

# JAPANISCHES RESTAURANT KICHO



Ihr Tisch wird **2,5 Stunden** für Sie reserviert.  
Wenn Sie mehr als 2,5 Stunden bei uns bleiben möchten,  
teilen Sie uns das mit. Vielen Dank!

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



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



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



※ Allergen, Zusatzstoffe,  -Zeichen und  -Zeichen : Siehe Letzte Seite.

## Ⓐ APERITIF

Champagne Brut / Taittinger Brut	0.11 € 16,00
Kir Royal 8,10 / Champagne, Cassis <sup>1</sup>	0.11 € 15,00
Ume Royal 8,10 / Champagne, Pflaumenlikör <sup>1</sup>	0.11 € 15,00
Lychee Royal 8,10 / Champagne, Lycheelikör <sup>1</sup>	0.11 € 15,00
Kicho / Champagne, Maracujasaft, Grenadin <sup>1</sup>	0.11 € 15,00
Kir 8,10 / Weißwein, Cassis	0.11 € 7,50
Dry Sherry <sup>5</sup> / Tio Pepe	5cl € 7,50
Campari Soda <sup>1</sup>	0.21 € 9,00
Campari Orange <sup>6</sup>	0.21 € 9,00
Sakura / Cassis, Lycheelikör, Soda <sup>1</sup>	0.11 € 9,00
Umeshu / Pflaumenwein	5cl € 7,00
Umeshu Soda / Pflaumenwein, Wasser	0.21 € 9,00

## Ⓐ BIERE

Dinkelacker CD Pils vom Faß <sup>A2</sup>	0.31 € 4,20
Sanwald Weizenkrone / Kristal, Hefe, Dunkel	F1. 0.51 € 5,40
KIRIN / Japanisches Bier	F1. 0.331 € 5,40
SAPPORO / Japanisches Bier	F1. 0.331 € 5,40
ASAHI / Japanisches Bier	F1. 0.331 € 5,40
Alkoholfreies Bier	F1. 0.331 € 4,20

## Ⓐ JAPANISCHE GETRÄNKE

SAKE / 酒 / Reiswein, warm serviert	0.15l € 9,50 0.31 € 19,00
MASU-SAKE / 升酒 / Kalter Reiswein in Holztasse	0.15l € 9,50
SHOCHU / 燃酎 / Reisschnaps	5cl € 8,50
CHU-HAI / チューハイ / Reisschnaps mit Zitrone, Mineralwasser u. Eiszwürfeln	€ 9,50
CHU-HAI SOUR / チューハイサワー / Reisschnaps mit Tonicwasser <sup>11</sup> , Zitrone u. Eiszwürfeln	€ 9,50
Spezial-SHOCHU / 一刻者 芋焼酎 / Ikkomon aus Süßkartoffeln	5cl € 9,50
Oolong Tee / ウーロン茶 <sup>10</sup>	0.21 € 4,50

## Ⓐ QUALITÄTS REISWEIN / SAKE / KALT SERVIERT

Hakkaisan Seishu Nigata / 八海山	0.18l € 16,00
Kubota Senju / 久保田 千寿	0.18l € 16,00
Tengumai Yamahai Junmai / 天狗舞 山廃止込純米酒	0.18l € 16,50
Dassai45 Dai-Ginjo Junmai / 獺祭45 大吟釀純米	0.18l € 19,00



## CHAMPAGNER

G 01. Tattinger Brut

(Fl. 0.75l € 110,00) 0.1l € 16,00

## WEISSWEINE

G 02. Riesling Trocken Q.b.A	0.2l € 7,40
G 03. Andeluna Chardonnay (Argentinien)	0.2l € 8,40
G 04. Les Fumeés Blanches Sauvignon (Loire)	0.2l € 8,40
G 05. Ellwanger Sauvignon Blanc Trocken	0.2l € 8,60

## ROSÉWEINE

G 06. d'A Pastel de Rose'de Syrah Vin Pay d'Oc (Languedoc-Roussillon)	0.2l € 8,00
---	-------------

## ROTWEINE

G 07. Bischoffinger Spätburgunder Trocken (Baden)	0.2l € 9,00
G 08. Tages Rotwein Los Vascos Cabernet Sauvignon (Chile)	0.2l € 9,40

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0.2l € 3,00
Volvic	0.2l € 3,00
San Pellegrino	Fl. 0.75l € 7,50
Aqua Panna	Fl. 0.75l € 7,50
Pepsi Cola 1,10	0.2l € 3,80
Fanta 1,2,3	0.2l € 3,80
Spezi 1,3,10	0.2l € 3,80
Limonade 1,2,7	0.2l € 3,80
Orangensaft	0.2l € 3,80
Apfelsaft	0.2l € 3,80
Calpico / Japanisches Milchsäuregetränk FG	0.2l € 4,80
Calpico Soda / Japanisches Milchsäuregetränk FG	0.2l € 4,80
Calpico Orange / Calpico mit Orangensaft FG	0.2l € 5,40

## HEISSE GETRÄNKE

Ocha / お茶 / Japanischer grüner Tee 10	Tasse € 3,00
	Kännchen € 4,40
Genmai-Cha / 玄米茶 / Japanischer Naturreistee 10	Kännchen € 4,40
Houji-Cha / ほうじ茶 / Japanischer Geroösteter Tee 10	Kännchen € 4,40
Kaffee 10	€ 3,30
Espresso 10	€ 3,30



# 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時までにお願いします。)

※ Alle Gerichte (außer Sushi Menü und Sushi-Sashimi Menü) mit Reis

※ 全てのコースご飯付き (寿司コース、寿司と刺身コースを除く)



## SUSHI UND SASHIMI MENÜ

### 寿司と刺身コース

Hauptgericht Auswahl: Sushi, Sashimi oder Sushi und Sashimi

寿司、刺身、または寿司と刺身の盛合わせから お一つお選びください。

- |                      |         |
|----------------------|---------|
| • Sushi / 寿司盛合せ BDFN | € 60,00 |
|----------------------|---------|

Auswahl vom Chef an Nigiri (8 Stück) und 1 Rolle

- |                        |         |
|------------------------|---------|
| • Sashimi / 刺身盛合せ BDFN | € 62,00 |
|------------------------|---------|

Auswahl vom Chef an frischen rohen Fisch und Meeresfrüchten

- |                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| • Sushi und Sashimi / 寿司と刺身盛合せ BDFN | € 66,00 |
|-------------------------------------|---------|

Auswahl vom Chef an Sushi und Sashimi

- |                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| • Dobin-Musi / 土瓶蒸し <sup>BD</sup> | • Sushi, Sashimi oder |
|-----------------------------------|-----------------------|

Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch,  
Shrimps und Gemüse

Sushi und Sashimi BDFN

/ 寿司、刺身、寿司と刺身

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| • Zensai-moriawase / 前菜盛合せ <sup>K✿</sup> | • Tagesdessert <sup>CG✿</sup> |
|--|-------------------------------|

Vorspeise-Variationen

/ 本日のデザート

- |   |
|---|
| • Zwischengericht / 本日の一品 <sup>K✿</sup> |
|---|

Tagesgericht

## TEMPURA-MENÜ 天麩羅コース € 60,00

- |                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| • Dobin-Musi / 土瓶蒸し <sup>BD</sup> | • Tempura / 天麩羅盛合せ |
|-----------------------------------|--------------------|

Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch,  
Shrimps und Gemüse

Meeresfrüchte und Gemüse

im Teigmantel fritiert<sup>A6 BCDF</sup>

- |  |
|--|
| • Zensai-Moriawase / 前菜盛合せ <sup>K✿</sup> |
|--|

Vorspeise-Variationen

- |   |
|---|
| • Zwischengericht / 本日の一品 <sup>K✿</sup> |
|---|

Wahlweise von Sushi, Sashimi,  
oder Carpaccio (Fisch)<sup>K</sup>

- |                               |
|-------------------------------|
| • Tagesdessert <sup>CG✿</sup> |
|-------------------------------|

/ 本日のデザート

寿司、刺身、魚のカルパッチョからお一つお選び下さい





## YAKISAKANA-MENÜ 焼き魚コース

€ 58,00

- Dobin-Musi / 土瓶蒸し <sup>BD</sup>

Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse

- Zensai-Moriawase / 前菜盛合せ <sup>K</sup>

Vorspeise-Variationen

- Zwischengericht / 本日の一品 <sup>K</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

- Yaki-Sakana / 焼き魚 <sup>D</sup>

Wahlweisen von Lachs Teriyaki FK, Makrele mit Meersalz oder Weissfischfilet nach Kyoto Art gegrillt FK  
鮭照り焼、鯖塩焼、西京焼からお一つお選び下さい

- Tagesdessert <sup>CG</sup>

/ 本日のデザート



## NABEMONO-MENÜ 鍋物コース

€ 68,00

※ pro Person € 68,00 ab 2 Personen  
(一人 € 68,00 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 / 前菜盛合せ <sup>K</sup>

Vorspeise-Variationen

- Zwischengericht / 本日の一品 <sup>K</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 auf der Eintöpfe-Seite

- Tagesdessert <sup>CG</sup>

/ 本日のデザート



## MAKUNOUCHI-BENTO 幕の内弁当

€ 55,00

- Miso-Shiru / 味噌汁 <sup>DF</sup>

Miso-Suppe

- Zensai-moriawase / 前菜盛合せ <sup>K</sup>

Vorspeise-Variationen

- Makunouchi-Bento / 幕の内弁当

Meeresfrüchte und Gemüse im Teigmantel frittiert <sup>A6 BCDFK</sup>

- Tagesdessert <sup>CG</sup>

/ 本日のデザート

※ Allergen, Zusatzstoffe, -Zeichen und -Zeichen : Siehe Letzte Seite.



# SUPPEN お椀物

- ✓ 1. MISO-SHIRU / 味噌汁 DF € 4,50  
Miso-Suppe
2. DOBIN-MUSHI / 土瓶蒸し BD € 10,50  
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
3. SHAKE-CHAZUKE / 鮭茶漬 DK € 9,50  
Gegrillter Lachs auf Reis mit heißer Dashi-Brühe

## VORSPEISEN/KALT 冷菜

- ✓ 10. EDAMAME / 枝豆 F € 6,00  
Japanische grüne Bohnen mit Salz gekocht
11. NUTA-AE / ぬた和え BFKN € 15,00  
Meeresfrüchte mit Schalotten in Miso-Dressing
- ✓ 12. HORENSOU-NO-GOMAAE / ほうれん草の胡麻和え FK € 8,00  
Zart blanchierter Spinat mit Sesam-Sauce
- ✓ 13. HIYAYAKKO / 冷奴 DF € 8,00  
Tofu kalt serviert
- ✓ 14. WAFU-SALAT/ 和風サラダ FK € 13,00  
Japanischer gemischter Salat
15. KAISO-TOFU-SALAT / 海藻豆腐サラダ A6 DFK € 16,00  
Bunter Algen-Tofu-Salat mit hausgemachten Dressing
18. WAFU-CARPACCIO / 和風カルパッチョ DFK € 19,00  
Lachs, Thunfischfilet und Weißfischfilet an Kicho-Spezial-Sauce
19. LACHS-CARPACCIO / 鮭のカルパッチョ DFK € 17,00  
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 DFK € 7,50
26. TAKOSU / たこ酢 Oktopus, Seetang und Gurken DFKN € 12,50
27. SUNOMONO-MORIAWASE / 酢の物盛合せ BDFKN € 20,00  
Meeresfrüchte gemischt, Seetang und Gurken
- ✓ 28. MOZUKU / もずく Seegras DFK € 9,00

## NATTOU Traditionelle japanische fermentierte Sojabohnen

30. IKA-NATTOU / いか納豆 mit TintenfischFN € 12,50
31. MAGURO-NATTOU / マグロ納豆 mit ThunfischFD € 14,50
32. GENPEI-NATTOU / 源平納豆 mit Tintenfisch und ThunfischDFJN € 16,50

※ Allergen, Zusatzstoffe,  -Zeichen und  -Zeichen : Siehe Letzte Seite.



# VORSPEISEN/WARM 温菜

---

✓ 36. DASHIMAKI / だし巻 CD	€ 8,00
Eierrolle-Spezial	
37. SHIITAKE-BATA-ITAME / しいたけバター炒め GFK	€ 12,50
Shiitake-Pilze mit Butter gebraten	
38. GYOZA / 餃子 A6 FK	€ 12,00
Japanische Maultaschen	
41. BUTA-KAKUNI / 豚の角煮 FK	€ 12,00
Schweinefleisch in süßer Sojasauce	
42. ABURI-HOTATE/ 炙り帆立バターポン酢和え DFGKN	€ 20,50
Leicht angebratene Jakobsmuscheln mit Butter-Ponzu-Sauce	
✓ 43. AGEDASHI-TOFU / 揚げ出し豆腐 DF	€ 12,00
Gebackener Tofu	
✓ 44. NASU-DENGAKU / なすの田楽FK	€ 11,50
Gebackene Aubergine mit Miso-sauce	
45. TAKO-KARAAGE / たこの唐揚げFN	€ 13,00
Oktopus in Öl gebacken	
46. TORI-KARAAGE / 鳥の唐揚げA6 F	€ 13,00
Hühnerfleisch in Öl gebacken nach japanischer Art	
47. TORI-KARAAGE PONZU / 鳥唐揚げポン酢 A6 F	€ 16,00
Hühnerfleisch in Öl gebacken mit Ponzu-Sauce	
48. MISOKATSU / 味噌カツ A6 CFK	€ 19,00
Paniertes Schweinefleisch mit Miso-Sauce	

# GRILL SPEZIALITÄTEN 焼き物

---

60. YAKITORI / 焼き鳥 F	€ 13,50
Hähnchen-Grillspießchen	
61. KUSHIYAKI-MORIAWASE/ 串焼き盛合せ BDFN *	€ 23,50
Gemischte Grillspieße ( 7 Stück )	
62. SABA-SHIOYAKI / さば塩焼き D	€ 22,00
Makrele mit Salz gegrillt	
63. SUZUKI-BATAYAKI/ スズキのバター醤油 A6 DGFK	€ 31,00
Loup de Mer mit Butter-Sojasauce gegrillt	
64. MAGURO-TERIYAKI/ マグロ照り焼き DFK	€ 31,00
Thunfisch mit Sojamarinade gegrillt	
65. SHAKE-TERIYAKI / 鮭照り焼き DFK	€ 25,00
Lachs mit Sojamarinade gegrillt	
66. KAMO-TERIYAKI / 鴨照り焼き DFK	€ 31,00
Entenbrust mit Sojamarinade gegrillt	
69. SPEZIALITÄT-UNAJU / うな重 (味噌汁付き) DFK	€ 54,50
Grillaal auf Reis im Lackkästchen, Dazu : Miso-Suppe DF	



# TRADITIONALE SUSHI-PLATTEN

Die Auswahl an Fischsorten richtet sich nach Saison und Marktangebot.  
Sojasauce: F✿ / Wasabi: J,1,3 / GARI Eingelegter Ingwer 2,7,8

120.		<b>楓 KAEDE</b>	Sushi Variation 8 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	€ 27,00
121.		<b>椿 TSUBAKI</b>	Sushi Variation Empfehlung vom Chef 10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	€ 36,00
122.		<b>桜 SAKURA</b>	DELUXE Sushi Variation Empfehlung vom Chef 14 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	€ 52,00
125.		<b>SAMURAI Sushi Sashimi Platte / 侍 BDNF</b> 寿司、刺身盛り合せ、味噌汁とご飯付き Verschiedene Sushi und Sashimi auf einem Teller dazu : Miso-Suppe DF und Reis		€ 56,00
127.		<b>NIGIRI-MORIAWASE / にぎり盛合せ BDN</b> Gemischte Nigirisushi, 8 Stück		€ 27,00
128.		<b>JO-NIGIRI-MORIAWASE / 上にぎり盛合せ BDN</b> DELUXE-Gemischte Nigirisushi, 10 Stück		€ 36,50
129.		<b>CHIRASHI / ちらし寿司 BCDN</b> Verschiedene frische Fischfilets und Meeresfrüchte auf Sushi-Reis in einer Schale		€ 31,50

# MODERNE SUSHI-PLATTEN

130.		<b>MAGURO-PARADIES / 鮪パラダイス DK</b> 3 Thunfisch Nigiri, 1 Thunfisch Rolle(6 St.) und 2 Thunfisch Sashimi	€ 27,00
131.		<b>SHAKE-PARADIES / 鮓パラダイス DK</b> 3 Lachs Nigiri, 1 Lachs Rolle(6 St.) und 2 Lachs Sashimi	€ 25,00
132.		<b>EBI-ZOU / 海老藏 BK</b> Gekochte Garnele spezieller Art mit Sesam-Sauce	€ 25,00
133.		<b>KACHO-FUUGETSU / 花鳥風月 BCDFK</b> Nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages mit besonderer Dekoration	€ 27,00
134.		<b>KICHO-MAKI / 喜長巻 DFK</b> I-O-Rolle(Gurke, Gemüse, Krabbenpaste DF14) mit 3 verschiedenen Fischen umwickelt	€ 15,00
135.		<b>VEGETARISCHER-TELLER / 野菜の寿司セット FK✿</b> 2 verschiedene Makimono, 2 verschiedene Inside-Out-Rolle (je 3 Stück) 1 Stück Nigiri, 1 Stück INARI F	€ 21,00
136.		<b>KICHO-MAKI-SET / 喜長巻セット</b> Tekka-Maki, Kicho-Maki und Shake-Avocado-Maki	€ 27,00

※ Allergen, Zusatzstoffe,  -Zeichen und  -Zeichen : Siehe Letzte Seite.



# SUSHI A` LA CARTE



## NIGIRI (je 1 Stück)

Flambieren / gegen Aufpreis von 0,30 € je Stück

TAMAGO / 玉子 C Eierrolle	€ 4,20	AMAEBI / 甘えび B Rohe Garnele	€ 5,80
INARI / いなり F A6 1,4 Reis in süßer Tofutasche	€ 4,40	HOKKI-GAI / ほっき貝 N Japanische Muscheln	€ 5,80
SABA / さば D Makrele	€ 5,00	IKURA / いくら DF Lachsrogen	€ 6,80
TAKO / たこ N Oktopus	€ 5,00	TOBIKKO / とびっこ D 1,4 Fliegenfischkaviar	€ 5,80
IKA / いか N Tintenfisch	€ 5,00	HIRAME / 平目 D Steinbutt	€ 6,40
MAGURO / まぐろ D Thunfisch	€ 6,40	CHU-TORO / 中とろ D Mittelfetter Thunfisch	€ 7,80
SHAKE / 鮓 D Lachs	€ 5,80	HOTATE / 帆立 N Jakobsmuschel	€ 6,80
SUZUKI / すずき D Wolfsbarsch	€ 6,00	UNAGI / うなぎ DF Aal	€ 7,00
TAI / たい D Dorade	€ 6,00	TORO / とろ D Fetter Thunfisch	€ 8,40
EBI / えび B Gekochte Garnele	€ 5,80	UNI / うに N Seeigel	€ 8,40
HAMACHI / はまち D Yellowtail	€ 6,40	WAGYU / 和牛 Wagyu Rind aus Japan	€ 12,50



## TEMAKI-SUSHI (Handrolle)

MAGURO-TEMAKI / まぐろ手巻 Thunfisch D	€ 10,40
SHAKE-TEMAKI / 鮓手巻 Lachs D	€ 9,00
CALIFORNIA-TEMAKI / カリフォルニア手巻 Avocado, Krabbenpaste DF14, Mayonaise C4✿	€ 11,00
SHAKE-AVOCADO-TEMAKI / 鮓アボカド手巻 Lachs D, Avocado, Mayonaise C4✿	€ 9,80
MAGURO-AVOCADO-TEMAKI / まぐろアボカド手巻 Thunfisch D, Avocado	€ 11,00
EBI-AVOCADO-TEMAKI / えびアボカド手巻 Garnelen B, Avocado, Mayonaise C4✿	€ 11,00
NEGITORO-TEMAKI / ネギトロ手巻 Toro-Thunfisch D und Lauchzwiebeln	€ 12,50





< 6 Stück >

TEKKA-MAKI / 鉄火巻 Thunfisch D	€ 9,00
SHAKE-MAKI / 鮭巻 Lachs D	€ 8,00
NEGITORO-MAKI / ネギトロ巻 Toro-Thunfisch und Lauchzwiebeln D	€ 13,50
HAPPY-ROLL / ハッピーロール Thunfisch, Lachs, Garnelen, Avocado, Lauch, Sesam, Mayonaise D,B,K,C4	€ 9,50
SANSHOKU-MAKI / 三色巻 Thunfisch, Lachs, Gurken (je 2 Stück) D	€ 9,50
✓ KAPPA-MAKI / 河童巻 Gurken	€ 6,80
✓ OSHINKO-MAKI / おしんこ巻 Eingelegter Rettich D,1,2,4	€ 6,80
✓ KANPYOU-MAKI / かんぴょう巻 Kürbis A6 F 1,4	€ 6,80
✓ AVOCADO-MAKI / アボカド巻 Avocado	€ 7,40
✓ UME-KYU-MAKI / 梅きゅう巻 Pflaume und Gurken	€ 7,40
✓ SHIITAKE-MAKI / しいたけ巻 Shiitake Pilze F	€ 7,40
✓ NATTOU-MAKI / 納豆巻 Gegorene Sojabohnen F	€ 9,00

< 4 Stück >

SARADA-MAKI / サラダ巻	€ 9,00
Salat, Avocado, Krabbenpaste DF1,4, Mayonaise C4✿	
FUTO-MAKI / 太巻 Dicke-Rolle mit verschiedenen Zutaten A6 CDFK 1,2,4✿	€ 12,00

 INSIDE-OUT ROLLE (6 Stück)

KICHO-MAKI / 喜長巻 DFK	€ 15,00
I-O-Rolle (Gurke, Gemüse, Krabbenpaste DF14, mit 3 verschiedenen Fischen umwickelt	
CALIFORNIA-MAKI / カリフォルニア巻	€ 11,00
Avocado, Krabbenpaste DF14, Mayonaise C4✿	
SHAKE-AVOCADO-MAKI / 鮭アボカド巻 Lachs D, Avocado, Mayonaise C4✿	€ 10,40
SHAKE-KYU-MAKI / 鮭きゅう巻 Lachs D, Gurken, Mayonaise C4✿	€ 10,40
EBI-AVOCADO-MAKI / えびアボカド巻 Garnelen B, Gurken, Mayonaise C4✿	€ 11,40
EBI-KYU-MAKI / えびきゅう巻 Garnelen B, Gurken, Mayonaise C4✿	€ 11,40
MAGURO-AVOCADO-MAKI / まぐろアボカド巻 Thunfisch D, Avocado K	€ 12,50
SPICY-TUNA-MAKI / スパイシーツナ巻	€ 13,00
Thunfisch D, Lauchzwiebeln und Japanischer Chili K	
SPICY-LACHS-MAKI / スパイシー鮭巻	€ 10,80
Lachs D, Lauchzwiebeln und Japanischer Chili K	
UNAGI-AVOCADO-MAKI / うなぎアボカド巻 Aal DF, Avocado K	€ 15,40
UNA-KYU-MAKI / うなきゅう巻 Aal DF, Gurken K	€ 15,40
SALMONSKIN-MAKI / サーモンスキン巻	€ 9,80
Chrispy-Lachshaut D, Gurken, Mayonaise C4✿	
TUNA-KATSU-MAKI / マグロカツ巻 Paniertes Thunfisch A6 CD, Blattgemüse K	€ 10,80
SABAGARI-MAKI / さばガリ巻 Makrele D, Ingwer K 2,7,8	€ 9,80
✓ TAMAGO-MAKI / 玉子巻 Eierkuchen CK	€ 7,40
✓ HORENSO-MAKI / ほうれん草巻 Spinat K	€ 7,40

Sojasauce: F✿ / Wasabi: J,1,3 / GARI Eingelegter Ingwer 2,7,8

## OSHISUSHI 押し寿司

---

126. BATTERA / バッテラ	DK	€ 21,00
Gepresstes Sushi mit eingelegten Makrelen nach Osaka-Art		
132. EBI-ZOU / 海老藏	BDK	€ 25,00
Gekochte Garnele spezieller Art mit Sesam-Sauce		
133. KACHO-FUUGETSU / 花鳥風月	BCDFK	€ 27,00
Nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages mit besonderer Dekoration		
138. SABAISO-MAKI / 鯖磯巻	DK	€ 20,50
Makrele, Ingwer, Kräuter und Wasabi		
137. UNAGI-OSHI-SUSHI / 鰻押し寿司	DFK	€ 29,50
Gepresstes Sushi mit Aal		

## SCHIFFSPLATTEN 舟盛

---

140. KICHO / 喜長 (寿司盛)	BDKN	€ 88,00
DELUXE-Sushi-Schiffsplatte		
141. SHOUGUN / 将軍 (寿司、刺身盛)	BDKN	€ 95,00
DELUXE-Sushi-Sashimi-Schiffsplatte		
142. MATSURI / 祭	BDKN	€ 128,00
DELUXE-Sashimi-Schiffsplatte		

## SASHIMI 刺身

Verschiedene Sorten von rohem Fisch im Scheiben

---

70. MAGURO-SASHIMI / まぐろ刺身	D	€ 29,50
Thunfisch Sashimi		
71. SHAKE-SASHIMI / 鮭刺身	D	€ 27,50
Lachs Sashimi		
72. HAMACHI-SASHIIMI / はまち刺身	D	€ 29,50
Yellowtail Sashimi		
73. SASHIMI-MORIAWASE / 刺身盛合せ	BDN	€ 34,00
Gemischtes-Sashimi		
74. JO-SASHIMI-MORIAWASE / 上刺身盛合せ	BDN	€ 60,00
gemischtes-Sashimi DELUXE		

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。

※ Allergen, Zusatzstoffe,  -Zeichen und  -Zeichen : Siehe Letzte Seite.



# TEMPURA 天麩羅

Meeresfrüchte und Gemüse im Teigmantel fritiert

75. YASAI-TEMPURA / 野菜天麩羅 A6 CDF	€ 27,50
Verschiedene Gemüse	
76. TEMPURA-VARIATIONEN / 天麩羅盛合せ A6 BCDF	€ 32,00
Verschiedene Meeresfrüchte und Gemüse	
77. EBI-TEMPURA / 海老天麩羅 A6 BCDF	€ 36,00
4 Garnelen und verschiedene Gemüse	

# EINTOPFGERICHTE 鍋物

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 FK	€ 48,00
Pfannengericht:	pro Person
Dünne Rindfleischscheiben mit verschiedenen frischen Gemüse, Glasnudeln und Tofu werden in einer spezieller Sojasauce gebraten.	
96. SHABU-SHABU / しゃぶしゃぶ DFK	€ 48,00
Fondue-ähnliches Gericht:	pro Person
Dünne Rindfleischscheiben mit verschiedenen frischen Gemüse und Tofu werden in Brühe zubereitet. Das Fleisch wird nur kurz gekocht. Dazu: Sesam-Sauce <sup>K</sup> und Ponzu-Sauce <sup>DF</sup>	
97. YOSENABE / 寄せ鍋 A6 BDF	€ 50,00
Eintopfgericht:	pro Person
Garnelen <sup>B</sup> , Fischfilets <sup>D</sup> , Hühnerfleisch, frische Gemüse, Tofu <sup>F</sup> , Weizennudeln <sup>A6</sup> , usw. <sup>✿</sup> werden in einer speziellen Brühe zubereitet <sup>DF</sup> und mit der Brühe zusammen gegessen.	

※ Allergen, Zusatzstoffe, -Zeichen und -Zeichen : Siehe Letzte Seite.



# NUDELN 麵類

---

## Udon Weizennudeln

- ✓ 80. TANUKI-UDON / たぬきうどん A6 CDF  
in Sojabruhe mit frittierten Teig-Stückchen € 16,00
- ✓ 81. SANSAI-UDON / 山菜うどん A6 DF  
in Sojabruhe mit Berggemüse € 17,00
- ✓ 82. WAKAME-UDON / わかめうどん A6 DF  
in Sojabruhe mit Seetang € 17,00
- ✓ 83. KITSUNE-UDON / きつねうどん A6 DF  
in Sojabruhe mit sußer Tofutasche € 17,00
- 84. TEMPURA-UDON / 天麩羅うどん A6 BCDDF  
in Sojabruhe mit Tempura € 22,50

## Soba Buchweizennudeln

- ✓ 85. TANUKI-SOBA / たぬきそば A6 DF  
in Sojabruhe mit frittierten Teig-Stückchen € 16,00
- ✓ 86. SANSAI-SOBA / 山菜そば A6 DF  
in Sojabruhe mit Berggemüse € 17,00
- ✓ 87. WAKAME-SOBA / わかめそば A6 DF  
in Sojabruhe mit Seetang € 17,00
- ✓ 88. KITSUNE-SOBA / きつねそば A6 DF  
in Sojabruhe mit sußer Tofutasche € 17,00
- 89. TEMPURA-SOBA/ 天麩羅そば A6 BCDF  
in Sojabruhe mit Tempura € 22,50
- ✓ 90. ZARU-SOBA / ざるそば A6 DF  
mit Spezialsauce (kalt serviert) € 16,00

## Ramen

- 95. SHOYU-RAMEN / 醤油ラーメン A6 FK  
Nudelsuppe auf Sojasouce-Basis mit Chashu (gekochtes Schweinefleisch) € 17,50

# BEILAGE

---

- ✓ 110. GOHAN / ご飯 Reis € 4,00
- ✓ 111. GARI / がり Eingelegter Ingwer 2,7,8 € 2,50

※ Allergen, Zusatzstoffe,  -Zeichen und  -Zeichen : Siehe Letzte Seite.



## DESSERTS デザート

---

300. MATCHA-EIS / 抹茶アイス CG 10	€ 8,50
Hausgemachtes Grüntee-Eis	
301. GOMA-EIS / 黒ごまアイス CGK	€ 8,50
Hausgemachtes Sesam-Eis	
302. MOCHI-EIS/ もちアイス FGK	€ 9,00
Mochi-Eis mit drei Sorten Matcha, Vanille und schwarzem Sesam	
303. MATCHA-SPECIAL / 抹茶スペシャル A6 CG 10 *	€ 12,50
Verschiedene kleine Desserts aus Matcha	



## HEISSE GETRÄNKE

---

Ocha / お茶	Japanischer grüner Tee	10	Tasse	€ 3,30
Ocha / お茶	Japanischer grüner Tee	10	Kännchen	€ 4,40
Genmai-Cha / 玄米茶	Japanischer Naturreistee	10	Kännchen	€ 4,40
Houji-Cha / ほうじ茶	Japanischer Gerösteter Tee	10	Kännchen	€ 4,40
Tasse Kaffee	10			€ 3,30
Tasse Espresso	10			€ 3,30



## 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=geschwärt, 7=Sußstoff, 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

Wasabi: J, 1, 3

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

Sojasauce der Firma Kikkoman: F

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

