

sushi kaiseki 寿司会席

klassisches japanisches menü in gangfolge

1. zensai

kisetsu no zensai no moriwase*

季節の前菜の盛り合わせ

vorspeisen-variation der saison

2. sashimi

tokusen sashimi moriwase

特選刺身盛り合わせ

sashimi-variation

D A B G M N F R

3. nimono

kamohikiniku no kinoko zume

鴨ひき肉のきのこ詰め

champignon mit farschierter ente gefüllt
und karashi-senf

D A G M N F

4. yakimono

ohyou no nasu to kinoko no hasamiyaki

オヒョウ茄子ときのこと挟み焼き

heilbutt mit melanzani und pilzen

D A G O N F

oder

shikaniku no guriru

鹿肉のグリル

gegrillter hirschrücken
mit roter miso-rotwein sauce

C D A G O N F

5. agemono

tempura moriwase 天ぷら盛り合わせ

gemüsetempura (gemüse, garnele, weißfisch)

C D A B G F

6. oshokuji

sushi moriwase & 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 moriawase 握り寿司盛り合わせ

nigirizushi mit verschiedenen sorten fisch

D A B G M F R

8 stk. € 19 12 stk. € 27

maki moriawase 巻き盛り合わせ

verschiedene futomaki und hosomaki
auf empfehlung des küchenchefs

8 stk.

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 tenpurateig,
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 stk.

D A G N F

€ 19

softshellcrab maki

ソフトシェルクラブ巻き

softshellkrabbentepura, krabbenmayonnaise
schnittlauch, sojabohnenblatt

5 stk.

C D A B G N F

€ 21

kaisen don 海鮮丼

reisschüssel mit auswahl an sashimi

D A B G M F R

€ 27

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 moriawase 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

kani no tosazu gake

蟹の土佐酢がけ

krabbenfleisch, gurke, essigmarinade

D A B G O N F

€ 12

maguro no aburi sashimi

鮪の炙り刺身

kurz abgeflämmtes sashimi vom thunfisch,
original oliven-soja-sauce

D A G O N F

€ 18

avocado pirikara maguro nose

アボカド ピリ辛鮪のせ

scharf marinierter thunfisch,
serviert auf avocado

C D A M F

€ 9

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 friskäse, 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

shikaniku no guriru

鹿肉のグリル

gegrillter hirschrücken

mit roter miso-rotwein sauce

CDAGONF

€ 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

DAGNF

€ 6

miso suppe 味噌椀

DAGF

€ 3

suimono suppe 吸い物

klare suppe

DAGNOF

€ 4

kōnomono no moriwase 香の物盛り合わせ

variation aus eingelegtem gemüse

DANF

€ 8

hakusai no ichiyazuke 白菜の一夜漬け

hausgemachte tsukemono aus chinakohl,
karotten und gurke mit chili

DANF

€ 5

salat サラダ

wafū sarada 和風サラダ

tofu, wakame, gurke, tomate, blattsalat,
weißer rettich, sesamdressing

DAGNF

€ 10

kaisō sarada 海藻サラダ

seetang, wakame, friseesalat, chillifäden,
lauchstreifen nori-dressing

DAGNF

€ 11

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€

makisushi / nigirisushi / sushi omlett / verschiedene
warme speisen / miso suppe / sushi ingwer / dessert

über mit * gekennzeichnete speisen
informiert sie unser servicepersonal

Allergenehinweis:

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