

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 € 15,00
Kir Royal ^{8,10} / Champagne, Cassis ¹	0.1l € 14,00
Ume Royal ^{8,10} / Champagne, Pflaumenlikör ¹	0.1l € 14,00
Lychee Royal ^{8,10} / Champagne, Lycheelikör ¹	0.1l € 14,00
Kicho / Champagne, Maracujasaft, Grenadin ¹	0.1l € 14,00
Kir ^{8,10} / Weißwein, Cassis	0.1l € 7,00
Dry Sherry ⁵ / Tio Pepe	5cl € 7,00
Campari Soda ¹	0.2l € 8,50
Campari Orange ⁶	0.2l € 8,50
Sakura / Cassis, Lycheelikör, Soda ¹	0.1l € 8,50
Umeshu / Pflaumenwein	5cl € 6,50
Umeshu Soda / Pflaumenwein, Wasser	0.2l € 8,50

BIERE



Dinkelacker CD Pils vom Faß ^{A2}	0.3l € 4,00
Sanwald Weizenkrone / Kristal, Hefe, Dunkel	Fl. 0.5l € 5,00
KIRIN / Japanisches Bier	Fl. 0.33l € 5,00
SAPPORO / Japanisches Bier	Fl. 0.33l € 5,00
ASAHI / Japanisches Bier	Fl. 0.33l € 5,00
Alkoholfreies Bier	Fl. 0.33l € 4,00

JAPANISCHE GETRÄNKE

SAKE / 酒 / Reiswein, warm serviert	0.15l € 9,00
	0.3l € 18,00
MASU-SAKE / 升酒 / Kalter Reiswein in Holztasse	0.15l € 9,00
SHOCHU / 焼酎 / Reisschnaps	5cl € 8,00
CHU-HAI / チューハイ / Reisschnaps mit Zitrone, Mineralwasser u. Eiswürfeln	€ 9,00
CHU-HAI SOUR / チューハイソー / Reisschnaps mit Tonicwasser ¹¹ , Zitrone u. Eiswürfeln	€ 9,00
Spezial-SHOCHU / 一刻者 芋焼酎 / Ikkomon aus Süßkartoffeln	5cl € 9,00
Oolong Tee / ウーロン茶 ¹⁰	0.2l € 4,20

QUALITÄTS REISWEIN / SAKE / KALT SERVIERT

Hakkaisan Seishu Nigata / 八海山	0.18l € 15,00
Kubota Senju / 久保田 千寿	0.18l € 15,00
Tengumai Yamahai Junmai / 天狗舞 山麩止込純米酒	0.18l € 15,50
Dassai45 Dai-Ginjo Junmai / 獺祭45 大吟醸純米	0.18l € 18,00

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



CHAMPAGNER

G 01. Tattinger Brut

(Fl. 0.75l € 105,00) 0.1l € 15,00

WEISSWEINE

G 02. Riesling Trocken Q.b.A

0.2l € 7,20

G 03. Andeluna Chardonnay (Argentinien)

0.2l € 8,00

G 04. Les Fumées Blanches Sauvignon (Loire)

0.2l € 8,00

G 05. Ellwanger Sauvignon Blanc Trocken

0.2l € 8,20

ROSÉWEINE

G 06. d'A Pastel de Rosé de Syrah Vin Pay d'Oc (Languedoc-Roussillon)

0.2l € 7,60

ROTWEINE

G 07. Bischoffinger Spätburgunder Trocken (Baden)

0.2l € 8,60

G 08. Tages Rotwein Los Vascos Cabernet Sauvignon (Chile)

0.2l € 8,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser

0.2l € 2,80

Volvic

0.2l € 2,80

San Pellegrino

Fl. 0.75l € 7,00

Aqua Panna

Fl. 0.75l € 7,00

Pepsi Cola ^{1,10}

0.2l € 3,50

Fanta ^{1,2,3}

0.2l € 3,50

Spezi ^{1,3,10}

0.2l € 3,50

Limonade ^{1,2,7}

0.2l € 3,50

Orangensaft

0.2l € 3,50

Apfelsaft

0.2l € 3,50

Calpico / Japanisches Milchsäuregetränk ^{FG}

0.2l € 4,50

Calpico Soda / Japanisches Milchsäuregetränk ^{FG}

0.2l € 4,50

Calpico Orange / Calpico mit Orangensaft ^{FG}

0.2l € 5,00

HEISSE GETRÄNKE

Ocha / お茶 / Japanischer grüner Tee ¹⁰

Tasse € 2,80

Kännchen € 4,20

Genmai-Cha / 玄米茶 / Japanischer Naturreistee ¹⁰

Kännchen € 4,20

Houji-Cha / ほうじ茶 / Japanischer Gerösteter Tee ¹⁰

Kännchen € 4,20

Kaffee ¹⁰

€ 3,00

Espresso ¹⁰

€ 3,00



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

※ 全てのコースご飯付き (寿司コースを除く)

A SUSHI-MENÜ 寿司コース € 56,00

- Dobin-Musi / 土瓶蒸し^{BD}

Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch,
Shrimps und Gemüse

- Zensai-Moriawase / 前菜盛り合せ^{K*}

Vorspeise-Variationen

- Zwischengericht / 本日の一品^{K*}

Tagesgericht

- Sushi / 寿司盛り合せ^{BDFN}
Auswahl vom Chef an Nigiri (8 Stück)
und 1 Rolle

- Tagesdessert^{CG*} /
本日のデザート

B SASHIMI-MENÜ 刺身コース € 58,00

- Dobin-Musi / 土瓶蒸し^{BD}

Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch,
Shrimps und Gemüse

- Zensai-moriawase / 前菜盛り合せ^{K*}

Vorspeise-Variationen

- Zwischengericht / 本日の一品^{K*}

Tagesgericht

- Sashimi / 刺身盛り合せ
Auswahl vom Chef an frischen
rohen Fisch und Meeresfrüchten^{BDFN}

- Tagesdessert^{CG*} /
本日のデザート

C TEMPURA-MENÜ 天麩羅コース € 56,00

- Dobin-Musi / 土瓶蒸し^{BD}

Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch,
Shrimps und Gemüse

- Zensai-Moriawase / 前菜盛り合せ^{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 / 天麩羅盛り合せ
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

€ 54,00

- Dobin-Musi / 土瓶蒸し^{BD}
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- Zensai-Moriawase / 前菜盛り合せ^{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
- Yaki-Sakana / 焼き魚^D
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^{CG*} /
本日のデザート



NABEMONO-MENÜ 鍋物コース

€ 65,00

※ pro Person € 65, ab 2 Personen
(一人€65, お二人様から)

- Dobin-Musi / 土瓶蒸し^{BD}
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- Zensai-Moriawase / 前菜盛り合せ^{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
- Nabemono / 鍋物^K
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^{CG*} /
本日のデザート



MAKUNOUCHI-BENTO 幕の内弁当

€ 52,00

- Miso-Shiru / 味噌汁^{DF}
Miso-Suppe
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合せ^{K*}
Vorspeise-Variationen
- Makunouchi-Bento / 幕の内弁当
Meeresfrüchte und Gemüse im Teigmantel frittiert^{A6 BCDFK*}
- Tagesdessert^{CG*} /
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} € 10,00
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- 3. SHAKE-CHAZUKE / 鮭茶漬 ^{DK} € 9,00
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} € 14,00
Meeresfrüchte mit Schalotten in Miso-Dressing
- ✓ 12. HORENSOU-NO-GOMAAE / ほうれん草の胡麻和え ^{FK} € 7,50
Zart blanchierter Spinat mit Sesam-Sauce
- ✓ 13. HIYAYAKKO / 冷奴 ^{DF} € 7,50
Tofu kalt serviert
- ✓ 14. WAFU-SALAT / 和風サラダ ^{FK} € 12,00
Japanischer gemischter Salat
- ✓ 15. KAISO-TOFU-SALAT / 海藻豆腐サラダ ^{A6 DFK} € 15,00
Bunter Algen-Tofu-Salat mit hausgemachten Dressing
- 18. WAFU-CARPACCIO / 和風カルパッチョ ^{DFK} € 18,00
Lachs, Thunfischfilet und Weißfischfilet an Kicho-Spezial-Sauce
- 19. LACHS-CARPACCIO / 鮭のカルパッチョ ^{DFK} € 16,00
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} € 7,00
- 26. TAKOSU / たこ酢 Oktopus, Seetang und Gurken ^{DFKN} € 12,00
- 27. SUNOMONO-MORIAWASE / 酢の物盛り合せ ^{BDFKN} € 19,00
Meeresfrüchte gemischt, Seetang und Gurken
- ✓ 28. MOZUKU / もずく Seegras ^{DFK} € 8,50

NATTOU Traditionelle japanische fermentierte Sojabohnen

- 30. IKA-NATTOU / いか納豆 mit Tintenfisch ^{FN} € 12,00
- 31. MAGURO-NATTOU / マグロ納豆 mit Thunfisch ^{FD} € 13,50
- 32. GENPEI-NATTOU / 源平納豆 mit Tintenfisch und Thunfisch ^{DFJN} € 15,50

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



VORSPEISEN/WARM 温菜

- ✓ 36. DASHIMAKI / だし巻 CD € 7,50
Eierrolle-Spezial
37. SHIITAKE-BATA-ITAME / しいたけバター炒め GFK € 12,00
Shiitake-Pilze mit Butter gebraten
38. GYOZA / 餃子 A6 FK € 11,50
Japanische Maultaschen
41. BUTA-KAKUNI / 豚の角煮 FK € 11,50
Schweinefleisch in süßer Sojasauce
42. ABURI-HOTATE/ 炙り帆立バターポン酢和え DFGKN € 19,50
Leicht angebratene Jakobsmuscheln mit Butter-Ponzu-Sauce
- ✓ 43. AGEDASHI-TOFU / 揚げ出し豆腐 DF € 11,50
Gebakener Tofu
- ✓ 44. NASU-DENGAKU / なすの田楽 FK € 11,00
Gebakene Aubergine mit Miso-sauce
45. TAKO-KARAAGE / たこの唐揚げ FN € 12,50
Oktopus in Öl gebacken
46. TORI-KARAAGE / 鳥の唐揚げ A6 F € 12,50
Hühnerfleisch in Öl gebacken nach japanischer Art
47. TORI-KARAAGE PONZU / 鳥唐揚げポン酢 A6 F € 15,00
Hühnerfleisch in Öl gebacken mit Ponzu-Sauce
48. MISOKATSU / 味噌カツ A6 CFK € 17,50
Paniertes Schweinefleisch mit Miso-Sauce



GRILL SPEZIALITÄTEN 焼き物

60. YAKITORI / 焼き鳥 F € 13,00
Hähnchen-Grillspießchen
61. KUSHIYAKI-MORIAWASE/ 串焼き盛り合せ BDFN* € 22,50
Gemischte Grillspieße (7 Stück)
62. SABA-SHIOYAKI / さば塩焼き D € 21,00
Makrele mit Salz gegrillt
63. SUZUKI-BATAYAKI/ スズキのバター醤油 A6 DGFK € 29,50
Loup de Mer mit Butter-Sojasauce gegrillt
64. MAGURO-TERIYAKI/ マグロ照り焼き DFK € 29,50
Thunfisch mit Sojamarinade gegrillt
65. SHAKE-TERIYAKI / 鮭照り焼き DFK € 24,00
Lachs mit Sojamarinade gegrillt
66. KAMO-TERIYAKI / 鴨照り焼き DFK € 29,50
Entenbrust mit Sojamarinade gegrillt
69. SPEZIALITÄT-UNAJU / うな重 (味噌汁付き) DFK € 52,00
Grillaal auf Reis im Lackkästchen, Dazu : Miso-Suppe DF





TRADITIONALE SUSHI-PLATTEN

Die Auswahl an Fischarten richtet sich nach Saison und Marktangebot.
Sojasauce: ^{F*} / Wasabi: ^{J,1,3} / GARI Eingelegter Ingwer ^{2,7,8}

- | | | | | | |
|------|---|---|---------|---|---------|
| 120. |  | 楓 | KAEDE | Sushi Variation
8 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle | € 26,00 |
| 121. |  | 椿 | TSUBAKI | Sushi Variation Empfehlung vom Chef
10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle | € 34,00 |
| 122. |  | 桜 | SAKURA | DELUXE Sushi Variation
Empfehlung vom Chef
14 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle | € 49,00 |
| 125. | | SAMURAI Sushi Sashimi Platte / 侍 ^{BDNF} | | 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 | € 54,00 |
| 127. | | NIGIRI-MORIAWASE / にぎり盛り合せ | BDN | Gemischte Nigirisushi, 8 Stück | € 26,00 |
| 128. | | JO-NIGIRI-MORIAWASE / 上にぎり盛り合せ | BDN | DELUXE-Gemischte Nigirisushi, 10 Stück | € 35,00 |
| 129. | | CHIRASHI / ちらし寿司 | BCDN | Verschiedene frische Fischfilets und Meeresfrüchte auf Sushi-Reis in einer Schale | € 30,00 |

MODERNE SUSHI-PLATTEN

- | | | | | | |
|---|------|--|-------|---|---------|
| 130. | | MAGURO-PARADIES / 鮪パラダイス | DK | 3 Thunfisch Nigiri, 1 Thunfisch Rolle(6 St.) und 2 Thunfisch Sashimi | € 26,00 |
| 131. | | SHAKE-PARADIES / 鮭パラダイス | DK | 3 Lachs Nigiri, 1 Lachs Rolle(6 St.) und 2 Lachs Sashimi | € 24,00 |
| 132. | | EBI-ZOU / 海老蔵 | BK | Gekochte Garnele spezieller Art mit Sesam-Sauce | € 24,00 |
| 133. | | KACHO-FUUGETSU / 花鳥風月 | BCDFK | Nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages mit besonderer Dekoration | € 26,00 |
| 134. | | KICHO-MAKI / 喜長巻 | DFK | I-O-Rolle(Gurke, Gemüse, Krabbenpaste ^{DF14})
mit 3 verschiedenen Fischen umwickelt | € 14,50 |
|  | 135. | VEGETARISCHER-TELLER / 野菜の寿司セット | FK* | 2 verschiedene Makimono, 2 verschiedene Inside-Out-Rolle (je 3 Stück)
1 Stück Nigiri, 1 Stück INARI ^F | € 20,00 |
| 136. | | KICHO-MAKI-SET / 喜長巻セット | | Tekka-Maki, Kicho-Maki und Shake-Avocado-Maki | € 26,00 |

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



SUSHI À LA CARTE



NIGIRI (je 1 Stück)

Flambieren / gegen Aufpreis von 0,30 € je Stück

TAMAGO / 玉子 ^C Eierrolle	€ 4,00	AMAEBI / 甘えび ^B Rohe Garnele	€ 5,40
INARI / いなり ^{F A6 1,4} Reis in süßer Tofutasche	€ 4,20	HOKKI-GAI / ほっき貝 ^N Japanische Muscheln	€ 5,40
SABA / さば ^D Makrele	€ 4,80	IKURA / いくら ^{DF} Lachsrogen	€ 6,50
TAKO / たこ ^N Oktopus	€ 4,80	TOBIKKO / とびっこ ^{D 1,4} Fliegenfischkaviar	€ 5,40
IKA / いか ^N Tintenfisch	€ 4,80	HIRAME / 平目 ^D Steinbutt	€ 6,00
MAGURO / まぐろ ^D Thunfisch	€ 6,00	CHU-TORO / 中とろ ^D Mittelfetter Thunfisch	€ 7,50
SHAKE / 鮭 ^D Lachs	€ 5,40	HOTATE / 帆立 ^N Jakobsmuschel	€ 6,50
SUZUKI / すずき ^D Wolfsbarsch	€ 5,60	UNAGI / うなぎ ^{DF} Aal	€ 6,80
TAI / たい ^D Dorade	€ 5,60	TORO / とろ ^D Fetter Thunfisch	€ 8,00
EBI / えび ^B Gekochte Garnele	€ 5,40	UNI / うに ^N Seeigel	€ 8,00
		WAGYU / 和牛 Wagyu Rind aus Japan	€ 12,00



TEMAKI-SUSHI (Handrolle)

MAGURO-TEMAKI / まぐろ手巻 Thunfisch ^D	€ 9,80
SHAKE-TEMAKI / 鮭手巻 Lachs ^D	€ 8,60
CALIFORNIA-TEMAKI / カリフォルニア手巻 Avocado, Krabbenpaste ^{DF14} , Mayonaise ^{C4*}	€ 10,50
SHAKE-AVOCADO-TEMAKI / 鮭アボカド手巻 Lachs ^D , Avocado, Mayonaise ^{C4*}	€ 9,20
MAGURO-AVOCADO-TEMAKI / まぐろアボカド手巻 Thunfisch ^D , Avocado	€ 10,50
EBI-AVOCADO-TEMAKI / えびアボカド手巻 Garnele ^B , Avocado, Mayonaise ^{C4*}	€ 10,50
NEGITORO-TEMAKI / ネギトロ手巻 Toro-Thunfisch ^D und Lauchzwiebeln	€ 12,00





MAKIMONO

< 6 Stück >

TEKKA-MAKI / 鉄火巻	Thunfisch ^D	€ 8,60
SHAKE-MAKI / 鮭巻	Lachs ^D	€ 7,60
NEGITORO-MAKI / ネギトロ巻	Toro-Thunfisch und Lauchzwiebeln ^D	€ 13,00
HAPPY-ROLL / ハッピーロール	Thunfisch, Lachs, Garnelen, Avocado, Lauch, Sesam, Mayonaise ^{D,B,K,C4}	€ 9,20
SANSHOKU-MAKI / 三色巻	Thunfisch, Lachs, Gurken (je 2 Stück) ^D	€ 9,20
✓ KAPPA-MAKI / 河童巻	Gurken	€ 6,50
✓ OSHINKO-MAKI / おしんこ巻	Eingelegter Rettich ^{D,1,2,4}	€ 6,50
✓ KANPYOU-MAKI / かんぴょう巻	Kürbis ^{A6 F 1,4}	€ 6,50
✓ AVOCADO-MAKI / アボカド巻	Avocado	€ 7,00
✓ UME-KYU-MAKI / 梅きゅう巻	Pflaume und Gurken	€ 7,00
✓ SHIITAKE-MAKI / しいたけ巻	Shiitake Pilze ^F	€ 7,00
✓ NATTOU-MAKI / 納豆巻	Gegorene Sojabohnen ^F	€ 8,60

< 4 Stück >

SARADA-MAKI / サラダ巻	Salat, Avocado, Krabbenpaste ^{DF1,4} , Mayonaise ^{C4*}	€ 8,60
FUTO-MAKI / 太巻	Dicke-Rolle mit verschiedenen Zutaten ^{A6 CDFK 1,2,4*}	€ 11,00



INSIDE-OUT ROLLE (6 Stück)

KICHO-MAKI / 喜長巻	DFK	€ 14,50
I-O-Rolle (Gurke, Gemüse, Krabbenpaste ^{DF14} , mit 3 verschiedenen Fischen umwickelt)		
CALIFORNIA-MAKI / カリフォルニア巻	Avocado, Krabbenpaste ^{DF14} , Mayonaise ^{C4*}	€ 10,50
SHAKE-AVOCADO-MAKI / 鮭アボカド巻	Lachs ^D , Avocado, Mayonaise ^{C4*}	€ 9,80
SHAKE-KYU-MAKI / 鮭きゅう巻	Lachs ^D , Gurken, Mayonaise ^{C4*}	€ 9,80
EBI-AVOCADO-MAKI / えびアボカド巻	Garnelen ^B , Gurken, Mayonaise ^{C4*}	€ 10,80
EBI-KYU-MAKI / えびきゅう巻	Garnelen ^B , Gurken, Mayonaise ^{C4*}	€ 10,80
MAGURO-AVOCADO-MAKI / まぐろアボカド巻	Thunfisch ^D , Avocado ^K	€ 12,00
SPICY-TUNA-MAKI / スパイシーツナ巻	Thunfisch ^D , Lauchzwiebeln und Japanischer Chili ^K	€ 12,50
SPICY-LACHS-MAKI / スパイシー鮭巻	Lachs ^D , Lauchzwiebeln und Japanischer Chili ^K	€ 10,20
UNAGI-AVOCADO-MAKI / うなぎアボカド巻	Aal ^{DF} , Avocado ^K	€ 14,60
UNA-KYU-MAKI / うなぎきゅう巻	Aal ^{DF} , Gurken ^K	€ 14,60
SALMONSKIN-MAKI / サーモンスキン巻	Chrispy-Lachshaut ^D , Gurken, Mayonaise ^{C4*}	€ 9,20
TUNA-KATSU-MAKI / マグロカツ巻	Paniertes Thunfisch ^{A6 CD} , Blattgemüse ^K	€ 10,20
SABAGARI-MAKI / さばガリ巻	Makrele ^D , Ingwer ^{K 2,7,8}	€ 9,20
✓ TAMAGO-MAKI / 玉子巻	Eierkuchen ^{CK}	€ 7,00
✓ HORENSO-MAKI / ほうれん草巻	Spinat ^K	€ 7,00

OSHI SUSHI 押し寿司

- | | | |
|------|--|---------|
| 126. | BATTERA / バッテラ ^{DK}
Gepresstes Sushi mit eingelegten Makrelen nach Osaka-Art | € 20,00 |
| 132. | EBI-ZOU / 海老蔵 ^{BDK}
Gekochte Garnele spezieller Art mit Sesam-Sauce | € 24,00 |
| 133. | KACHO-FUUGETSU / 花鳥風月 ^{BCDFK}
Nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages mit besonderer Dekoration | € 26,00 |
| 136. | SABAISO-MAKI / 鯖磯巻 ^{DK}
Makrele, Ingwer, Kräuter und Wasabi | € 19,50 |
| 137. | UNAGI-OSHI-SUSHI / 鰻押し寿司 ^{DFK}
Gepresstes Sushi mit Aal | € 28,00 |

SCHIFFSPLATTEN 舟盛

- | | | |
|------|--|----------|
| 140. | KICHO / 喜長 (寿司盛) ^{BDKN}
DELUXE-Sushi-Schiffsplatte | € 84,00 |
| 141. | SHOUGUN / 将軍 (寿司、刺身盛) ^{BDKN}
DELUXE-Sushi-Sashimi-Schiffsplatte | € 90,00 |
| 142. | MATSURI / 祭 ^{BDKN}
DELUXE-Sashimi-Schiffsplatte | € 120,00 |



SASHIMI 刺身

Verschiedene Sorten von rohem Fisch im Scheiben

- | | | |
|-----|---|---------|
| 70. | MAGURO-SASHIMI / まぐろ刺身 ^D
Thunfisch Sashimi | € 28,00 |
| 71. | SHAKE-SASHIMI / 鮭刺身 ^D
Lachs Sashimi | € 26,00 |
| 72. | SASHIMI-MORIAWASE / 刺身盛り合せ ^{BDN}
Gemischtes-Sashimi | € 32,00 |
| 73. | JO-SASHIMI-MORIAWASE / 上刺身盛り合せ ^{BDN}
gemischtes-Sashimi DELUXE | € 56,00 |

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} € 26,00
Verschiedene Gemüse
76. TEMPURA-VARIATIONEN / 天麩羅盛り合せ ^{A6 BCDF} € 30,00
Verschiedene Meeresfrüchte und Gemüse
77. EBI-TEMPURA / 海老天麩羅 ^{A6 BCDF} € 34,00
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} € 45,00
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} € 45,00
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 ^K und Ponzu-Sauce ^{DF}
97. YOSENABE / 寄せ鍋 ^{A6 BDF} € 47,00
 Eintopfgericht: pro Person
Garnelen ^B, Fischfilets ^D, Hühnerfleisch, frische Gemüse,
Tofu ^F, Weizennudeln ^{A6}, usw.  werden
in einer speziellen Brühe zubereitet ^{DF}
und mit der Brühe zusammen gegessen.



NUDELN 麵類

Udon Weizennudeln

- ✔ 80. TANUKI-UDON / たぬきうどん A6 CDF € 15,00
in Sojabröhe mit frittierten Teig-Stückchen
- ✔ 81. SANSAI-UDON / 山菜うどん A6 DF € 16,00
in Sojabröhe mit Berggemüse
- ✔ 82. WAKAME-UDON / わかめうどん A6 DF € 16,00
in Sojabröhe mit Seetang
- ✔ 83. KITSUNE-UDON / きつねうどん A6 DF € 16,00
in Sojabröhe mit süßer Tofutasche
- 84. TEMPURA-UDON / 天麩羅うどん A6 BCDDF € 21,50
in Sojabröhe mit Tempura

Soba Buchweizennudeln



- ✔ 85. TANUKI-SOBA / たぬきそば A6 DF € 15,00
in Sojabröhe mit frittierten Teig-Stückchen
- ✔ 86. SANSAI-SOBA / 山菜そば A6 DF € 16,00
in Sojabröhe mit Berggemüse
- ✔ 87. WAKAME-SOBA / わかめそば A6 DF € 16,00
in Sojabröhe mit Seetang
- ✔ 88. KITSUNE-SOBA / きつねそば A6 DF € 16,00
in Sojabröhe mit süßer Tofutasche
- 89. TEMPURA-SOBA / 天麩羅そば A6 BCDF € 21,50
in Sojabröhe mit Tempura
- ✔ 90. ZARU-SOBA / ざるそば A6 DF € 15,00
mit Spezialsauce (kalt serviert)

Ramen

- 95. SHOYU-RAMEN / 醤油ラーメン A6 FK € 16,50
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.



DESSERTS デザート

- | | |
|--|---------|
| 300. MATCHA-EIS / 抹茶アイス ^{CG 10}
Hausgemachtes Grüntee-Eis | € 8,00 |
| 301. GOMA-EIS / 黒ごまアイス ^{CGK}
Hausgemachtes Sesam-Eis | € 8,00 |
| 302. KURUMI-DAIFUKU / くるみ大福 ^{F H5}
Reiskuchen mit Walnusspaste | € 9,00 |
| 303. MATCHA-SPECIAL / 抹茶スペシャル ^{A6 CG 10} 
Verschiedene kleine Desserts aus Matcha | € 12,00 |



HEISSE GETRÄNKE

- | | |
|--|-----------------|
| Ocha / お茶 Japanischer grüner Tee ¹⁰ | Tasse € 2,80 |
| Ocha / お茶 Japanischer grüner Tee ¹⁰ | Kännchen € 4,20 |
| Genmai-Cha / 玄米茶 Japanischer Naturreistee ¹⁰ | Kännchen € 4,20 |
| Houji-Cha / ほうじ茶 Japanischer Gerösteter Tee ¹⁰ | Kännchen € 4,20 |
| Tasse Kaffee ¹⁰ | € 3,00 |
| Tasse Espresso ¹⁰ | € 3,00 |




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

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).

