

# sushi kaiseki 寿司会席

klassisches japanisches menü in gangfolge / herbst 2018

---

## 1. zensai

### kisetsu no zensai no moriawase\*

季節の前菜の盛り合わせ

vorspeisen-variation der saison

## 2. sashimi

### tokusen sashimi moriawase

特選刺身盛り合わせ

sashimi-variation  
D A B G M N F R

## 3. nimono

### aki no kinoko to kani no tōjimushi

秋のきのこ蟹の東寺蒸し

tasche aus yubateig  
gefüllt mit krabbenfleisch und pilzen,  
tenpurasauce und karashi  
C D A B G O M N F R

## 4. yakimono

### tara no tanbayaki

鱈の丹波焼き

kabeljau, überbacken mit maroni-melanzani-creme  
D A G O M N F

oder

### gyūfire to nasu no hasamiyaki

牛フィレと茄子の挟み焼き

rinderfilet und melanzani, fein gebraten, geschichtet  
A G O N F

## 5. agemono

### tenpura moriawase 天ぷら盛り合わせ

gemüsetenpura (gemüse, garnelle, weißfisch)  
C D A B G F

## 6. oshokuji

### sushi moriawase & suimono

寿司盛り合わせ&吸い物

nigirizushi, makizushi oder gemischt  
mit klarer suppe  
D A B G O M N F R

6 gänge

€ 59

oder

ohne yakimono

5 gänge

€ 49

---

sakebegleitung

4 sorten sake à 50 ml

€ 21

6 sorten sake à 50 ml

€ 31

über mit \* gekennzeichnete speisen  
informiert Sie unser servicepersonal

## 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 stk.) € 19 gr.(12 stk.) € 27

### 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

€ 16

### 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 tempurateig,

mayo-sauce

5 stk.

D A G B N F

€ 15

### spicy tuna roll スパイシーツナロール

spicy-thunfisch, schnittlauch, avocado

5 stück

D A G N F

€ 19

## sashimi & carpaccio 刺身

---

### sashimi 4 shu mori 刺身4種盛り

4 sorten fisch, roh, dünn geschnitten

D A B G M F R

€ 16

### sashimi moriwase 刺身盛り合わせ

verschiedene sorten fisch, roh, dünn geschnitten

D A B G M F R

€ 35

### umi no venus 海のビーナス

„venus des meeres“  
roher seeigel mit kaviar

D A B M N F R

€ 40

### avocado pirikara maguro nose

#### アボカド ピリ辛鰯のせ

scharf marinierter thunfisch, serviert auf avocado

C D A M F

€ 9

### shake no aburi sashimi 鮭の炙り刺身

kurz abgeflämmtes sashimi vom lachs,  
original yuzukosho-soja-sauce

D A G O N F

€ 18

### kaisen don 海鮮丼

reisschüssel mit auswahl an sashimi

D A B G M F R

€ 27

# japanische tapas 逸品料理

## edamame 枝豆

sojabohnen in schale gekocht, gesalzen

F

€ 6

## kisetsu no zensai no moriwase

季節の前菜の盛り合わせ

traditionelle vorspeisen-variation

CDABGOLMNR

€ 16

## gyūniku no wafū carpaccio

牛肉の和風カルパッチョ

carpaccio vom rindfleisch nach japanischer art

ADFN

€ 12

## tsukune teriyaki sauce

つくね 照り焼きソース

gebackene hühnerfleischbällchen-spieße,  
teriyaki sauce, 3 spieße

CANF

€ 9

## 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 stk.

CAGMNR

€ 12

## kawari avocado age

変わりアボカド揚げ

gebackene avocado gefüllt mit hühnerfleisch-miso  
und frischkäse, serviert mit salat

EDAGHNF

€ 9

# a la carte 逸品料理

## tempura 天ぷら

in teig gebacken

## ebi

海老

garnelen

CDABGF

€ 16

## moriawase

盛り合わせ

gemischt

CDABGF

€ 15

## yasai

野菜

gemüse

CDAGF

€ 9

## wagyū no sakamushi

和牛の酒蒸し

wagyū-rind gedämpft, sesam sauce

CAGOMNF

€ 18

## gyūfire to nasu no hasamiyaki

牛フィレと茄子の挟み焼き

rinderfilet und melanzani, fein gebraten, geschichtet

AGONF

€ 15

## shake yūanyaki

鮭幽庵焼き

lachs in mirin-soya-yuzu marinade

DAGMNF

€ 8

## ginmutsu saikyō yaki

銀むつ西京焼き

gegrillter butterfisch in miso marinade

DAGF

€ 9

# gohan & tsukemono ご飯&漬物

---

reis & eingelegtes gemüse

## gohan ご飯

reis

€ 3

## gohan set ご飯、香の物、味噌椀

reis , eingelegtes gemüse, miso suppe

D A G N F

€ 6

## miso suppe 味噌椀

D A G F

€ 3

## suimono suppe 吸い物

klare suppe

D A G N O F

€ 4

## konomono no moriwase 香の物盛り合わせ

variation aus eingelegtem gemüse

D A N F

€ 8

## hakusai no ichiyazuke 白菜の一夜漬け

hausgemachte tsukemono aus chinakohl,  
karotten und gurke mit chili

D A N F

€ 5

# sushi brunch 寿司ランチ\*

---

sonntags 12:00-14:30

erwachsene € 29 / kinder 3-10 Jahren € 15

日曜日 12時00分より 14時30分まで  
大人 29€、小人 3歳より 10歳まで 15€

kobachi

makisushi

nigirisushi

sushi omlett

verschiedene warme speisen

miso suppe

sushi ingwer

dessert

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