



10. EDAMAME
Japanische grüne
Bohnen mit Salz gekocht



12. HORENSOU-NO-GOMAAE
Zart blanchierter Spinat
mit Sesamsauce



13. HIYAYAKKO
Tofu, kalt serviert



15. KAISO-TOFU-SARADA
Algen-Tofusalat
mit SHISO-Dressing



18. WAFU-CARPACCIO
Lachs, Thunfischfilet
und Weissfischfilet



19. SHAKE-CARPACCIO
Lachs an Kicho-Spezial-Sauce



14. WAFU-SARADA
japanischer gemischter Salat



27. SUNOMONO-MORIAWASE
mit japanischem
Essig angemachtes Mix



28. MOZUKU
Seegrass mit Dressing



32. GENPEI-NATTOU
gegorene Sojabohnen
mit Tintenfisch und Thunfisch



11. NUTA-AE
Meeresfrüchte mit Schalotten
in Miso-Dressing

 VORSPEISEN / Warm



36. DASHIMAKI
Eierrolle-Spezial



37. SHIITAKE-BATAITAME
Shiitake -Pilze mit Butter gebraten



38. GYOZA
japanische Maultaschen



46. TORI-KARAAGE
Hühnerfleisch im Öl gebacken,
nach japanischer Art



41. BUTA-KAKUNI
Schweinefleisch
in süßer Sojasauce gekocht



42. ABURI-HOTATE
Leicht gegrillte Jakobsmuscheln
mit Butter-Ponzu-Soße



43. AGEDASHI-TOFU
gebackener Sojabohnenquark



44. NASU-DENGAKU
gebackene Aubergine mit Misoauce



45. TAKO-KARAAGE
Oktopus im Öl gebacken



47. MISOKATSU
paniertes Schweinefleisch
mit Miso-Sauce

※ Bild kann vom Original (leicht) abweichen

GRILL SPEZIALITÄTEN



60. YAKITORI
Geflügel-Grillspießchen



62. SABA-SHIOYAKI
Makrele mit Salz gegrillt



61. KUSHIYAKI-MORIAWASE
gemischete gegrillte Spieße
(5 Stück)



64. MAGURO-TERIYAKI
Thunfisch mit Sojamarinade
rosa gerillt



65. SHAKE-TERIYAKI
Lachs mit Sojamarinade gegrillt



66. KAMO-TERIYAKI
Entenbrust mit Sojamarinade gegrillt



63. SUZUKI- BATA-YAKI
Loup de Mer
mit Butter-Sojasauce



69. SPEZIALITÄT - UNAJU
Grillaal auf Reis im Lackkästchen

TEMPURA



76. TEMPURA-MORIAWASE
verschiedene Meeresfrüchte
und verschiedenes Gemüse

※ Bild kann vom Original (leicht) abweichen

SASHIMI



72. SASHIMI-MORIAWASE
gemischte-Sashimi



73. JO-SASHIMI-MORIAWASE
DELUXE gemischte-Sashimi



142. MATSURI
DELUXE Sashimi-Schiffsplatte

EINTOPFGERICHTE



95. SUKIYAKI



95. SHABUSHABU



97. YOSENABE

SUPPEN



1. MISO-SHIRU
Miso-Suppe



2. DOBIN-MUSHI
feine Pilzsuppe mit Shrimps,
Gemüse und Hühnerfleischstückchen



3. SHAKE-CHAZUKE
gegrillter Lachs auf Reis
mit heißer Teebrühe

※ Bild kann vom Original (leicht) abweichen



120. KAEDE
Sushi Variation
8 Stück gemischtes Sushi+ 1 Rolle



121. TSUBAKI
Sushi Variation Empfehlung vom Chef
10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle



125. SAMURAI
Verschiedene Sushi
und Sashimi auf einem Teller
dazu : Miso-Suppe und Reis



122. SAKURA
DELUXE Sushi Variation Empfehlung vom Chef
14 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle



133. KACHO-FUUGETSU
nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages
mit spezieller Dekoration



131. SHAKE-PARADIES
3 Lachs Nigiri,
1 Lachs Rolle (6 St.)
und 2 Lachs Sashimi



130. MAGURO-PARADIES
3 Thunfisch Nigiri,
1 Thunfisch Rolle(6St.)
und 2 Thunfisch Sashimi



129. CHIRASHI
frische verschiedene
Fischfilets und Meeresfrüchte
auf Sushi-Reis in einer Schale



127. NIGIRI-MORIAWASE
gemischte Nigirisushi, 8 Stücke



135. VEGETARISCHER-TELLER
2 verschiedene Makimono, 2 verschiedene
Insideout-rolle(je 3St.)

 SCHIFFSPLATTEN




140. KICHO
Deluxe-Sushi
Schiffsplatte (Nigiri u.Rolle)



141. SHOUGUN
Deluxe-Sushi u.
Sashimi-Schiffsplatte



142. MATSURI
Deluxe-Sashimi-Schiffsplatte

 NUDELN



84. TEMPURA-UDON
in Sojabröhe mit Tempura



81. SANSAI-UDON
in Sojabröhe mit Berggemüse



82. WAKAME-UDON
in Sojabröhe mit Seetang



80. TANUKI-UDON
in Sojabröhe mit frittierten
Teig-Stückchen



83. KITSUNE-UDON
in Sojabröhe mit süßer Tofutasche



86. SANSAI-SOBA
in Sojabröhe mit Berggemüse



95. SHOYU-RAMEN
Ramen-Nudelsuppe



90. ZARU-SOBA
mit Spezialsauce (kalt serviert)