

abendkarte
Mi-So: 17:30-23:00

- C - Eier
- E - Erdnüsse
- D - Fisch
- A - Gluten, Getreide
- B - Krebstiere
- P - Lupinien
- G - Milch
- H - Schalenfrüchte, Nüsse
- O - Schwefeldioxid, Sulfite
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- F - Soja
- R - Weichtiere

Sämtliche Speisen können Spuren von Fisch, Schalen- und Weichtieren sowie Soja und Sesam enthalten!

Sojasauce am Tisch enthält Fisch, Gluten, Laktose und Soja!

über mit * gekennzeichnete Speisen informieren sie gern unsere Servicemitarbeiter

shōkadō zen | 松花堂膳

menü „kulinarisches japanorama“ in drei gängen,
vorspeise, sashimi, shokado-box

zensai / vorspeise

kisetsu no zensai no moriawase 季節の前菜の盛り合わせ*

vorspeisen-variation der saison

*

sashimi

tokusen sashimi moriawase 特選刺身盛り合わせ

sashimi-variation

D A B G M N F R

*

shokadō box mit

kani no toszakake | 蟹の土佐酢掛け

krabbenfleisch, gurken,
in reisessig mariniert

D A B G O M N F

tenpura moriawase | 天ぷら盛り合わせ

gemischte tenpura (gemüse, garnele und weißfisch)

C D A B G F

honjitsu no nimono | 本日の煮物*

gekochtes gericht des tages

C D A B G O M N F R

shake yūanyaki | 鮭幽庵焼き

gegrillter lachs in mirin-soja-yuzu marinade

D A G F

misosuppe, reis, eingelegtes gemüse

€ 48,00

sushi kaiseki | 寿司会席

klassisches japanisches menü in gangfolge

kisetsu no zensai no moriawase 季節の前菜の盛り合わせ*

vorspeisen-variation der saison

tokusen sashimi moriawase 特選刺身盛り合わせ

sashimi-variation

D A B G M N F R

honjitsu no nimono | 本日の煮物 *

gekochtes gericht des tages

C D A B G O M N F R

ginmutsu saikyōyaki | 銀むつ西京焼き

gegrillter butterfisch in miso marinade

D A F

oder

wafū roast beef | 和風ローストビーフ

roastbeef nach japanischer art, yuzu-pfeffer buttersauce,

garniert mit gemüse

A G O N F

tenpura moriawase | 天ぷら盛り合わせ

gemischte tenpura (gemüse, garnele und weißfisch)

C D A B G F

sushi moriawase | 寿司盛り合わせ

nigirizushi oder maki oder gemischt

D A B G M F R

suimono suppe | 吸い物

klare suppe

D A G N O F

€59,00

sashimi & carpaccio | 刺身

sashimi moriwase | 刺身盛り合わせ

verschiedene sorten fisch, roh, dünn geschnitten

D A B G M F R

kl.€ 19,00/ gr.€ 35,00

shake maguro aburi sashimi | 鮭鮪炙り刺身

abgeflämmtes lachs- und thunfisch sashimi

mit original soja-sauce, garniert mit käse und blattsalat

D A B G M N F R

€ 16,00

carpaccio auf empfehlung des chefs

料理長お勧めカルパッチョ

D A B G M F R

€ 18,00

kaisen don | 海鮮丼

reisschüssel mit auswahl an sashimi

D A B G M F R

€ 27,00

sushi & maki | 寿司&巻き

nigirizushi moriwase | 握り寿司盛り合わせ

nigirizushi mit verschiedenen sorten fisch

D A B G M F R

kl.(8 stück) € 19,00 / gr.(12 stück) € 27,00

maki moriwase | 巻き盛り合わせ

auswahl verschiedener futomaki
und hosomaki auf empfehlung des küchenchefs

8 stück

C D A B G M N F

€ 15,00

crunch modern california maki クランチ モダン カリフォルニア巻き

avocado, garnelen,
krabbenmayonnaise, lachskaviar, nori,
knuspriger tenpurateig,

mayo-sauce

5 stück

D A G B N F

€ 15,00

spicy tuna roll | スパイシーツナロール

spicy-tuna, schnittlauch, avocado

5 pieces

D A G N F

€ 18,00

japanische tapas | 逸品料理

kisetsu no zensai no moriawase

季節の前菜の盛り合わせ

traditionelle vorspeisen-variation

C D A B G O L M N F R

€ 16,00

umi no venus | 海のビーナス

„venus des meeres“

roher seeigel mit kaviar

D A B M N F R

€ 40,00

gyūniku no wafū carpaccio | 牛肉の和風カルパッチョ

carpaccio vom rindfleisch nach japanischer art

A D F N

€ 12,00

kawari avocado age

変わりアボカド揚げ

gebackene avocado gefüllt mit hühnerfleisch-miso

und frischkäse, serviert mit salat

E D A G H N F

€ 9,00

ebi no spicy harumaki stick

海老のスパイシー春巻きスティック

frühlingsrolle mit garnelen und chilli-mayo

C A B O N F

€ 13,00

japanische tapas | 逸品料理

edamame | 枝豆

sojabohnen in schale gekocht, gesalzen

F

€ 6,00

yaki tsukune kimi zoe 焼きつくね 黄身添え

gegrillte hühnerfleischbällchen mit eiersauce

C A N F

€ 9,00

avocado pirikara maguro nose アボカド ピリ辛鮪のせ

scharf marinierter thunfisch,
serviert mit avocado

C D A M F

€ 9,00

kani no tōjimushi | 蟹の東寺蒸し

tasche aus yubateig,
gefüllt mit krabbenfleisch und gemüse der saison,
tenpurasauce und karashi

C D A B G O M N F R

€ 9,00

kaki furai goma tartare sauce 牡蠣フライ胡麻タルタルソース

panierte austern mit sesam-tartare-sauce, krautsalat

3 stück

C A G M N F R

€ 12,00

a la carte | 逸品料理

tempura | 天ぷら

in teig gebacken

moriawase | 盛り合わせ

gemischt

C D A B G F

€ 15,00

ebi | 海老

garnelen

C D A B G F

€ 16,00

yasai | 野菜

gemüse

C D A G F

€ 9,00

wagyū no aburi | 和牛の炙り

ganz kurz gebratenes wagyū beef,

sesamsauce

C A G O M N F

€ 18,00

wafū roast beef | 和風ローストビーフ

roastbeef nach japanischer art,

serviert mit kartoffelbällchen, yuzu-pfeffer-buttersauce

D A G O M N F

€ 15,00

gyūsagari aburiyaki shoga sauce
牛さがり炙り焼き 生姜ソース

gebratenes hanging-tenderloin mit ingwer sauce,
garniert mit gemüse

A G O N F

€ 16,00

shake yūanyaki | 鮭幽庵焼き

lachs in mirin-soya-yuzu marinade

D A G M N F

€ 8,00

ginmutsu yūan misoyaki | 銀むつ幽庵味噌焼き

gegrillter butterfisch in mirin-soja-miso marinade

D A G F

€ 9,00

gohan & tsukemono | ご飯 漬物

reis & eingelegtes gemüse

gohan | ご飯

reis

€ 3,00

gohan set | ご飯、香の物、味噌椀

reis, eingelegtes gemüse, miso suppe

D A G N F

€ 6,00

miso suppe | 味噌椀

D A G F

€ 3,00

suimono suppe | 吸い物

klare suppe

D A G N O F

€ 4,00

kōnomono no moriwase | 香の物盛り合わせ

variation aus eingelegtem gemüse

D A N F

€ 8,00

hakusai no ichiyazuke | 白菜の一夜漬け

hausgemachte tsukemono aus chinakohl,

karotten und gurke mit chili

D A N F

€ 5,00

kaiseki der saison

季節のお勧め会席

cool japan menü

foie gras misozuke nuts mabushi

フォアグラ味噌漬け ナッツまぶし

foie gras eingelegt in miso im nussmantel

E A H F



vichyssoise shiromiso shitate

ビシソワーズ 白味噌仕立て

kalte kartoffel cremesuppe mit saikyō-miso,
lachskaviar, nori

C D A G N F



kisetsu no zensai no moriwase

季節の前菜の盛り合わせ*

vorspeisen-variation der saison



maguro to shake no carpaccio natsu fūmi

鮪と鮭のカルパッチョ

thunfisch und lachs carpaccio nach sommer art,
oliven-soyasauce

D A G O M N F



gyūsagari no curry age

牛さがりのカレー揚げ

hanging-tenderloin in curry-panier,
jungzwiebelsauce

C D A G O N F

hiyashi chūka cool japan sakaifū
冷し中華 酒井風

kalte schale mit weizennudeln,
garnelen, schinken, gurke, eier-crepe,
soya-sesam-sauce, senf

C D A G O L N F

oder

omakase sushi moriawase
お任せ寿司盛り合わせ

verschiedene sushi auf empfehlung des küchenchefs

D A B G M F R



kurogoma float
黒胡麻フロート

eis und latte aus schwarzem sesam

C G N

€ 69,00

4 gänge

foie-gras

zensai oder carpaccio

gyusagari

noodle oder sushi

€ 45,00

(bestellung bis 21:00)

sakebegleitung

4 sorten sake à 50 ml

€ 21,00

6 sorten sake à 50 ml

€ 31,00

*über mit * gekennzeichnete speisen informiert Sie unser
servicepersonal*