

mittagskarte
Sa: 12:00–14:30

- 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 - Soya
- R - Weichtiere

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

Soyasauce am Tisch enthält Fisch, Gluten, Laktose und Soya!

über mit * gekennzeichnete speisen informieren sie gern unsere servicemitarbeiter

the japan dream lunch

ザ・ジャパンドリームランチ

4-gängig

kobachi * | 小鉢

gruß aus der küche



osashimi sarada | お刺身サラダ

gemischtes sashimi, blattsalat, tomate, schnittlauch,

oliven-sojasauce

D A B G O L M N F R



wafü hamburg | 和風牛肉ハンバーグ

gegrillter hamburger, sauce aus geriebenem weißen rettich

C A N F

&

tenpura | 天ぷら

garnelen und gemüse, in tenpurateig gebacken

C D A B G F

&

sushi & maki | 握り寿司&巻き寿司

C D A B G M N F

&

tori tatsuta age spicy sauce

鶏竜田揚げスパイシーソース

frittierte hühnerfleischstückchen,

original spicy-sauce

C A M N F

&

miso suppe | 味噌椀

D A G F



o-susume dessert | お勧めデザート*

dessert auf empfehlung des küchenchefs

€ 30,00

zen kaiseki | 膳 会席

menü mit reis, miso-suppe und eingelegtem gemüse

lunch kaiseki | ご昼食小会席

5-gängig

kobachi

sashimi-variation

gekochtes gericht des tages & gegrillter butterfisch

tenpura

dessert

C D A B G M N F R

€ 27,00

sakai special zen | 酒井特撰膳

shokadō box mit

sashimi

tenpura, gegrillter lachs,

gekochtes gericht

kleiner salat

C D A B G M N F R

€ 17,00

gourmet lunch | グルメランチ

shokadō box mit

nigirisushi oder makisushi (je 2 Stk.)

gekochtes gericht, lachs-pilzrolle in tempurateig

tofugericht, gegrillter hamburger

kleiner salat

C D A B G M N F R

€ 15,00

sushi & sashimi | 寿司刺身

tokusen nigiri sushi | 特撰握り寿司

auswahl von nigirisushi

8 stück

D A B G M F R

€ 19,00

sushi sashimi duo | 寿司 刺身 盛り合わせ

sashimi

verschiedene maki und nigirisushi

D A B G M F R

€ 21,00

menmono | 麺もの

nudelgerichte

tenpura soba/udon | 天ぷら蕎麦/うどん

buchweizen- oder weizennudeln in heißer suppe,
mit gemischtem tenpura

€ 15,00

tokuseidon | 特製丼

reisgerichte mit miso-suppe und eingelegtem gemüse

lunch tendon | ランチ 天丼

kleines gemischtes tenpura mit tenjū-sauce

A C G M N F

€ 11,00

kaisen don | 特撰海鮮丼

verschiedene sorten sashimi auf sushireis
garniert mit shiso blättern

D A B G M F R

€ 27,00

agemono | 揚げ物

tenpura moriwase | 天ぷら盛り合わせ

weißfisch, garnelen und gemüse

in tenpurateig gebacken

C D A B G F

€ 15,00

yasai tenpura moriwase | 野菜天ぷら盛り合わせ

gemüsevariation in tenpurateig gebacken

C D A G F

€ 9,00

ebitenpura | 海老天ぷら

riesengarnelen in tenpurateig gebacken

C D A B G F

€ 16,00

kanmi | 甘味

dessert

higawari dessert | 日替わりデザート *

dessert des tages

€ 3,50

honjitsu no o-susume ice cream 本日のお勧めアイスクリーム *

eis des tages (2 kugeln)

€ 5,00

sushi brunch | 寿司ランチ*

sonntags 11:30-14:30,

erwachsene €29,- / kinder von 3-10 jahren €15,-

日曜日 11時30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