

Japanisches Restaurant

KICHO



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



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



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

※ Allergen, Zusatzstoffe, *-Zeichen und v-Zeichen: Siehe Letzte Seite

Aperitif

Champagne Brut / Taittinger brut	0.1l	€ 13,00
Kir Royal ^{8,10} / Champagne, Cassis	0.1l	€ 12,00
Ume Royal ^{8,10} / Champagne, Pflaumenlikör ¹	0.1l	€ 12,00
Lychee Royal ^{8,10} / Champagne, Lycheelikör ¹	0.1l	€ 12,00
Kicho / Champagne, Maracujasaft, Grenadin ¹	0.1l	€ 12,00
Kir ^{8,10} / Weißwein, Cassis	0.1l	€ 7,00
Dry Sherry ⁵ / Tio Pepe	5cl	€ 7,00
Campari Soda ¹	0.2l	€ 8,00
Campari Orange ⁶	0.2l	€ 8,00
Sakura/ Cassis, Lycheelikör, Soda ¹	0.1l	€ 8,00
Umeshu / Pflaumenwein	5cl	€ 6,00
Umeshu Soda / Pflaumenwein, Wasser	0.2l	€ 8,00

Biere

Dinkelacker CD.Pils vom Faß ^{A2}	0.3l	€ 3,50
Sanwald Weizenkrone / Kristal, Hefe, Dunkel	FL. 0.5l	€ 4,80
KIRIN / Japanisches Bier	Fl. 0.33l	€ 4,80
SAPPORO / Japanisches Bier	Fl. 0.33l	€ 4,80
ASAHI / Japanisches Bier	Fl. 0.33l	€ 4,80
Alkoholfreies Bier	Fl. 0.33l	€ 3,50

Japanische Getränke

SAKE / 酒 / Reiswein, warm serviert	0.15l	€ 8,00
	0.3l	€ 16,00
MASU-SAKE / 升酒 / Kalter Reiswein in Holztasse	0.15l	€ 8,00
SHOCHU / 烧酎 / Reisschnaps	5cl	€ 7,00
CHU-HAI / チューハイ / Reisschnaps mit Zitrone, Mineralwasser und Eiswürfeln		€ 8,50
CHU-HAI SOUR / チューハイサワー / Reisschnaps mit Tonicwasser ¹¹ , Zitrone und Eiswürfeln		€ 8,50
Spezial-SHOCHU / 一刻者 芋烧酎 / Ikkomon aus Süßkartoffeln	5cl	€ 9,00
Oolong Tee / ウーロン茶 ¹⁰	0.2l	€ 3,50

Qualitäts Reiswein / Sake / Kalt Serviert

Hakkaisan Seishu Nigata / 八海山	0.18l	€ 12,00
Kubota Senju / 久保田 千寿	0.18l	€ 12,00
Tengumai Yamahai Junmai / 天狗舞 山麩仕込純米酒	0.18l	€ 12,50
Dassai50 Dai-Ginjo Junmai / 獺祭 45 大吟醸純米	0.18l	€ 16,00

Champagner

G 01. Taittinger brut (Fl. 0.75l € 88,00) 0.1 € 13,00

Weissweine

G 2. Riesling Trocken Q.b.A 0.2l € 6,50

G 3. Aneluna Chardonnay (Argentinien) 0.2l € 7,50

G 4. Les Fumées Blanches Sauvignon (Loire) 0.2l € 7,50

G 5. Ellwanger Sauvignon Blanc Trocken 0.2l € 8,00

Roséweine

G 6. d'A Pastel de Rosé de Syrah Vin Pay d'Oc (Languedoc-Roussillon) 0.2l € 7,00

Rotweine

G 7. Bischoffing Spätburgunder Trocken (Baden) 0.2l € 7,50

G 8. Tages Rotwein Los Vascos Cabernet Sauvignon (Chile) 0.2l € 8,50

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0.2l € 2,40

Volvic 0.2l € 2,40

San Pellegrino Fl. 0.75l € 6,50

Aqua Panna Fl. 0.75l € 6,50

Pepsi Cola ^{1, 10} 0.2l € 3,00

Fanta ^{1, 2, 3} 0.2l € 3,00

Spezi ^{1, 3, 10} 0.2l € 3,00

Limonade ^{1, 2, 7} 0.2l € 3,00

Orangensaft 0.2l € 3,00

Apfelsaft 0.2l € 3,00

Calpico / Japanisches Milchsäuregetränk ^{FG} 0.2l € 3,60

Calpico Soda / Japanisches Milchsäuregetränk ^{FG} 0.2l € 3,60

Calpico Orange / Calpico mit Orangensaft ^{FG} 0.2l € 4,00

Heiße Getränke

Ocha / お茶 / Japanischer grüner Tee ¹⁰ Tasse € 2,40

Kännchen € 3,60

Genmai-Cha / 玄米茶 / Japanischer Naturreistee ¹⁰ Kännchen € 3,60

Houji-Cha / ほうじ茶 / Japanischer Gerösteter Tee ¹⁰ Kännchen € 3,60

Kaffee¹⁰ € 2,80

Espresso¹⁰ € 2,80

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時までをお願いします。)

※ Alle Gerichte (außer Menü A) mit Reis

※ 全てのコースにご飯付 (寿司コースを除く)



SUSHI-MENÜ 寿司コース

€ 48

- Dobin-musi / 土瓶蒸し^{BD}
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合わせ
Vorspeise-Variationen^{K*}
- Zwischengericht/ 本日の一品
Tagesgericht^{K*}
- Sushi / 寿司盛り合わせ^{BDFN} Auswahl vom Chef an Nigiri(8 Stück) und 1 Rolle
- Tagesdessert / 本日のデザート^{CG*}



SASHIMI-MENÜ 刺身コース

€ 50

- Dobin-musi / 土瓶蒸し^{BD}
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合わせ
Vorspeise-Variationen^{K*}
- Zwischengericht/ 本日の一品
Tagesgericht^{K*}
- Sashimi / 刺身盛り合わせ^{BDFN} Auswahl vom Chef an frischem rohen Fisch und Meeresfrüchten
- Tagesdessert / 本日のデザート^{CG*}



TEMPURA-MENÜ 天麩羅コース

€ 48

- Dobin-musi / 土瓶蒸し^{BD}
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合わせ
Vorspeise-Variationen^{K*}
- Zwischengericht/ 寿司場の一品^{BDFN}
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 / 天麩羅盛り合わせ^{A6 BCD F}
Meeresfrüchte und Gemüse im Teigmantel frittiert
- Tagesdessert / 本日のデザート^{CG*}

-Änderung vorbehalten-

Allergen, Zusatzstoffe, *-Zeichen und V-Zeichen : Siehe Letzte Seite.



YAKISAKANA-MENÜ 焼き魚コース

€ 46

- Dobin-musi / 土瓶蒸し ^{BD}
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合わせ
Vorspeise-Variationen ^{K*}
- Zwischengericht / 寿司場の一品 ^{BDFN}
Wahlweise von Sushi, Sashimi od. 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
Wahlweise von Lachs Teriyaki^{FK}, Makrele mit Meersalz oder Weissfischfilet nach Kyoto Art^{FK} gegrillt
鮭照り焼、鯖塩焼き、西京焼からお一つお選び下さい
- Tagesdessert / 本日のデザート ^{CG*}



NABEMONO-MENÜ 鍋物コース

€ 56

※ pro Person € 56, ab 2Personen
(一人 € 56 お二人様から)

- Dobin-musi / 土瓶蒸し ^{BD}
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合わせ
Vorspeise Variationen ^{K*}
- Zwischengericht / 寿司場の一品 ^{BDFN}
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 bei Eintöpfe-Seite
- Tagesdessert / 本日のデザート ^{CG*}



MAKUNOUCHI-BENTO 幕の内弁当

€ 44

- Miso-Shiru / 味噌汁 ^{DF}
Miso-Suppe
- Zensai-moriawase / 前菜盛り合わせ
Vorspeise-Variationen ^{K*}
- Makunouchi-Bento / 幕の内弁当 ^{A6 BCDFK*}
mit Sashimi, Tempura, gegrillten Fisch, Hühnerfleisch und Reis
- Tagesdessert / 本日のデザート ^{CG*}

-Änderung vorbehalten-

SUPPEN お椀物

- ✓ 1. MISO-SHIRU / 味噌汁 ^{DF}
Miso-Suppe € 4,00
- 2. DOBIN-MUSHI / 土瓶蒸し ^{BD}
Feine Suppe mit Pilzen, Hühnerfleisch, Shrimps und Gemüse € 9,00
- 3. SHAKE-CHAZUKE / 鮭茶漬 ^{DK}
Ge grillter Lachs auf Reis mit heißer Dashi-Brühe € 8,00

VORSPEISEN / Kalt 冷菜

- ✓ 10. EDAMAME / 枝豆 ^F
Japanische grüne Bohnen mit Salz gekocht € 5,50
- 11. NUTA-AE / めた和え ^{BFKN}
Meeresfrüchte mit Schalotten in Miso-Dressing € 12,50
- ✓ 12. HORENSOU-NO-GOMAAE / ほうれん草の胡麻和え ^{FK}
Zart blanchierter Spinat mit Sesam-Sauce € 6,50
- ✓ 13. HIYAYAKKO / 冷奴 ^{DF}
Tofu kalt serviert € 6,50
- ✓ 14. WAFU-SALAT / 和風サラダ ^{FK}
Japanischer gemischter Salat € 10,00
- ✓ 15. KAISO-TOFUSALAT / 海藻豆腐サラダ ^{A6 DFK}
Bunter Algen-Tofu-Salat mit hausgemachtem Dressing € 13,00
- 18. WAFU-CARPACCIO / 和風カルパッチョ ^{DFK}
Lachs, Thunfischfilet und Weißfischfilet an Kicho-Special-Sauce € 15,00
- 19. LACHS-CARPACCIO / 鮭のカルパッチョ ^{DFK}
Lachs Carpaccio, Feiner Lachs an Kicho-Special-Sauce € 13,00

SUNOMONO mit japanischem Essig Angemachtes

- ✓ 25. WAKAME-KYURISU / わかめきゅうり酢 Seetang und Gurken ^{DFK} € 6,00
- 26. TAKOSU / たこ酢 Oktopus, Seetang und Gurken ^{DFKN} € 10,00
- 27. SU-MORIAWASE / 酢の物盛り合わせ Meeresfrüchte gemischt, Seetang und Gurken ^{BDFKN} € 16,00
- ✓ 28. MOZUKU / もずく Seegras ^{DFK} € 7,00

NATTOU Traditionelle japanische fermentierte Sojabohnen

- 30. IKA NATTOU / いか納豆 mit Tintenfisch ^{FN} € 9,50
- 31. MAGURO NATTOU / まぐろ納豆 mit Thunfisch ^{FD} € 10,50
- 32. GENPEI NATTOU / 源平納豆 mit Tintenfisch und Thunfisch ^{DFJN} € 12,00

VORSPEISEN / Warm

温菜

- ✓ 36. DASHIMAKI / だし巻き ^{CD}
Eierrolle-Spezial € 6,50
37. SHIITAKE-BATAITAME / しいたけのバター炒め ^{GFK}
Shiitake -Pilze mit Butter gebraten € 10,00
38. GYOZA / 餃子 ^{A6 FK}
Japanische Maultaschen € 9,50
41. BUTA-KAKUNI / 豚の角煮 ^{FK}
Schweinefleisch in süßer Sojasauce € 9,50
42. ABURI-HOTATE / 炙り帆立バターポン酢和え ^{DFGKN}
Leicht angebratene Jakobsmuscheln mit Butter-Ponzu-Sauce € 16,00
- ✓ 43. AGEDASHI-TOFU / 揚げ出し豆腐 ^{DF}
Gebakener Tofu € 9,50
- ✓ 44. NASU-DENGAKU / なすの田楽 ^{FK}
Gebakene Aubergine mit Miso-sauce € 9,00
45. TAKO-KARAAGE / たこの唐揚げ ^{FN}
Oktopus in Öl gebacken € 10,50
46. TORI-KARAAGE / 鳥の唐揚げ ^{A6 F}
Hühnerfleisch in Öl gebacken nach japanischer Art € 10,00
47. Tori-Karaage Ponzu/ 鳥唐揚げポン酢 ^{A6 F}
Hühnerfleisch in Öl gebacken mit Ponzu-Sauce € 13,00
48. MISOKATSU / 味噌カツ ^{A6 CFK}
Paniertes Schweinefleisch mit Miso-Sauce € 14,00

GRILL SPEZIALITÄTEN

焼き物

60. YAKITORI / 焼き鳥 ^F
Hähnchen-Grillspießchen € 10,00
61. KUSHIYAKI-MORIAWASE / 串焼き盛り合わせ ^{BDFN*}
Gemischte Grillspieße (7 Stück) € 19,00
62. SABA-SHIOYAKI / さば塩焼き ^D
Makrele mit Salz gegrillt € 18,00
63. SUZUKI-BATAYAKI / スズキのバター醤油 ^{A6 DGFK}
Loup de Mer mit Butter-Sojasauce gegrillt € 24,00
64. MAGURO-TERIYAKI / まぐろ照り焼き ^{DFK} Thunfisch
mit Sojamarinade rosa gegrillt € 24,00
65. SHAKE-TERIYAKI / 鮭照り焼き ^{DFK}
Lachs mit Sojamarinade gegrillt € 20,00
66. KAMO-TERIYAKI / 鴨照り焼き ^{FK}
Entenbrust mit Sojamarinade gegrillt € 24,00
69. SPEZIALITÄT - UNAJU / うな重 (味噌汁付き) ^{DFK}
Grillaal auf Reis im Lackkästchen, Dazu : Miso-Suppe ^{DF} € 44,00

TRADITIONAL 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 ^{BDN}
8 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle € 21,-
121.  椿 TSUBAKI Sushi Variation Empfehlung vom Chef ^{BDN}
10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle € 29,-
122.  桜 SAKURA DELUXE Sushi Variation Empfehlung vom Chef ^{BDN}
14 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle € 42,-
125. SAMURAI Sushi-Sashimi-Platte /侍 (寿司、刺身盛り合わせ、味噌汁、ご飯付き) ^{BDNF}
Verschiedene Sushi und Sashimi auf einem Teller, dazu : Miso-Suppe ^{DF} und Reis € 45,-
127. NIGIRI-MORIAWASE / にぎり盛り合わせ ^{BDN}
Gemischte Nigirisushi, 8 Stück € 21,-
128. JO-NIGIRI-MORIAWASE / 上にぎり盛り合わせ ^{BDN}
DELUXE-Gemischte Nigirisushi, 10 Stück € 29,-
129. CHIRASHI / ちらし寿司 ^{BCDN}
Verschiedene frische Fischfilets und Meeresfrüchte auf Sushi-Reis in einer Schale € 26,-

MODERNE SUSHI-PLATTEN

130. MAGURO-PARADIES/ 鮪パラダイス ^{DK} € 22,-
3 Thunfisch Nigiri, 1 Thunfisch Rolle (6 St.) und 2 Thunfisch Sashimi
131. SHAKE-PARADIES / 鮭パラダイス ^{DK} € 20,-
3 Lachs Nigiri, 1 Lachs Rolle (6 St.) und 2 Lachs Sashimi
132. EBI-ZOU / 海老蔵 ^{BK} € 20,-
gekochte Garnele spezieller Art mit Sesam -Sauce
133. KACHO-FUUGETSU / 花鳥風月 ^{BCDFK} € 22,-
Nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages mit besonderer Dekoration
134. KICHO-MAKI / 喜長巻 ^{DFK} € 11,-
I-O-Rolle (Gurke, Gemüse, Krabbenpaste ^{DF14}) mit 3 verschiedenen Fischen umwickelt
- ✓ 135. VEGETARISCHER-TELLER / 野菜の寿司セット ^{FK*} € 16,-
2 verschiedene Makimono, 2 verschiedene Inside-Out-Rolle (je 3 Stück)
1 St. Nigiri 1 St. INARI ^F

SUSHI à la carte



NIGIRI < je 1 Stück >

Flambieren / gegen Aufpreis von 0,30€ je 1 Stück

✓ TAMAGO / 玉子 ^C € 3,50 Eierrolle	AMAEBI / 甘えび ^B € 4,60 Rohe Garnele
✓ INARI/ いなり ^{F A6.1.4} € 3,80 Reis in süßer Tofutasche	HOKKI-GAI / ホッキ貝 ^N € 4,60 Japanische Muscheln
SABA / さば ^D € 4,20 Makrele	IKURA / いくら ^{DF} € 5,40 Lachsrogen
TAKO / たこ ^N € 4,20 Oktopus	TOBIKKO/ とびっこ ^{D14} € 4,60 Fliegenfischkaviar
IKA / いか ^N € 4,20 Tintenfisch	HIRAME / 平目 ^D € 4,80 Steinbutt
MAGURO / まぐろ ^D € 4,90 Thunfisch	CHU-TORO / 中とろ ^D € 6,40 Mittelfetter Thunfisch
SHAKE / 鮭 ^D € 4,60 Lachs	HOTATE / 帆立 ^N € 5,40 Jakobsmuscheln
SUZUKI / すずき ^D € 4,80 Wolfsbarsch	UNAGI / うなぎ ^{DF} € 6,00 Aal
TAI / たい ^D € 4,80 Dorade	TORO / とろ ^D € 7,00 Fetter Thunfisch
EBI / えび ^B € 4,60 Gekochte Garnele	UNI / うに ^N € 7,00 Seeigel
	Zuwai kani / ずわい蟹 ^B € 6,00 Schneekrabbe



TEMAKI - SUSHI (Handrolle)

MAGURO-TEMAKI / まぐろ手巻 Thunfisch ^D	€ 7,50
SHAKE-TEMAKI / 鮭手巻 Lachs ^D	€ 7,00
CALIFORNIA-TEMAKI / カリフォルニア手巻 Avocado, Krabbenpaste ^{DF14} , Mayonaise ^{C4*}	€ 9,00
SHAKE-AVOCADO-TEMAKI / 鮭アボカド手巻 Lachs ^D , Avocado, Mayonaise ^{C4*}	€ 8,00
MAGURO-AVOCADO-TEMAKI / まぐろアボカド手巻き Thunfisch ^D , Avocado	€ 9,00
EBI-AVOCADO-TEMAKI / えびアボカド手巻 Garnele ^B , Avocado, Mayonaise ^{C4*}	€ 9,00
NEGITORO-TEMAKI / ネギトロ手巻 TORO-Thunfisch ^D und Lauchzwiebeln	€ 10,00

MAKIMONO

Sojasauce: ^{F*} / Wasabi: ^{J, 1, 3,} / GARI Eingelegter Ingwer ^{2,7,8}

< 6 Stück >	TEKKA-MAKI / 鉄火巻 Thunfisch ^D	€ 7,00
	SHAKE-MAKI / 鮭巻 Lachs ^D	€ 6,50
	NEGITORO-MAKI / ネギトロ巻 TORO-Thunfisch und Lauchzwiebeln ^D	€ 11,00
	SANSHOKU-MAKI / 三色巻 Thunfisch ,Lachs ,Gurken, (je 2 Stück) ^D	€ 7,20
✓	KAPPA-MAKI / 河童巻 Gurken	€ 5,50
✓	OSHINKO-MAKI / おしんこ巻 Eingelegter Rettich ^{D,1,2,4}	€ 5,50
✓	KANPYOU-MAKI / かんぴょう巻 Kürbis ^{A6 F 1,4}	€ 5,50
✓	AVOCADO-MAKI / アボカド巻 Avocado	€ 6,00
✓	UME-KYU-MAKI / 梅きゅう巻 Pflaume & Gurken	€ 6,00
✓	SHIITAKE-MAKI / しいたけ巻 Shiitake Pilze ^F	€ 6,00
✓	NATTOU-MAKI / 納豆巻 Gegorene Sojabohnen ^F	€ 7,00
< 4 Stück >	SARADA-MAKI / サラダ巻 ^{CD F}	€ 7,20
	Salat, Avocado, Krabbenpaste ^{DF14} , Mayonaise ^{C4*}	
	FUTOMAKI / 太巻 ^{A6 CDFK 1,2,4}	€ 9,00
	Dicke-Rolle mit verschiedenen Zutaten*	

INSIDE-OUT ROLLE < 6 Stück >

KICHO-MAKI / 喜長巻 I-O-Rolle (Gurke, Gemüse, Krabbenpaste ^{DF14 DFK})	€ 11,00
mit 3 verschiedenen Fischen umwickelt	
CALIFORNIA-MAKI/ カリフォルニア巻 Avocado, Krabbenpaste ^{DF14} , Mayonaise ^{C4* K}	€ 9,00
SHAKE-AVOCADO-MAKI / 鮭アボカド巻 Lachs ^D , Avocado, Mayonaise ^{C4* K}	€ 8,50
SHAKE-KYU-MAKI / 鮭きゅう巻 Lachs ^D , Gurken, Mayonaise ^{C4* K}	€ 8,50
EBI-AVOCADO-MAKI / えびアボカド巻 Garnele ^B , Avocado, Mayonaise ^{C4* K}	€ 9,50
EBI-KYU-MAKI / えびきゅう巻 Garnele ^B , Gurken, Mayonaise ^{C4* K}	€ 9,50
MAGURO- AVOCADO-MAKI / まぐろアボカド巻 Thunfisch ^D , Avocado ^K	€ 10,00
SPICY-TUNA-MAKI /スパイシーツナ巻 Thunfisch ^D , Lauchzwiebeln u. Japanischer Chili ^K	€ 10,00
SPICY-LACHS-MAKI /スパイシー鮭巻 Lachs ^D , Lauchzwiebeln u. Japanischer Chili ^K	€ 9,00
UNAGI- AVOCADO-MAKI / うなぎアボカド巻 Aal ^{DF} , Avocado ^K	€ 12,00
UNA-KYU-MAKI / うなぎきゅう巻 Aal ^{DF} , Gurken ^K	€ 12,00
SALMONSKIN-MAKI /サーモンスキン巻 Crispy-Lachshaut ^D ,Gurken, Mayonaise ^{C4* K}	€ 8,00
TUNA-KATSU-MAKI / マグロカツ巻 Paniertes Thunfisch ^{A6 CD} , Blattgemüse ^K	€ 9,00
SABAGARI-MAKI / さばガリ巻 Makrele ^D , Ingwer ^{278 K}	€ 7,20
✓ TAMAGO-MAKI / 玉子巻 Eierkuchen ^{CK}	€ 6,00
✓ HORENSO-MAKI / ほうれんそう巻 Spinat ^K	€ 6,00

OSHI-SUSHI

押し寿司

- | | | |
|------|---|--------|
| 126. | BATTERA / バッテラ ^{DK}
Gepresstes Sushi mit eingelegten Makrelen nach Osaka-Art | € 16,- |
| 132. | EBI-ZOU / 海老蔵 ^{BDK}
Gekochte Garnele spezieller Art mit Sesam-Sauce | € 19,- |
| 133. | KACHO-FUUGETSU / 花鳥風月 ^{BCDFK}
Nach Osaka-Art arrangiertes Sushi des Tages mit besonderer Dekoration | € 22,- |
| 136. | SABAISO-MAKI / 鯖磯巻 ^{DK}
Makrele, Ingwer, Kräuter und Wasabi | € 16,- |
| 137. | UNAGI-OSHI-SUSHI / 鰻押し寿司 ^{DFK}
Gepresstes Sushi mit Aal | € 24,- |

SCHIFFSPLATTEN

舟盛り

- | | | |
|------|---|--------|
| 140. | KICHO / 喜長 (寿司舟盛り) ^{BDKN}
DELUXE -Sushi-Schiffsplatte (Nigiri u. Rolle) | € 72,- |
| 141. | SHOUGUN / 将軍 (寿司, 刺身舟盛り) ^{BDKN}
DELUXE – Sushi–Sashimi-Schiffsplatte | € 78,- |
| 142. | MATSURI / 祭り (刺身舟盛り) ^{BDKN}
DELUXE-Sashimi-Schiffsplatte | € 98,- |

SASHIMI

刺身

Verschiedene Sorten von rohem Fisch im Scheiben

- | | | |
|-----|---|--------|
| 70. | MAGURO-SASHIMI / まぐろ刺身 ^D
Thunfisch-Sashimi | € 24,- |
| 71. | SHAKE-SASHIMI / 鮭刺身 ^D
Lachs-Sashimi | € 22,- |
| 72. | SASHIMI-MORIAWASE / 刺身盛り合わせ ^{BDN}
gemischtes-Sashimi | € 28,- |
| 73. | JO-SASHIMI-MORIAWASE / 上刺身盛り合わせ ^{BDN}
gemischtes-Sashimi DELUXE | € 46,- |

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。

TEMPURA 天麩羅

Meeresfrüchte und Gemüse im Teigmantel frittiert

- ✓ 75. YASAI-TEMPURA / 野菜天麩羅 ^{A6 CDF}
Verschiedene Gemüse € 20,00
76. TEMPURA-VARIATION / 天麩羅盛り合わせ ^{A6 BCDF}
Verschiedene Meeresfrüchte und Gemüse € 26,00
77. EBI-TEMPURA / 海老天麩羅 ^{A6 BCDF}
4 Garnelen und verschiedene Gemüse € 28,00

EINTOPFGERICHTE 鍋物

Wird mit Beteiligung der Gäste am Tisch zubereitet

※ Bestellung ab 2 Personen und 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr. (2名様より 18時から 22時まで)

95. SUKIYAKI / すき焼き ^{FK*} pro Person € 38,00
Pfannengericht : 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*} pro Person € 38,00
Fondue-ähnliches Gericht : Dünne Rindfleischscheiben mit verschiedenen frischen Gemüse und Tofu werden in Brühe zubereitet. Das Fleisch wird nur kurz gekocht.
Dazu: Sesami-Sauce^K und Ponzu-Sauce^{DF}
97. YOSENABE / 寄せ鍋 ^{A6 BDF*} pro Person € 40,00
 Eintopfgericht : Garnelen^B, Fischfilets^D, Hühnerfleisch, frische Gemüse, Tofu^F, Weizennudeln^{A6} usw.* werden in einer spezieller Brühe zubereitet und mit der Brühe^{DF} zusammen gegessen.

NUDELN 麵類

UDON Weizennudeln

- ✓ 80. TANUKI-UDON / たぬきうどん in Sojabröhe mit frittierten Teig-Stückchen ^{?4 ABD} € 12,00
- ✓ 81. SANSAI-UDON / 山菜うどん in Sojabröhe mit Berggemüse ^{?4 BD} € 13,00
- ✓ 82. WAKAME-UDON / わかめうどん in Sojabröhe mit Seetang ^{?4 BD} € 13,00
- ✓ 83. KITSUNE-UDON / きつねうどん in Sojabröhe mit süßer Tofutasche ^{?4 BD} € 13,00
- 84. TEMPURA-UDON / 天麩羅うどん in Sojabröhe mit Tempura ^{?4 @ABD} € 18,00

SOBA Buchweizennudeln

- ✓ 85. TANUKI-SOBA / たぬきそば in Sojabröhe mit frittierten Teig-Stückchen ^{?4 ABD} € 12,00
- ✓ 86. SANSAI-SOBA / 山菜そば in Sojabröhe mit Berggemüse ^{?4 BD} € 13,00
- ✓ 87. WAKAME-SOBA / わかめそば in Sojabröhe mit Seetang ^{?4 BD} € 13,00
- ✓ 88. KITSUNE-SOBA / きつねそば in Sojabröhe mit süßer Tofutasche ^{?4 BD} € 13,00
- 89. TEMPURA-SOBA / 天麩羅そば in Sojabröhe mit Tempura ^{?4 @ABD} € 18,00
- ✓ 90. ZARU-SOBA / ざるそば mit Spezialsauce (kalt serviert) ^{?4BD} € 12,00

RAMEN

- 95. SHOYU-RAMEN / 醤油ラーメン Ramen-Nudelsuppe ^{A6 D} € 14,00
mit Chashu (gekochtes Schweinefleisch)

Beilage

- ✓ 110. GOHAN / 御飯 Reis € 3,50
- ✓ 111. GARI / がり Eingelegter Ingwer ^{2,7,8} € 2,20

DESSERTS

デザート

- | | | |
|------|---|--------|
| 300. | MACCHA-EIS / 抹茶アイス ^{CG 10}
Hausgemachtes Grüntee-Eis | € 7,00 |
| 301. | GOMA-EIS / 黒ごまアイス ^{CGK}
Hausgemachtes Sesam-Eis | € 7,00 |
| 302. | KURUMI-DAIFUKU / くるみ ^{F H5}
Reiskuchen mit Walnusspaste | € 8,00 |
| 303. | MACCHA-SPECIAL / 抹茶スペシャル ^{A6 CG 10 *}
Verschiedene kleine Desserts aus Macch | € 9,50 |

Heiße Getränke

- | | | |
|--|----------|--------|
| Ocha / お茶 / Japanischer grüner Tee ¹⁰ | Tasse | € 2,40 |
| Ocha / お茶 / Japanischer grüner Tee ¹⁰ | Kännchen | € 3,60 |
| Genmai-Cha / 玄米茶 / Japanischer Naturreistee ¹⁰ | Kännchen | € 3,60 |
| Houji-Cha / ほうじ茶 / Japanischer Gerösteter Tee ¹⁰ | Kännchen | € 3,60 |
| Tasse Kaffee ¹⁰ | | € 2,80 |
| Tasse Espresso ¹⁰ | | € 2,80 |

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

Sojasauce der Firma Kikkoman:F

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

Wasabi :J, 1,3

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