

# 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	0.1l € 16,00
Kir Royal <sup>8,10</sup> / Champagne, Cassis <sup>1</sup>	0.1l € 15,00
Ume Royal <sup>8,10</sup> / Champagne, Pflaumenlikör <sup>1</sup>	0.1l € 15,00
Lychee Royal <sup>8,10</sup> / Champagne, Lycheelikör <sup>1</sup>	0.1l € 15,00
Kicho / Champagne, Maracujasaft, Grenadin <sup>1</sup>	0.1l € 15,00
Kir <sup>8,10</sup> / Weißwein, Cassis	0.1l € 7,50
Dry Sherry <sup>5</sup> / Tio Pepe	5cl € 7,50
Campari Soda <sup>1</sup>	0.2l € 9,00
Campari Orange <sup>6</sup>	0.2l € 9,00
Sakura / Cassis, Lycheelikör, Soda <sup>1</sup>	0.1l € 9,00
Umeshu / Pflaumenwein	5cl € 7,00
Umeshu Soda / Pflaumenwein, Wasser	0.2l € 9,00

## BIERE



Dinkelacker CD Pils vom Faß <sup>A2</sup>	0.3l € 4,20
Sanwald Weizenkrone / Kristal, Hefe, Dunkel	Fl. 0.5l € 5,40
KIRIN / Japanisches Bier	Fl. 0.33l € 5,40
SAPPORO / Japanisches Bier	Fl. 0.33l € 5,40
ASAHI / Japanisches Bier	Fl. 0.33l € 5,40
Alkoholfreies Bier	Fl. 0.33l € 4,20

## JAPANISCHE GETRÄNKE

SAKE / 酒 / Reiswein, warm serviert	0.15l € 9,50
	0.3l € 19,00
MASU-SAKE / 升酒 / Kalter Reiswein in Holztaße	0.15l € 9,50
SHOCHU / 焼酎 / Reisschnaps	5cl € 8,50
CHU-HAI / チューハイ / Reisschnaps mit Zitrone, Mineralwasser u. Eiswürfeln	€ 9,50
CHU-HAI SOUR / チューハイソー / Reisschnaps mit Tonicwasser <sup>11</sup> , Zitrone u. Eiswürfeln	€ 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>	0.2l € 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 山麩止込純米酒	0.18l € 16,50
Dassai45 Dai-Ginjo Junmai / 獺祭45 大吟醸純米	0.18l € 19,00

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



## 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 Fumées 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 <sup>10</sup>

Tasse € 3,00

Kännchen € 4,40

Genmai-Cha / 玄米茶 / Japanischer Naturreistee <sup>10</sup>

Kännchen € 4,40

Houji-Cha / ほうじ茶 / Japanischer Gerösteter Tee <sup>10</sup>

Kännchen € 4,40

Kaffee <sup>10</sup>

€ 3,30

Espresso <sup>10</sup>

€ 3,30



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 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** <sup>BDFN</sup> € 60,00  
 Auswahl vom Chef an Nigiri (8 Stück) und 1 Rolle
- **Sashimi / 刺身盛合せ** <sup>BDFN</sup> € 62,00  
 Auswahl vom Chef an frischen rohen Fisch und Meeresfrüchten
- **Sushi und Sashimi / 寿司と刺身盛合せ** <sup>BDFN</sup> € 66,00  
 Auswahl vom Chef an Sushi und Sashimi

• **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>  
 Tagesgericht

• **Sushi, Sashimi oder  
 Sushi und Sashimi** <sup>BDFN</sup>  
 / 寿司、刺身、寿司と刺身

• **Tagesdessert** <sup>CG\*</sup>  
 / 本日のデザート

## **TEMPURA-MENÜ 天麩羅コース** € 60,00

• **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

• **Tempura / 天麩羅盛合せ**  
 Meeresfrüchte und Gemüse  
 im Teigmantel fritiert <sup>A6 BCDF</sup>

• **Tagesdessert** <sup>CG\*</sup>  
 / 本日のデザート





## 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<sup>FK</sup>, Makrele mit Meersalz oder Weissfischfilet nach Kyoto Art gegrillt<sup>FK</sup>  
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 <sup>DF</sup> € 4,50  
Miso-Suppe
- 2. DOBIN-MUSHI / 土瓶蒸し <sup>BD</sup> € 10,50  
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- 3. SHAKE-CHAZUKE / 鮭茶漬 <sup>DK</sup> € 9,50  
Gegrillter Lachs auf Reis mit heißer Dashi-Brühe

## VORSPEISEN/KALT 冷菜

---



- ✓ 10. EDAMAME / 枝豆 <sup>F</sup> € 6,00  
Japanische grüne Bohnen mit Salz gekocht
- 11. NUTA-AE / ぬた和え <sup>BFKN</sup> € 15,00  
Meeresfrüchte mit Schalotten in Miso-Dressing
- ✓ 12. HORENSOU-NO-GOMAAE / ほうれん草の胡麻和え <sup>FK</sup> € 8,00  
Zart blanchierter Spinat mit Sesam-Sauce
- ✓ 13. HIYAYAKKO / 冷奴 <sup>DF</sup> € 8,00  
Tofu kalt serviert
- ✓ 14. WAFU-SALAT/ 和風サラダ <sup>FK</sup> € 13,00  
Japanischer gemischter Salat
- 15. KAISO-TOFU-SALAT / 海藻豆腐サラダ <sup>A6 DFK</sup> € 16,00  
Bunter Algen-Tofu-Salat mit hausgemachten Dressing
- 18. WAFU-CARPACCIO / 和風カルパッチョ <sup>DFK</sup> € 19,00  
Lachs, Thunfischfilet und Weißfischfilet an Kicho-Spezial-Sauce
- 19. LACHS-CARPACCIO / 鮭のカルパッチョ <sup>DFK</sup> € 17,00  
Lachs Carpaccio, Feiner Lachs an Kicho-Spezial-Sauce
- 20. HIRAME-USUZUKURI / 平目の薄造り <sup>DF</sup> € 20,00  
dünn geschnittenes rohes Steinbutt-Scheiben Sashimi

### SUNOMONO mit japanischem Essig Angemachtes

- ✓ 25. WAKAME-KYURISU/ わかめきゅうり酢 Seetang und Gurken <sup>DFK</sup> € 7,50
- 26. TAKOSU / たこ酢 Oktopus, Seetang und Gurken <sup>DFKN</sup> € 12,50
- 27. SUNOMONO-MORIAWASE / 酢の物盛合せ <sup>BDFKN</sup> € 20,00  
Meeresfrüchte gemischt, Seetang und Gurken
- ✓ 28. MOZUKU / もずく Seegras <sup>DFK</sup> € 9,00

### NATTOU Traditionelle japanische fermentierte Sojabohnen

- 30. IKA-NATTOU / いか納豆 mit Tintenfisch <sup>FN</sup> € 12,50
- 31. MAGURO-NATTOU / マグロ納豆 mit Thunfisch <sup>FD</sup> € 14,50
- 32. GENPEI-NATTOU / 源平納豆 mit Tintenfisch und Thunfisch <sup>DFJN</sup> € 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  
Gebakener Tofu
44. **NASU-DENGAKU / なすの田楽** FK € 11,50  
Gebakene 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 rosa 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 Fischarten richtet sich nach Saison und Marktangebot.  
Sojasaucen:  / Wasabi: <sup>J,1,3</sup> / GARI Eingelegter Ingwer <sup>2,7,8</sup>

- |      |   |   |         |   |         |
|------|---|---|---------|---|---------|
| 120. |  | 楓 | KAEDE   | Sushi Variation<br>8 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle   | € 27,00 |
| 121. |  | 椿 | TSUBAKI | Sushi Variation Empfehlung vom Chef<br>10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle  | € 36,00 |
| 122. |  | 桜 | SAKURA  | DELUXE Sushi Variation<br>Empfehlung vom Chef<br>14 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle  | € 52,00 |
| 125. |   |   |         | <b>SAMURAI Sushi Sashimi Platte / 侍</b> BDNF<br>寿司、刺身盛り合せ、味噌汁とご飯付き<br>Verschiedene Sushi und Sashimi auf einem Teller<br>dazu : Miso-Suppe <sup>DF</sup> und Reis | € 56,00 |
| 127. |   |   |         | <b>NIGIRI-MORIAWASE / にぎり盛合せ</b> BDN<br>Gemischte Nigirisushi, 8 Stück  | € 27,00 |
| 128. |   |   |         | <b>JO-NIGIRI-MORIAWASE / 上にぎり盛合せ</b> BDN<br>DELUXE-Gemischte Nigirisushi, 10 Stück  | € 36,50 |
| 129. |   |   |         | <b>CHIRASHI / ちらし寿司</b> BCDN<br>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</b> DK<br>3 Thunfisch Nigiri, 1 Thunfisch Rolle(6 St.) und 2 Thunfisch Sashimi   | € 27,00 |
| 131.  |      |  |  | <b>SHAKE-PARADIES / 鮭パラダイス</b> DK<br>3 Lachs Nigiri, 1 Lachs Rolle(6 St.) und 2 Lachs Sashimi  | € 25,00 |
| 132.  |      |  |  | <b>EBI-ZOU / 海老蔵</b> BK<br>Gekochte Garnele spezieller Art mit Sesam-Sauce   | € 25,00 |
| 133.  |      |  |  | <b>KACHO-FUUGETSU / 花鳥風月</b> BCDFK<br>Nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages mit besonderer Dekoration  | € 27,00 |
| 134.  |      |  |  | <b>KICHO-MAKI / 喜長巻</b> DFK<br>I-O-Rolle(Gurke, Gemüse, Krabbenpaste <sup>DF14</sup> )<br>mit 3 verschiedenen Fischen umwickelt  | € 15,00 |
|  | 135. |  |  | <b>VEGETARISCHER-TELLER / 野菜の寿司セット</b> FK <br>2 verschiedene Makimono, 2 verschiedene Inside-Out-Rolle (je 3 Stück)<br>1 Stück Nigiri, 1 Stück INARI <sup>F</sup> | € 21,00 |
| 136.  |      |  |  | <b>KICHO-MAKI-SET / 喜長巻セット</b><br>Tekka-Maki, Kicho-Maki und Shake-Avocado-Maki  | € 27,00 |
| 139.  |      |  |  | <b>Frittierte Garnelen-Rolle / 海老フライ巻き</b> B<br>frittierte Garnelen, Gurken, Frühlingszwiebeln, Mayonnaise, Tonkatsu-Sauce   | € 15,00 |

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



## TEMAKI-SUSHI (Handrolle)

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





## MAKIMONO

< 6 Stück >

TEKKA-MAKI / 鉄火巻	Thunfisch <sup>D</sup>	€ 9,00
SHAKE-MAKI / 鮭巻	Lachs <sup>D</sup>	€ 8,00
NEGITORO-MAKI / ネギトロ巻	Toro-Thunfisch und Lauchzwiebeln <sup>D</sup>	€ 13,50
HAPPY-ROLL / ハッピーロール	Thunfisch, Lachs, Garnelen, Avocado, Lauch, Sesam, Mayonaise <sup>D,B,K,C4</sup>	€ 9,50
SANSHOKU-MAKI / 三色巻	Thunfisch, Lachs, Gurken (je 2 Stück) <sup>D</sup>	€ 9,50
✓ KAPPA-MAKI / 河童巻	Gurken	€ 6,80
✓ OSHINKO-MAKI / おしんこ巻	Eingelegter Rettich <sup>D,1,2,4</sup>	€ 6,80
✓ KANPYOU-MAKI / かんぴょう巻	Kürbis <sup>A6 F 1,4</sup>	€ 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 <sup>F</sup>	€ 7,40
✓ NATTOU-MAKI / 納豆巻	Gegorene Sojabohnen <sup>F</sup>	€ 9,00

< 4 Stück >

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



## INSIDE-OUT ROLLE (6 Stück)

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

## OSHI SUSHI 押し寿司

---

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

## SCHIFFSPLATTEN 舟盛

---

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

## SASHIMI 刺身



---

Verschiedene Sorten von rohem Fisch im Scheiben

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

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.



Meeresfrüchte und Gemüse im Teigmantel frittiert

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.  werden  
in einer speziellen Brühe zubereitet<sup>DF</sup>  
und mit der Brühe zusammen gegessen.



## NUDELN 麵類

---

### Udon Weizennudeln

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

### Soba Buchweizennudeln

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



### Ramen

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

## 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.






## 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 Paranuüsse, 4 Cashew-/Kaschunuüsse, 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

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 unabhängiger Institute).

