げ
Oktopus in Öl gebacken | € 9,00 |
| 46. TORI-KARAAGE / 鳥の唐揚げ
Hühnerfleisch in Öl gebacken nach japanischer Art | € 9,00 |
| 48. Tori-Karaage Ponzu/ 鳥唐揚げポン酢
Hühnerfleisch in Öl gebacken mit Ponyu-Sauce | € 12,00 |
| 47. MISOKATSU / 味噌カツ
Paniertes Schweinefleisch mit Miso-Sauce | € 11,00 |

GRILL SPEZIALITÄTEN 焼き物

- | | |
|---|---------|
| 60. YAKITORI / 焼き鳥
Hähnchen-Grillspießchen | € 8,50 |
| 61. KUSHIYAKI-MORIAWASE / 串焼き盛り合わせ
Gemischte Grillspieße (7 Stück) | € 16,00 |
| 62. SABA-SHIOYAKI / さば塩焼き
Makrele mit Salz gegrillt | € 15,00 |
| 63. SUZUKI-BATAYAKI / スズキのバター醤油
Loup de Mer mit Butter-Sojasauce gegrillt | € 20,00 |
| 64. MAGURO-TERIYAKI / まぐろ照り焼き
Thunfisch mit Sojamarinade rosa gegrillt | € 20,00 |
| 65. SHAKE-TERIYAKI / 鮭照り焼き
Lachs mit Sojamarinade gegrillt | € 15,00 |
| 66. KAMO-TERIYAKI / 鴨照り焼き
Entenbrust mit Sojamarinade gegrillt | € 20,00 |
| 69. SPEZIALITÄT - UNAJU / うな重 (味噌汁付き)
Grillaal auf Reis im Lackkästchen, Dazu : Miso-Suppe | € 38,00 |

TEMPURA 天麩羅

Meeresfrüchte und Gemüse im Teigmantel frittiert

- | | |
|---|---------|
| 75. YASAI-TEMPURA / 野菜天麩羅
Verschiedene Gemüse | € 18,00 |
| 76. TEMPURA-VARIATION / 天麩羅盛り合わせ
Verschiedene Meeresfrüchte und Gemüse | € 22,00 |
| 77. EBI-TEMPURA / 海老天麩羅
4 Garnelen und verschiedene Gemüse | € 24,00 |

EINTOPFGERICHTE *nicht zur Abholung /Lieferung*

Wird mit Beteiligung der Gäste am Tisch zubereitet

※ Bestellung ab 2 Personen und 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr. (二名様より、18時から22時まで)

- | | |
|--|--------------------|
| 95. SUKIYAKI / すき焼き
Pfannengericht : Dünne Rindfleischscheiben mit verschiedenen
frischen Gemüse, Glasnudeln und Tofu werden in einer spezieller
Sojasauce gebraten. | pro Person € 32,00 |
| 96. SHABU-SHABU / しゃぶしゃぶ
Fondue-ähnliches Gericht : Dünne Rindfleischscheiben mit
verschiedenen frischen Gemüse und Tofu werden in Brühe zubereitet.
Das Fleisch wird nur kurz gekocht.
Dazu: Sesami-Sauce und Ponzu-Sauce | pro Person € 32,00 |
| 97. YOSENABE / 寄せ鍋
Eintopfgericht : Garnelen, Fischfilets, Hühnerfleisch, frische Gemüse,
Tofu, Weizennudeln usw. werden in einer spezieller Brühe zubereitet
und mit der Brühe zusammen gegessen. | pro Person € 34,00 |

TRADITIONAL SUSHI-PLATTEN

Die Auswahl an Fischarten richtet sich nach Saison und Marktangebot

- | | | | | | |
|------|---|---|---------|---|--------|
| 120. |  | 楓 | KAEDE | Sushi Variation
8 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle | € 18,- |
| 121. |  | 椿 | TSUBAKI | Sushi Variation Empfehlung vom Chef
10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle | € 26,- |
| 122. |  | 桜 | SAKURA | DELUXE Sushi Variation Empfehlung vom Chef
14 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle | € 38,- |
| 125. | | | | SAMURAI Sushi-Sashimi-Platte / 侍 (寿司、刺身盛り合わせ、味噌汁、ご飯付き)
Verschiedene Sushi und Sashimi auf einem Teller, dazu : Miso-Suppe und Reis | € 42,- |
| 127. | | | | NIGIRI-MORIAWASE / にぎり盛り合わせ
Gemischte Nigirisushi, 8 Stück | € 18,- |
| 128. | | | | JO-NIGIRI-MORIAWASE / 上にぎり盛り合わせ
DELUXE-Gemischte Nigirisushi, 10 Stück | € 26,- |
| 129. | | | | CHIRASHI / ちらし寿司
Verschiedene frische Fischfilets und Meeresfrüchte auf Sushi-Reis in einer Schale | € 22,- |

MODERNE SUSHI-PLATTEN

- | | | | | | |
|------|--|--|--|---|---------|
| 130. | | | | MAGURO-PARADIES/ 鮪パラダイス
3 Thunfisch Nigiri, 1 Thunfisch Rolle (6 St.) und 2 Thunfisch Sashimi | € 20,- |
| 131. | | | | SHAKE-PARADIES / 鮭パラダイス
3 Lachs Nigiri, 1 Lachs Rolle (6 St.)und 2 Lachs Sashimi | € 16,- |
| 132. | | | | EBI-ZOU / 海老蔵
gekochte Garnele spezieller Art mit Sesam-Sauce | € 17,- |
| 133. | | | | KACHO-FUUGETSU / 花鳥風月
Nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages mit besonderer Dekoration | € 20,- |
| 134. | | | | KICHO-MAKI / 喜長巻
I-O-Rolle (Gurke, Gemüse, Krabbenpaste) mit 3 verschiedenen Fischen umwickelt | € 9,50- |
| 135. | | | | VEGETARISCHER-TELLER / 野菜の寿司セット
2 verschiedene Makimono, 2 verschiedene Inside-Out-Rolle (je 3stück)
1 St. Nigiri 1 St. INARI | € 14,- |
| 136. | | | | ABURI NIGIRI-TORIOS / 炙りにぎり 三貫
Sushi mit kruz gegrillten Lachs, Jakobsmuschel und Marklere | € 10,- |

SUSHI à la carte お好みにぎり

NIGIRI < je 1 Stück >

TAMAGO / 玉子 Eierrolle	€ 2,50	AMAEBI / 甘えびRohe Garnele	€ 4,20
INARI/ いなり Reis in süßer Tofutasche	€ 3,00	HOKKI-GAI / ホッキ貝 Japanische Muscheln	€ 4,20
SABA / さば Makrele	€ 3,60	IKURA / いくら Lachsrogen	€ 4,40
TAKO / たこ Oktopus	€ 3,60	TOBIKKO/ とびっこ Fliegenfischkaviar	€ 4,00
IKA / いか Tintenfisch	€ 3,60	HIRAME / 平目Steinbutt	€ 4,20
MAGURO / まぐろ Thunfisch	€ 4,40	CHU-TORO / 中とろ Mittelfetter Thunfisch	€ 5,40
SHAKE / 鮭 Lachs	€ 4,00	HOTATE / 帆立 Jakobsmuscheln	€ 4,20
SUZUKI / すずき Wolfsbarsch	€ 4,20	UNAGI / うなぎ Aal	€ 5,00
TAI / たい Dorade	€ 4,20	TORO / とろ Fetter Thunfisch	€ 6,00
EBI / えび Gekochte Garnele	€ 4,20	UNI / うに Seeigel	€ 6,00
		Zuwai kani / ずわい蟹 Krebs	€ 5,00

TEMAKI - SUSHI (Handrolle)

MAGURO-TEMAKI / まぐろ手巻 Thunfisch	€ 6,40
SHAKE-TEMAKI / 鮭手巻 Lachs	€ 6,00
CALIFORNIA-TEMAKI / カリフォルニア手巻 Avocado, Krabbenpastete, Mayonaise	€ 8,00
SHAKE-AVOCADO-TEMAKI / 鮭アボカド手巻 Lachs, Avocado, Mayonaise	€ 7,00
MAGURO-AVOCADO-TEMAKI / まぐろアボカド手巻き Thunfisch, Avocado	€ 8,00
EBI-AVOCADO-TEMAKI / えびアボカド手巻 Garnele, Avocado, Mayonaise	€ 8,00
NEGITORO-TEMAKI / ネギトロ手巻 TORO-Thunfisch und Lauchzwiebeln	€ 9,00

MAKIMONO

Sushi-Reis mit folgenden Zutaten in ein Blatt-NORI (getrockneter Seetang) mit Küchen-Bambusmatten gewickelt und in Stücke geschnitten

< 6 Stück >	TEKKA-MAKI / 鉄火巻 Thunfisch	€ 6,40
	SHAKE-MAKI / 鮭巻 Lachs	€ 5,50
	NEGITORO-MAKI / ネギトロ巻 TORO-Thunfisch und Lauchzwiebeln	€ 9,50
	SANSHOKU-MAKI / 三色巻 Thunfisch ,Lachs ,Gurken, (je 2 Stück)	€ 6,50
	KAPPA-MAKI / 河童巻 Gurken	€ 4,50
	OSHINKO-MAKI / おしんこ巻 Eingelegter Rettich	€ 5,00
	KANPYOU-MAKI / かんぴょう巻 Kürbis	€ 5,00
	AVOCADO-MAKI / アボカド巻 Avocado	€ 5,00
	UME-KYU-MAKI / 梅きゅう巻 Pflaume & Gurken	€ 5,00
	SHIITAKE-MAKI / しいたけ巻 Shiitake Pilze	€ 5,00
	NATTOU-MAKI / 納豆巻 Gegorene Sojabohnen	€ 6,00
< 4 Stück >	SARADA-MAKI / サラダ巻	€ 6,50
	Salat, Avocado, Krabbenpaste, Mayonaise	
	FUTOMAKI / 太巻	€ 8,00
	Dick gewickelte Sushi-Rolle mit verschiedenen Zutaten	

INSIDE-OUT ROLLE < 6 Stück >

KICHO-MAKI / 喜長巻 I-O-Rolle (Gurke, Gemüse, Krabbenpaste)	€ 9,50
mit 3 verschiedenen Fischen umwickelt	
CALIFORNIA-MAKI/ カリフォルニア巻 Avocado, Krabbenpaste, Mayonaise,	€ 8,00
SHAKE-AVOCADO-MAKI / 鮭アボカド巻 Lachs, Avocado,Mayonaise	€ 7,50
SHAKE-KYU-MAKI / 鮭きゅう巻 Lachs, Gurken,Mayonaise	€ 7,50
EBI-AVOCADO-MAKI / えびアボカド巻 Garnele, Avocado,Mayonaise	€ 8,50
EBI-KYU-MAKI / えびきゅう巻 Garnele, Gurken,Mayonaise	€ 8,50
MAGURO- AVOCADO-MAKI / まぐろアボカド巻 Thunfisch, Avocado	€ 9,00
SPICY-TUNA-MAKI / スパイシーツナ巻 Thunfisch, Lauchzwiebeln und Japanischer Chili	€ 9,00
SPICY-LACHS-MAKI / スパイシー鮭巻 Lachs, Lauchzwiebeln und Japanischer Chili	€ 8,00
UNAGI- AVOCADO-MAKI / うなぎアボカド巻 Aal, Avocado	€ 10,00
UNA-KYU-MAKI / うなぎきゅう巻 Aal, Gurken	€ 10,00
SALMONSKIN-MAKI / サーモンスキン巻 Crispy-Lachshaut,Gurken,Mayonaise	€ 7,00
TUNA-KATSU-MAKI / マグロカツ巻 Paniertes Thunfisch,Blattgemüse	€ 8,00
SABAGARI-MAKI / さばガリ巻 Makrele, Ingwer	€ 6,50
TAMAGO-MAKI / 玉子巻 Eierkuchen	€ 5,50
HORENSO-MAKI / ほうれんそう巻 Spinat	€ 5,50

OSHI-SUSHI

押し寿司

- | | | |
|------|--|-----------|
| 126. | BATTERA / バッテラ
Gepresstes Sushi mit eingelegten Makrelen nach Osaka-Art | € 14,- |
| 132. | EBI-ZOU / 海老蔵
Gekochte Garnele spezieller Art mit Sesam-Sauce | € 17,- |
| 133. | KACHO-FUUGETSU / 花鳥風月
Nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages mit besonderer Dekoration | € 20,- |
| 137. | SABAISO-MAKI / 鯖磯巻
Makrele, Ingwer, Kräuter und Wasabi | € 14,50,- |

SCHIFFSPLATTEN

舟盛り

- | | | |
|------|---|--------|
| 140. | KICHO / 喜長 (寿司舟盛り)
DELUXE -Sushi-Schiffsplatte (Nigiri u. Rolle) | € 62,- |
| 141. | SHOUGUN / 将軍 (寿司, 刺身舟盛り)
DELUXE – Sushi–Sashimi-Schiffsplatte | € 68,- |
| 142. | MATSURI / 祭り (刺身舟盛り)
DELUXE-Sashimi-Schiffsplatte | € 84,- |

SASHIMI

刺身

Verschiedene Sorten von rohem Fisch im
Scheiben

- | | | |
|-----|--|--------|
| 70. | MAGURO-SASHIMI / まぐろ刺身
Thunfisch-Sashimi | € 20,- |
| 71. | SHAKE-SASHIMI / 鮭刺身
Lachs-Sashimi | € 18,- |
| 72. | SASHIMI-MORIAWASE / 刺身盛り合わせ
gemischtes-Sashimi | € 26,- |
| 73. | JO-SASHIMI-MORIAWASE / 上刺身盛り合わせ
gemischtes-Sashimi DELUXE | € 38,- |

Wenn Sie sich Sashimi à la carte bestellen möchten, wenden Sie sich bitte an das Personal.

各種お好み承ります。詳しくは係りのものまでお尋ねください。

NUDELN 麵類

UDON Weizennudeln

- | | | |
|---------------------------|--|---------|
| 80. TANUKI-UDON / たぬきうどん | in Sojabröhe mit fritierten Teig-Stückchen | € 9,50 |
| 81. SANSAI-UDON / 山菜うどん | in Sojabröhe mit Berggemüse | € 10,50 |
| 82. WAKAME-UDON / わかめうどん | in Sojabröhe mit Seetang | € 10,50 |
| 83. KITSUNE-UDON / きつねうどん | in Sojabröhe mit süßer Tofutasche | € 11,00 |
| 84. TEMPURA-UDON / 天麩羅うどん | in Sojabröhe mit Tempura | € 16,00 |

SOBA Buchweizennudeln

- | | | |
|--------------------------|--|---------|
| 85. TANUKI-SOBA / たぬきそば | in Sojabröhe mit fritierten Teig-Stückchen | € 9,50 |
| 86. SANSAI-SOBA / 山菜そば | in Sojabröhe mit Berggemüse | € 10,50 |
| 87. WAKAME-SOBA / わかめそば | in Sojabröhe mit Seetang | € 10,50 |
| 88. KITSUNE-SOBA / きつねそば | in Sojabröhe mit süßer Tofutasche | € 11,00 |
| 89. TEMPURA-SOBA / 天麩羅そば | in Sojabröhe mit Tempura | € 16,00 |
| 90. ZARU-SOBA / ざるそば | mit Spezialsauce (kalt serviert) | € 9,50 |

RAMEN

- | | | |
|--------------------------|--|---------|
| 95. SHOYU-RAMEN / 醤油ラーメン | Ramen-Nudelsuppe
mit chashu (gekochtes Schweinefleisch) | € 12,00 |
|--------------------------|--|---------|

Beilage

- | | | |
|-----------------|--------------------|--------|
| 110. GOHAN / 御飯 | Reis | € 2,00 |
| 111. GARI / がり | Eingelegter Ingwer | € 1,80 |

DESSERTS

デザート

- | | | |
|------|---|--------|
| 300. | MACCHA-EIS / 抹茶アイス
Hausgemachtes Grüntee-Eis | € 6,00 |
| 301. | GOMA-EIS / 黒ごまアイス
Hausgemachtes Sesami-Eis | € 6,00 |
| 302. | CALPICO-MOUSSE / カルピスマース
Japanische Milchsäuregetränke-Mousse | € 7,00 |
| 303. | KURUMI-DAIFUKU / くるみ大福
Reiskuchen mit Walnusspaste | € 7,00 |
| 304. | MACCHA-SPECIAL / 抹茶スペシャル
Verschiedene kleine Desserts aus Maccha | € 8,00 |
| 305. | TEE-ZEREMONIE / ティー セレモニー
<i>nicht angeboten</i>
Matcha-latte & Tagesdessert aus Matcha | € 8,50 |