

# Japanisches Restaurant

## KICHO



Jakobstr. 19  
70182 Stuttgart  
Tel : 0711/247687  
Web: <https://www.kicho.de>



Zu unserer Website: <https://www.kicho.de>



<https://www.instagram.com/kicho.stuttgart>

※ Allergen, Zusatzstoffe, \*-Zeichen und v-Zeichen: Siehe Letzte Seite

## Aperitif

Champagne Brut / Taittinger brut	0.1l	€ 12,00
Kir Royal <sup>8,10</sup> / Champagne, Cassis	0.1l	€ 11,00
Ume Royal <sup>8,10</sup> / Champagne, Pflaumenlikör <sup>1</sup>	0.1l	€ 11,00
Lychee Royal <sup>8,10</sup> / Champagne, Lycheelikör <sup>1</sup>	0.1l	€ 11,00
Kicho / Champagne, Maracujasaft, Grenadin <sup>1</sup>	0.1l	€ 11,00
Kir <sup>8,10</sup> / Weißwein, Cassis	0.1l	€ 6,00
Dry Sherry <sup>5</sup> / Tio Pepe	5cl	€ 6,00
Campari Soda <sup>1</sup>	0.2l	€ 7,00
Campari Orange <sup>6</sup>	0.2l	€ 7,00
Sakura/ Cassis, Lycheelikör, Soda <sup>1</sup>	0.1l	€ 7,00
Umeshu / Pflaumenwein	5cl	€ 5,00
Umeshu Soda / Pflaumenwein, Wasser	0.2l	€ 7,00

## Biere

Dinkelacker CD.Pils vom Faß <sup>A2</sup>	0.3l	€ 3,30
Sanwald Weizenkrone / Kristal, Hefe, Dunkel	Fl. 0.5l	€ 4,50
KIRIN / Japanisches Bier	Fl. 0.33l	€ 4,50
SAPPORO / Japanisches Bier	Fl. 0.33l	€ 4,50
ASAHI / Japanisches Bier	Fl. 0.33l	€ 4,50
Alkoholfreies Bier	Fl. 0.33l	€ 3,30

## Japanische Getränke

SAKE / 酒 / Reiswein, warm serviert	0.15l	€ 7,00
	0.3l	€ 14,00
MASU-SAKE / 升酒 / Kalter Reiswein in Holztasse	0.15l	€ 7,00
SHOCHU / 烧酎 / Reisschnaps	5cl	€ 6,00
CHU-HAI / チューハイ / Reisschnaps mit Zitrone, Mineralwasser und Eiswürfeln		€ 8,00
CHU-HAI SOUR / チューハイソー / Reisschnaps mit Tonicwasser <sup>11</sup> , Zitrone und Eiswürfeln		€ 8,00
Spezial-SHOCHU / 一刻者 芋焼酎 / Ikkomon aus Süßkartoffeln	5cl	€ 8,00
Oolong Tee / ウーロン茶 <sup>10</sup>	0.2l	€ 3,00

## Qualitäts Reiswein / Sake / Kalt Serviert

Hakkaisan Seishu Nigata / 八海山	0.18l	€ 11,00
Kubota Senju / 久保田 千寿	0.18l	€ 11,00
Tengumai Yamahai Junmai / 天狗舞 山麿仕込純米酒	0.18l	€ 11,50
Dassai50 Dai-Ginjo Junmai / 獺祭 45 大吟醸純米	0.18l	€ 14,50

## Champagner

G 01. Taittinger brut ( Fl. 0.75l € 82,00) 0.1 € 12,00

## Weissweine

G 2. Riesling Trocken Q.b.A 0.2l € 6,00

G 3. Aneluna Chardonnay (Argentinien) 0.2l € 7,00

G 4. Les Fumées Blanches Sauvignon (Loire) 0.2l € 7,00

G 5. Ellwanger Sauvignon Blanc Trocken 0.2l € 7,50

## Roséweine

G 6. d'A Pastel de Rosé de Syrah Vin Pay d'Oc (Languedoc-Roussillon) 0.2l € 6,50

## Rotweine

G 7. Bischoffing Spätburgunder Trocken (Baden) 0.2l € 7,00

G 8. Tages Rotwein Los Vascos Cabernet Sauvignon (Chile) 0.2l € 7,50

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0.2l € 2,30

Volvic 0.2l € 2,30

San Pellegrino Fl. 0.75l € 5,80

Aqua Panna Fl. 0.75l € 5,80

Pepsi Cola <sup>1, 10</sup> 0.2l € 2,80

Fanta <sup>1, 2, 3</sup> 0.2l € 2,80

Spezi <sup>1, 3, 10</sup> 0.2l € 2,80

Limonade <sup>1, 2, 7</sup> 0.2l € 2,80

Orangensaft 0.2l € 2,80

Apfelsaft 0.2l € 2,80

Calpico / Japanisches Milchsäuregetränk <sup>FG</sup> 0.2l € 3,30

Calpico Soda / Japanisches Milchsäuregetränk <sup>FG</sup> 0.2l € 3,30

Calpico Orange / Calpico mit Orangensaft <sup>FG</sup> 0.2l € 3,80

## Heiße Getränke

Ocha / お茶 / Japanischer grüner Tee <sup>10</sup> Tasse € 2,00

Kännchen € 3,30

Genmai-Cha / 玄米茶 / Japanischer Naturreistee <sup>10</sup> Kännchen € 3,30

Houji-Cha / ほうじ茶 / Japanischer Gerösteter Tee <sup>10</sup> Kännchen € 3,30

Kaffee<sup>10</sup> € 2,50

Espresso<sup>10</sup> € 2,50

# GÄNGE-MENÜ

## コースメニュー

Bestellung von 18:00 bis 22:00 Uhr (ご注文は18時から22時までをお願いします。)

※ Alle Gerichte (außer Menü A) mit Reis

※ 全てのコースにご飯付 (寿司コースを除く)



### SUSHI-MENÜ 寿司コース

€ 44

- Dobin-musi / 土瓶蒸し<sup>BD</sup>  
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合わせ  
Vorspeise-Variationen<sup>K\*</sup>
- Zwischengericht/ 本日の一品  
Tagesgericht<sup>K\*</sup>
- Sushi / 寿司盛り合わせ<sup>BDFN</sup> Auswahl vom Chef an Nigiri(8 Stück) und 1 Rolle
- Tagesdessert / 本日のデザート<sup>CG\*</sup>



### SASHIMI-MENÜ 刺身コース

€ 46

- Dobin-musi / 土瓶蒸し<sup>BD</sup>  
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合わせ  
Vorspeise-Variationen<sup>K\*</sup>
- Zwischengericht/ 本日の一品  
Tagesgericht<sup>K\*</sup>
- Sashimi / 刺身盛り合わせ<sup>BDFN</sup> Auswahl vom Chef an frischem rohen Fisch und Meeresfrüchten
- Tagesdessert / 本日のデザート<sup>CG\*</sup>



### TEMPURA-MENÜ 天麩羅コース

€ 44

- Dobin-musi / 土瓶蒸し<sup>BD</sup>  
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合わせ  
Vorspeise-Variationen<sup>K\*</sup>
- Zwischengericht/ 寿司場の一品<sup>BDFN</sup>  
Wahlweise von Sushi, Sashimi oder Carpaccio(Fisch)<sub>K</sub>  
寿司、刺身、魚のカルパッチョからお一つお選び下さい
- Tempura / 天麩羅盛り合わせ<sup>A6 BCD F</sup>  
Meeresfrüchte und Gemüse im Teigmantel frittiert
- Tagesdessert / 本日のデザート<sup>CG\*</sup>

-Änderung vorbehalten-



## YAKISAKANA-MENÜ 焼き魚コース

€ 42

- Dobin-musi / 土瓶蒸し <sup>BD</sup>  
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合わせ  
Vorspeise-Variationen <sup>K\*</sup>
- Zwischengericht / 寿司場の一品 <sup>BDFN</sup>  
Wahlweise von Sushi, Sashimi od. Carpaccio(Fisch)<sup>K</sup>  
寿司、刺身、魚のカルパッチョからお一つお選び下さい
- Yaki-sakana / 焼き魚 <sup>D</sup>  
Wahlweise von Lachs Teriyaki<sup>FK</sup>, Makrele mit Meersalz oder Weissfischfilet nach Kyoto Art<sup>FK</sup> gegrillt  
鮭照り焼、鯖塩焼き、西京焼からお一つお選び下さい
- Tagesdessert / 本日のデザート <sup>CG\*</sup>



## NABEMONO-MENÜ 鍋物コース

€ 52

※ pro Person € 52, ab 2 Personen  
(一人 € 52, お二人様から)

- Dobin-musi / 土瓶蒸し <sup>BD</sup>  
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合わせ  
Vorspeise Variationen <sup>K\*</sup>
- Zwischengericht / 寿司場の一品 <sup>BDFN</sup>  
Wahlweise von Sushi, Sashimi oder Carpaccio(Fisch)<sup>K</sup>  
寿司、刺身、魚のカルパッチョからお一つお選び下さい
- Nabemono / 鍋物 <sup>K</sup>  
Wahlweise von Sukiyaki, Shabu-shabu, Yose-Nabe  
すき焼き、しゃぶしゃぶ、寄せ鍋よりお選びください。
- ※ Eine Beschreibung finden Sie bei Eintöpfe-Seite
- Tagesdessert / 本日のデザート <sup>CG\*</sup>



## MAKUNOUCHI-BENTO 幕の内弁当

€ 40

- Miso-Shiru / 味噌汁 <sup>DF</sup>  
Miso-Suppe
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合わせ  
Vorspeise-Variationen <sup>K\*</sup>
- Makunouchi-Bento / 幕の内弁当 <sup>A6 BCDFK\*</sup>  
mit Sashimi, Tempura, gegrillten Fisch, Hühnerfleisch und Reis
- Tagesdessert / 本日のデザート <sup>CG\*</sup>

-Änderung vorbehalten-

## SUPPEN お椀物

- ✓ 1. MISO-SHIRU / 味噌汁 <sup>DF</sup>  
Miso-Suppe € 3,50
- 2. DOBIN-MUSHI / 土瓶蒸し <sup>BD</sup>  
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse € 8,50
- 3. SHAKE-CHAZUKE / 鮭茶漬 <sup>DK</sup>  
Ge grillter Lachs auf Reis mit heißer Dashi-Brühe € 7,50

## VORSPEISEN / Kalt 冷菜

- ✓ 10. EDAMAME / 枝豆 <sup>F</sup>  
Japanische grüne Bohnen mit Salz gekocht € 5,00
- 11. NUTA-AE / めた和え <sup>BFKN</sup>  
Meeresfrüchte mit Schalotten in Miso-Dressing € 11,50
- ✓ 12. HORENSOU-NO-GOMAAE / ほうれん草の胡麻和え <sup>FK</sup>  
Zart blanchierter Spinat mit Sesam-Sauce € 6,00
- ✓ 13. HIYAYAKKO / 冷奴 <sup>DF</sup>  
Tofu kalt serviert € 6,00
- ✓ 14. WAFU-SALAT / 和風サラダ <sup>FK</sup>  
Japanischer gemischter Salat € 9,00
- ✓ 15. KAISO-TOFUSALAT / 海藻豆腐サラダ <sup>A6 DFK</sup>  
Bunter Algen-Tofu-Salat mit hausgemachtem Dressing € 11,00
- 18. WAFU-CARPACCIO / 和風カルパッチョ <sup>DFK</sup>  
Lachs, Thunfischfilet und Weißfischfilet an Kicho-Special-Sauce € 13,00
- 19. LACHS-CARPACCIO / 鮭のカルパッチョ <sup>DFK</sup>  
Lachs Carpaccio, Feiner Lachs an Kicho-Special-Sauce € 11,00

## SUNOMONO mit japanischem Essig Angemachtes

- ✓ 25. WAKAME-KYURISU / わかめきゅうり酢 Seetang und Gurken <sup>DFK</sup> € 5,50
- 26. TAKOSU / たこ酢 Oktopus, Seetang und Gurken <sup>DFKN</sup> € 9,00
- 27. SU-MORIAWASE / 酢の物盛り合わせ Meeresfrüchte gemischt, Seetang und Gurken <sup>BDFKN</sup> € 14,00
- ✓ 28. MOZUKU / もずく Seegras <sup>DFK</sup> € 6,00

## NATTOU Traditionelle japanische fermentierte Sojabohnen

- 30. IKA NATTOU / いか納豆 mit Tintenfisch <sup>FN</sup> € 8,50
- 31. MAGURO NATTOU / まぐろ納豆 mit Thunfisch <sup>FD</sup> € 9,50
- 32. GENPEI NATTOU / 源平納豆 mit Tintenfisch und Thunfisch <sup>DFJN</sup> € 11,00

## VORSPEISEN / Warm

## 温菜

- ✓ 36. DASHIMAKI / だし巻き <sup>CD</sup>  
Eierrolle-Spezial € 6,00
37. SHIITAKE-BATAITAME / しいたけのバター炒め <sup>GFK</sup>  
Shiitake -Pilze mit Butter gebraten € 9,50
38. GYOZA / 餃子 <sup>A6 FK</sup>  
Japanische Maultaschen € 8,50
41. BUTA-KAKUNI / 豚の角煮 <sup>FK</sup>  
Schweinefleisch in süßer Sojasauce € 9,00
42. ABURI-HOTATE / 炙り帆立バターポン酢和え <sup>DFGKN</sup>  
Leicht angebratene Jakobsmuscheln mit Butter-Ponzu-Sauce € 14,00
- ✓ 43. AGEDASHI-TOFU / 揚げ出し豆腐 <sup>DF</sup>  
Gebakener Tofu € 8,50
- ✓ 44. NASU-DENGAKU / なすの田楽 <sup>FK</sup>  
Gebakene Aubergine mit Miso-sauce € 8,50
45. TAKO-KARAAGE / たこの唐揚げ <sup>FN</sup>  
Oktopus in Öl gebacken € 9,50
46. TORI-KARAAGE / 鳥の唐揚げ <sup>A6 F</sup>  
Hühnerfleisch in Öl gebacken nach japanischer Art € 9,50
47. Tori-Karaage Ponzu/ 鳥唐揚げポン酢 <sup>A6 F</sup>  
Hühnerfleisch in Öl gebacken mit Ponzu-Sauce € 12,00
48. MISOKATSU / 味噌カツ <sup>A6 CFK</sup>  
Paniertes Schweinefleisch mit Miso-Sauce € 12,00

## GRILL SPEZIALITÄTEN

## 焼き物

60. YAKITORI / 焼き鳥 <sup>F</sup>  
Hähnchen-Grillspießchen € 9,00
61. KUSHIYAKI-MORIAWASE / 串焼き盛り合わせ <sup>BDFN\*</sup>  
Gemischte Grillspieße ( 7 Stück ) € 17,00
62. SABA-SHIOYAKI / さば塩焼き <sup>D</sup>  
Makrele mit Salz gegrillt € 16,00
63. SUZUKI-BATAYAKI / スズキのバター醤油 <sup>A6 DGFK</sup>  
Loup de Mer mit Butter-Sojasauce gegrillt € 21,00
64. MAGURO-TERIYAKI / まぐろ照り焼き <sup>DFK</sup> Thunfisch  
mit Sojamarinade rosa gegrillt € 21,00
65. SHAKE-TERIYAKI / 鮭照り焼き <sup>DFK</sup>  
Lachs mit Sojamarinade gegrillt € 16,00
66. KAMO-TERIYAKI / 鴨照り焼き <sup>FK</sup>  
Entenbrust mit Sojamarinade gegrillt € 21,00
69. SPEZIALITÄT - UNAJU / うな重 ( 味噌汁付き ) <sup>DFK</sup>  
Grillaal auf Reis im Lackkästchen, Dazu : Miso-Suppe <sup>DF</sup> € 40,00

## TRADITIONAL SUSHI-PLATTEN

Die Auswahl an Fischarten richtet sich nach Saison und Marktangebot.

Sojasauce: <sup>F\*</sup> / Wasabi: <sup>J, 1, 3</sup> / GARI Eingelegter Ingwer <sup>2,7,8</sup>

- |      |   |   |   |  |        |
|------|---|---|---|--|--------|
| 120. |  | 楓 | KAEDE   | Sushi Variation <sup>BDN</sup><br>8 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle                             | € 19,- |
| 121. |  | 椿 | TSUBAKI   | Sushi Variation Empfehlung vom Chef <sup>BDN</sup><br>10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle        | € 27,- |
| 122. |  | 桜 | SAKURA  | DELUXE Sushi Variation Empfehlung vom Chef <sup>BDN</sup><br>14 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle | € 39,- |
| 125. |   |   | SAMURAI Sushi-Sashimi-Platte / 侍 (寿司、刺身盛り合わせ、味噌汁、ご飯付き) <sup>BDNF</sup><br>Verschiedene Sushi und Sashimi auf einem Teller, dazu : Miso-Suppe <sup>DF</sup> und Reis | € 43,-   |        |
| 127. |   |   | NIGIRI-MORIAWASE / にぎり盛り合わせ <sup>BDN</sup><br>Gemischte Nigirisushi, 8 Stück  | € 19,-   |        |
| 128. |   |   | JO-NIGIRI-MORIAWASE / 上にぎり盛り合わせ <sup>BDN</sup><br>DELUXE-Gemischte Nigirisushi, 10 Stück  | € 27,-   |        |
| 129. |   |   | CHIRASHI / ちらし寿司 <sup>BCDN</sup><br>Verschiedene frische Fischfilets und Meeresfrüchte auf Sushi-Reis in einer Schale   | € 24,-   |        |

## MODERNE SUSHI-PLATTEN

- |        |  |  |  |        |
|--------|--|--|--|--------|
| 130.   |  |  | MAGURO-PARADIES/ 鮪パラダイス <sup>DK</sup><br>3 Thunfisch Nigiri, 1 Thunfisch Rolle ( 6 St.) und 2 Thunfisch Sashimi  | € 20,- |
| 131.   |  |  | SHAKE-PARADIES / 鮭パラダイス <sup>DK</sup><br>3 Lachs Nigiri, 1 Lachs Rolle ( 6 St.) und 2 Lachs Sashimi  | € 18,- |
| 132.   |  |  | EBI-ZOU / 海老蔵 <sup>BK</sup><br>gekochte Garnele spezieller Art mit Sesam -Sauce  | € 18,- |
| 133.   |  |  | KACHO-FUUGETSU / 花鳥風月 <sup>BCDFK</sup><br>Nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages mit besonderer Dekoration  | € 20,- |
| 134.   |  |  | KICHO-MAKI / 喜長巻 <sup>DFK</sup><br>I-O-Rolle (Gurke, Gemüse, Krabbenpaste <sup>DF14</sup> ) mit 3 verschiedenen Fischen umwickelt                                | € 10,- |
| ✓ 135. |  |  | VEGETARISCHER-TELLER / 野菜の寿司セット <sup>FK*</sup><br>2 verschiedene Makimono, 2 verschiedene Inside-Out-Rolle (je 3 Stück)<br>1 St. Nigiri 1 St. INARI <sup>F</sup> | € 15,- |



## SUSHI à la carte



### NIGIRI < je 1 Stück >

Flambieren / gegen Aufpreis von 0,30€ je 1 Stück

✓ TAMAGO / 玉子 <sup>C</sup> ..... € 3,00 Eierrolle	AMAEBI / 甘えび <sup>B</sup> ..... € 4,40 Rohe Garnele
✓ INARI/ いなり <sup>F A6.1.4</sup> ..... € 3,50 Reis in süßer Tofutasche	HOKKI-GAI / ホッキ貝 <sup>N</sup> ..... € 4,40 Japanische Muscheln
SABA / さば <sup>D</sup> ..... € 3,90 Makrele	IKURA / いくら <sup>DF</sup> ..... € 4,80 Lachsrogen
TAKO / たこ <sup>N</sup> ..... € 3,90 Oktopus	TOBIKKO/ とびっこ <sup>D14</sup> ..... € 4,20 Fliegenfischkaviar
IKA / いか <sup>N</sup> ..... € 3,90 Tintenfisch	HIRAME / 平目 <sup>D</sup> ..... € 4,40 Steinbutt
MAGURO / まぐろ <sup>D</sup> ..... € 4,60 Thunfisch	CHU-TORO / 中とろ <sup>D</sup> ..... € 5,80 Mittelfetter Thunfisch
SHAKE / 鮭 <sup>D</sup> ..... € 4,20 Lachs	HOTATE / 帆立 <sup>N</sup> ..... € 4,60 Jakobsmuscheln
SUZUKI / すずき <sup>D</sup> ..... € 4,40 Wolfsbarsch	UNAGI / うなぎ <sup>DF</sup> ..... € 5,80 Aal
TAI / たい <sup>D</sup> ..... € 4,40 Dorade	TORO / とろ <sup>D</sup> ..... € 6,40 Fetter Thunfisch
EBI / えび <sup>B</sup> ..... € 4,40 Gekochte Garnele	UNI / うに <sup>N</sup> ..... € 6,40 Seeigel
	Zuwai kani / ずわい蟹 <sup>B</sup> ..... € 5,40 Schneekrabbe



### TEMAKI - SUSHI ( Handrolle )

MAGURO-TEMAKI / まぐろ手巻 Thunfisch <sup>D</sup>	€ 6,80
SHAKE-TEMAKI / 鮭手巻 Lachs <sup>D</sup>	€ 6,40
CALIFORNIA-TEMAKI / カリフォルニア手巻 Avocado, Krabbenpaste <sup>DF14</sup> , Mayonaise <sup>C4*</sup>	€ 8,50
SHAKE-AVOCADO-TEMAKI / 鮭アボカド手巻 Lachs <sup>D</sup> , Avocado, Mayonaise <sup>C4*</sup>	€ 7,40
MAGURO-AVOCADO-TEMAKI / まぐろアボカド手巻き Thunfisch <sup>D</sup> , Avocado	€ 8,50
EBI-AVOCADO-TEMAKI / えびアボカド手巻 Garnele <sup>B</sup> , Avocado, Mayonaise <sup>C4*</sup>	€ 8,50
NEGITORO-TEMAKI / ネギトロ手巻 TORO-Thunfisch <sup>D</sup> und Lauchzwiebeln	€ 9,50

## MAKIMONO

Sojasauce: <sup>F\*</sup> / Wasabi: <sup>J, 1, 3,</sup> / GARI Eingelegter Ingwer <sup>2,7,8</sup>

< 6 Stück >	TEKKA-MAKI / 鉄火巻 Thunfisch <sup>D</sup>	€ 6,80
	SHAKE-MAKI / 鮭巻 Lachs <sup>D</sup>	€ 5,80
	NEGITORO-MAKI / ネギトロ巻 TORO-Thunfisch und Lauchzwiebeln <sup>D</sup>	€ 10,00
	SANSHOKU-MAKI / 三色巻 Thunfisch ,Lachs ,Gurken, (je 2 Stück) <sup>D</sup>	€ 6,80
✓	KAPPA-MAKI / 河童巻 Gurken	€ 5,00
✓	OSHINKO-MAKI / おしんこ巻 Eingelegter Rettich <sup>D,1,2,4</sup>	€ 5,00
✓	KANPYOU-MAKI / かんぴょう巻 Kürbis <sup>A6 F 1,4</sup>	€ 5,00
✓	AVOCADO-MAKI / アボカド巻 Avocado	€ 5,50
✓	UME-KYU-MAKI / 梅きゅう巻 Pflaume & Gurken	€ 5,50
✓	SHIITAKE-MAKI / しいたけ巻 Shiitake Pilze <sup>F</sup>	€ 5,50
✓	NATTOU-MAKI / 納豆巻 Gegorene Sojabohnen <sup>F</sup>	€ 6,50
< 4 Stück >	SARADA-MAKI / サラダ巻 <sup>CD</sup>	€ 6,80
	Salat, Avocado, Krabbenpaste <sup>DF14</sup> , Mayonaise <sup>C4*</sup>	
	FUTOMAKI / 太巻 <sup>A6 CDFK 1,2,4</sup>	€ 8,50
	Dicke-Rolle mit verschiedenen Zutaten*	

## INSIDE-OUT ROLLE < 6 Stück >

KICHO-MAKI / 喜長巻 I-O-Rolle (Gurke, Gemüse, Krabbenpaste <sup>DF14 DFK</sup> )	€ 10,00
mit 3 verschiedenen Fischen umwickelt	
CALIFORNIA-MAKI/ カリフォルニア巻 Avocado, Krabbenpaste <sup>DF14</sup> , Mayonaise <sup>C4* K</sup>	€ 8,50
SHAKE-AVOCADO-MAKI / 鮭アボカド巻 Lachs <sup>D</sup> , Avocado, Mayonaise <sup>C4* K</sup>	€ 8,00
SHAKE-KYU-MAKI / 鮭きゅう巻 Lachs <sup>D</sup> , Gurken, Mayonaise <sup>C4* K</sup>	€ 8,00
EBI-AVOCADO-MAKI / えびアボカド巻 Garnele <sup>B</sup> , Avocado, Mayonaise <sup>C4* K</sup>	€ 9,00
EBI-KYU-MAKI / えびきゅう巻 Garnele <sup>B</sup> , Gurken, Mayonaise <sup>C4* K</sup>	€ 9,00
MAGURO- AVOCADO-MAKI / まぐろアボカド巻 Thunfisch <sup>D</sup> , Avocado <sup>K</sup>	€ 9,40
SPICY-TUNA-MAKI /スパイシーツナ巻 Thunfisch <sup>D</sup> , Lauchzwiebeln u. Japanischer Chili <sup>K</sup>	€ 9,40
SPICY-LACHS-MAKI /スパイシー鮭巻 Lachs <sup>D</sup> , Lauchzwiebeln u. Japanischer Chili <sup>K</sup>	€ 8,40
UNAGI- AVOCADO-MAKI / うなぎアボカド巻 Aal <sup>DF</sup> , Avocado <sup>K</sup>	€ 11,00
UNA-KYU-MAKI / うなぎきゅう巻 Aal <sup>DF</sup> , Gurken <sup>K</sup>	€ 11,00
SALMONSKIN-MAKI /サーモンスキン巻 Crispy-Lachshaut <sup>D</sup> ,Gurken, Mayonaise <sup>C4* K</sup>	€ 7,50
TUNA-KATSU-MAKI / マグロカツ巻 Paniertes Thunfisch <sup>A6 CD</sup> , Blattgemüse <sup>K</sup>	€ 8,50
SABAGARI-MAKI / さばガリ巻 Makrele <sup>D</sup> , Ingwer <sup>278</sup> <sup>K</sup>	€ 6,80
✓ TAMAGO-MAKI / 玉子巻 Eierkuchen <sup>CK</sup>	€ 5,80
✓ HORENSO-MAKI / ほうれんそう巻 Spinat <sup>K</sup>	€ 5,80

## OSHI-SUSHI

### 押し寿司

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 126. | BATTERA / バッテラ <sup>DK</sup><br>Gepresstes Sushi mit eingelegten Makrelen nach Osaka-Art                        | € 15,- |
| 132. | EBI-ZOU / 海老蔵 <sup>BDK</sup><br>Gekochte Garnele spezieller Art mit Sesam-Sauce                                 | € 18,- |
| 133. | KACHO-FUUGETSU / 花鳥風月 <sup>BCDFK</sup><br>Nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages mit besonderer Dekoration | € 21,- |
| 136. | SABAISO-MAKI / 鯖磯巻 <sup>DK</sup><br>Makrele, Ingwer, Kräuter und Wasabi   | € 15,- |
| 137. | UNAGI-OSHI-SUSHI / 鰻押し寿司 <sup>DFK</sup><br>Gepresstes Sushi mit Aal   | € 22,- |

## SCHIFFSPLATTEN

### 舟盛り

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 140. | KICHO / 喜長 (寿司舟盛り) <sup>BDKN</sup><br>DELUXE -Sushi-Schiffsplatte ( Nigiri u. Rolle ) | € 66,- |
| 141. | SHOUGUN / 将軍 (寿司, 刺身舟盛り) <sup>BDKN</sup><br>DELUXE – Sushi–Sashimi-Schiffsplatte      | € 72,- |
| 142. | MATSURI / 祭り (刺身舟盛り) <sup>BDKN</sup><br>DELUXE-Sashimi-Schiffsplatte                  | € 88,- |

## SASHIMI

### 刺身

Verschiedene Sorten von rohem Fisch im Scheiben

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 70. | MAGURO-SASHIMI / まぐろ刺身 <sup>D</sup><br>Thunfisch-Sashimi                    | € 21,- |
| 71. | SHAKE-SASHIMI / 鮭刺身 <sup>D</sup><br>Lachs-Sashimi                           | € 19,- |
| 72. | SASHIMI-MORIAWASE / 刺身盛り合わせ <sup>BDN</sup><br>gemischtes-Sashimi            | € 27,- |
| 73. | JO-SASHIMI-MORIAWASE / 上刺身盛り合わせ <sup>BDN</sup><br>gemischtes-Sashimi DELUXE | € 40,- |

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。

## TEMPURA 天麩羅

Meeresfrüchte und Gemüse im Teigmantel frittiert

- ✓ 75. YASAI-TEMPURA / 野菜天麩羅 <sup>A6 CDF</sup>  
Verschiedene Gemüse € 19,00
76. TEMPURA-VARIATION / 天麩羅盛り合わせ <sup>A6 BCDF</sup>  
Verschiedene Meeresfrüchte und Gemüse € 24,00
77. EBI-TEMPURA / 海老天麩羅 <sup>A6 BCDF</sup>  
4 Garnelen und verschiedene Gemüse € 25,00

## EINTOPFGERICHTE 鍋物

Wird mit Beteiligung der Gäste am Tisch zubereitet

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

95. SUKIYAKI / すき焼き <sup>FK\*</sup> pro Person € 34,00  
Pfannengericht : Dünne Rindfleischscheiben mit verschiedenen frischen Gemüse, Glasnudeln und Tofu werden in einer spezieller Sojasauce gebraten.
96. SHABU-SHABU / しゃぶしゃぶ <sup>DFK\*</sup> pro Person € 34,00  
Fondue-ähnliches Gericht : Dünne Rindfleischscheiben mit verschiedenen frischen Gemüse und Tofu werden in Brühe zubereitet. Das Fleisch wird nur kurz gekocht.  
Dazu: Sesami-Sauce<sup>K</sup> und Ponzu-Sauce<sup>DF</sup>
97. YOSENABE / 寄せ鍋 <sup>A6 BDF\*</sup> pro Person € 36,00  
 Eintopfgericht : Garnelen<sup>B</sup>, Fischfilets<sup>D</sup>, Hühnerfleisch, frische Gemüse, Tofu<sup>F</sup>, Weizennudeln<sup>A6</sup> usw.\* werden in einer spezieller Brühe zubereitet und mit der Brühe<sup>DF</sup> zusammen gegessen.

## NUDELN 麵類

### UDON Weizennudeln

- ✓ 80. TANUKI-UDON / たぬきうどん in Sojabröhe mit frittierten Teig-Stückchen <sup>?4 ABD</sup> € 11,00
- ✓ 81. SANSAI-UDON / 山菜うどん in Sojabröhe mit Berggemüse <sup>?4 BD</sup> € 12,00
- ✓ 82. WAKAME-UDON / わかめうどん in Sojabröhe mit Seetang <sup>?4 BD</sup> € 12,00
- ✓ 83. KITSUNE-UDON / きつねうどん in Sojabröhe mit süßer Tofutasche <sup>?4 BD</sup> € 12,00
- 84. TEMPURA-UDON / 天麩羅うどん in Sojabröhe mit Tempura <sup>?4 @ABD</sup> € 17,00

### SOBA Buchweizennudeln

- ✓ 85. TANUKI-SOBA / たぬきそば in Sojabröhe mit frittierten Teig-Stückchen <sup>?4 ABD</sup> € 11,00
- ✓ 86. SANSAI-SOBA / 山菜そば in Sojabröhe mit Berggemüse <sup>?4 BD</sup> € 12,00
- ✓ 87. WAKAME-SOBA / わかめそば in Sojabröhe mit Seetang <sup>?4 BD</sup> € 12,00
- ✓ 88. KITSUNE-SOBA / きつねそば in Sojabröhe mit süßer Tofutasche <sup>?4 BD</sup> € 12,00
- 89. TEMPURA-SOBA / 天麩羅そば in Sojabröhe mit Tempura <sup>?4 @ABD</sup> € 17,00
- ✓ 90. ZARU-SOBA / ざるそば mit Spezialsauce (kalt serviert) <sup>?4BD</sup> € 11,00

### RAMEN

- 95. SHOYU-RAMEN / 醤油ラーメン Ramen-Nudelsuppe <sup>A6 D</sup> € 13,00  
mit Chashu (gekochtes Schweinefleisch)

## Beilage

- ✓ 110. GOHAN / 御飯 Reis € 2,50
- ✓ 111. GARI / がり Eingelegter Ingwer <sup>2,7,8</sup> € 2,00

## DESSERTS

## デザート

300. MACCHA-EIS / 抹茶アイス <sup>CG 10</sup> Hausgemachtes Grüntee-Eis	€ 6,50
301. GOMA-EIS / 黒ごまアイス <sup>CGK</sup> Hausgemachtes Sesam-Eis	€ 6,50
302. CALPICO-MOUSSE / カルピスマース <sup>FG</sup> Japanische Milchsäuregetränke-Mousse	€ 7,50
303. KURUMI-DAIFUKU / くるみ <sup>F H5</sup> Reiskuchen mit Walnusspaste	€ 7,50
304. MACCHA-SPECIAL / 抹茶スペシャル <sup>A6 CG 10 *</sup> Verschiedene kleine Desserts aus Maccha	€ 9,00
305. TEE-ZEREMONIE / ティー セレモニー <sup>A6 CG 10</sup> Maccha-latte & Tagesdessert aus Maccha	€ 9,00

## Heiße Getränke

Ocha / お茶 / Japanischer grüner Tee <sup>10</sup>	Tasse	€ 2,00
	Kännchen	€ 3,30
Genmai-Cha / 玄米茶 / Japanischer Naturreistee <sup>10</sup>	Kännchen	€ 3,30
Houji-Cha / ほうじ茶 / Japanischer Gerösteter Tee <sup>10</sup>	Kännchen	€ 3,30
Tasse Kaffee <sup>10</sup>		€ 2,50
Tasse Espresso <sup>10</sup>		€ 2,50

## Allergenverzeichnis:

**A=** Glutenhaltiges Getreide (1 Hafer, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Khorasan-Weizen, 5 Dinkel-Weizen, 6 Weizen)

**B=** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**C=** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

**D=** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

**E=** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**F=** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**G=** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

**H=** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

(1 Pistazien, 2 Macadamianüsse, 3 Paranüsse, 4 Cashew-/Kaschunüsse, 5 Walnüsse, 6 Haselnüsse, 7 Mandeln)

**I=** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**J=** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

**K=** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**L=** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

**M=** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**N=** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den Gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

## Zusatzstoffe:

**1=** Farbstoff, **2=** Konservierungsstoff, **3=** Antioxidationsmittel, **4=** Geschmackverstärker,

**5=** geschwefelt, **6=** geschwärzt, **7=**Süßstoff, **8=**Phenylalaninquelle, **9=** Phosphat,

**10=** Koffein, **11=** Chinin

\*-Zeichen: Falls Sie eine Allergie gegen ein bestimmtes Lebensmittel haben, teilen Sie dies bitte unserem Service mit.

✓-Zeichen: für die flexiblen "Vegetarier und Veganer"

## Zusatz-Info:

Gari (Eingelegter Ingwer): 2,7,8

Krabbenpaste (Surimi):D,F,1,4

Sojasauce der Firma Kikkoman:F

Bei Kikkoman natürlich gebrauter Sojasauce liegt der Glutengehalt unterhalb der Nachweisgrenze von 10 ppm (gem. Ergebnisse unabhängiger Institute).

Wasabi :J, 1,3

Mayonnaise:A2,A6,C,F,J,4,