

# 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 /<br>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 山廃止込純米酒  | 0.18l € 16,50 |
| Dassai45 Dai-Ginjo Junmai / 獺祭45 大吟醸純米 | 0.18l € 19,00 |



## 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. Maurer Chardonnay Ried Hiataberg (Österreich)

0.2l € 8,80

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 Rosé 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 Gerösteter Tee 10

Kännchen € 4,40

Kaffee 10

€ 3,30

Espresso 10

€ 3,30



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** BD

Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch,  
Shrimps und Gemüse

• **Zensai-moriawase / 前菜盛合せ** K\*

Vorspeise-Variationen

• **Zwischengericht / 本日の一品** K\*

Tagesgericht

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

• **Tagesdessert** CG\*

/ 本日のデザート



## TEMPURA-MENÜ 天麩羅コース

€ 60,00

• **Dobin-Musi / 土瓶蒸し** BD

Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch,  
Shrimps und Gemüse

• **Zensai-Moriawase / 前菜盛合せ** K\*

Vorspeise-Variationen

• **Zwischengericht / 本日の一品** K\*

Wahlweise von Sushi, Sashimi,  
oder Carpaccio (Fisch) K

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 frittiert A6 BCDF

• **Tagesdessert** CG\*

/ 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  
fritiert <sup>A6 BCDFK</sup>
- Tagesdessert <sup>CG</sup>   
/ 本日のデザート



- ✓ 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 Seegrass <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



## 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 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.

Sojasauce: <sup>F</sup> / 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. | SAMURAI Sushi Sashimi Platte / 侍 <sup>BDNF</sup><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. | NIGIRI-MORIAWASE / にぎり盛合せ <sup>BDN</sup><br>Gemischte Nigirisushi, 8 Stück                                                                                            |   |         |                                                                                      | € 27,00 |
| 128. | JO-NIGIRI-MORIAWASE / 上にぎり盛合せ <sup>BDN</sup><br>DELUXE-Gemischte Nigirisushi, 10 Stück                                                                                |   |         |                                                                                      | € 36,50 |
| 129. | CHIRASHI / ちらし寿司 <sup>BCDN</sup><br>Verschiedene frische Fischfilets und Meeresfrüchte auf Sushi-Reis in einer Schale                                                 |   |         |                                                                                      | € 31,50 |

## 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                      |                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  | € 27,00 |
| 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                                   |                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  | € 25,00 |
| 132.                                                                              | EBI-ZOU / 海老蔵 <sup>BK</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 |
| 134.                                                                              | KICHO-MAKI / 喜長巻 <sup>DFK</sup><br>I-O-Rolle(Gurke, Gemüse, Krabbenpaste <sup>DF14</sup> )<br>mit 3 verschiedenen Fischen umwickelt |                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  | € 15,00 |
|  | 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 Stück Nigiri, 1 Stück INARI <sup>F</sup> |  |  | € 21,00 |
| 136.                                                                              | KICHO-MAKI-SET / 喜長巻セット<br>Tekka-Maki, Kicho-Maki und Shake-Avocado-Maki                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  | € 27,00 |
| 139.                                                                              | Frittierte Garnelen-Rolle / 海老フライ巻き <sup>B</sup><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><br>Eierrolle                       | € 4,20 | AMAEBI / 甘えび <sup>B</sup><br>Rohe Garnele             | € 5,80  |
| INARI / いなり <sup>F A6 1,4</sup><br>Reis in süßer Tofutasche | € 4,40 | HOKKI-GAI / ほっき貝 <sup>N</sup><br>Japanische Muscheln  | € 5,80  |
| SABA / さば <sup>D</sup><br>Makrele                           | € 5,00 | IKURA / いくら <sup>DF</sup><br>Lachsrogen               | € 6,80  |
| TAKO / たこ <sup>N</sup><br>Oktopus                           | € 5,00 | TOBIKKO / とびっこ <sup>D 1,4</sup><br>Fliegenfischkaviar | € 5,80  |
| IKA / いか <sup>N</sup><br>Tintenfisch                        | € 5,00 | HIRAME / 平目 <sup>D</sup><br>Steinbutt                 | € 6,40  |
| MAGURO / まぐろ <sup>D</sup><br>Thunfisch                      | € 6,40 | HOTATE / 帆立 <sup>N</sup><br>Jakobsmuschel             | € 6,80  |
| SHAKE / 鮭 <sup>D</sup><br>Lachs                             | € 5,80 | UNAGI / うなぎ <sup>DF</sup><br>Aal                      | € 7,00  |
| SUZUKI / すずき <sup>D</sup><br>Wolfsbarsch                    | € 6,00 | TORO / とろ <sup>D</sup><br>Fetter Thunfisch            | € 8,40  |
| TAI / たい <sup>D</sup><br>Dorade                             | € 6,00 | UNI / うに <sup>N</sup><br>Seeigel                      | € 8,40  |
| EBI / えび <sup>B</sup><br>Gekochte Garnele                   | € 5,80 | WAGYU / 和牛<br>Wagyu Rind aus Japan                    | € 12,50 |
| HAMACHI / はまち <sup>D</sup><br>Yellowtail                    | € 6,40 |                                                       |         |



## TEMAKI-SUSHI (Handrolle)

|                                                                                                                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| MAGURO-TEMAKI / まぐろ手巻<br>Thunfisch <sup>D</sup>                                                                                                                                      | € 10,40 |
| SHAKE-TEMAKI / 鮭手巻<br>Lachs <sup>D</sup>                                                                                                                                             | € 9,00  |
| CALIFORNIA-TEMAKI / カリフォルニア手巻<br>Avocado, Krabbenpaste <sup>DF14</sup> , Mayonaise <sup>C4</sup>  | € 11,00 |
| SHAKE-AVOCADO-TEMAKI / 鮭アボカド手巻<br>Lachs <sup>D</sup> , Avocado, Mayonaise <sup>C4</sup>           | € 9,80  |
| MAGURO-AVOCADO-TEMAKI / まぐろアボカド手巻<br>Thunfisch <sup>D</sup> , Avocado                                                                                                                | € 11,00 |
| EBI-AVOCADO-TEMAKI / えびアボカド手巻<br>Garnele <sup>B</sup> , Avocado, Mayonaise <sup>C4</sup>          | € 11,00 |
| NEGITORO-TEMAKI / ネギトロ手巻<br>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                                                                    | Chrispy-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>                                          | € 21,00 |
|      | Gepresstes Sushi mit eingelegten Makrelen nach Osaka-Art              |         |
| 132. | EBI-ZOU / 海老蔵 <sup>BDK</sup>                                          | € 25,00 |
|      | Gekochte Garnele spezieller Art mit Sesam-Sauce                       |         |
| 133. | KACHO-FUUGETSU / 花鳥風月 <sup>BCDFK</sup>                                | € 27,00 |
|      | Nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages mit besonderer Dekoration |         |
| 138. | SABAISO-MAKI / 鯖磯巻 <sup>DK</sup>                                      | € 20,50 |
|      | Makrele, Ingwer, Kräuter und Wasabi                                   |         |
| 137. | UNAGI-OSHI-SUSHI / 鰻押し寿司 <sup>DFK</sup>                               | € 29,50 |
|      | Gepresstes Sushi mit Aal                                              |         |

## SCHIFFSPLATTEN 舟盛

---

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

## SASHIMI 刺身

---

Verschiedene Sorten von rohem Fisch im Scheiben

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

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



## NUDELN 麺類

---

### 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



## 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-/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=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 unabhängiger Institute).

