

冷たい一品料理 kalte kleine Gerichte

冷奴 Hiyayakko v s	
<i>kalter Tofu mit Bonitoflocken und frisch geriebenem Ingwer</i>	10
生わかめ酢 Nama Wakamesu v	
<i>fein geschnittene Gurken und Algen in Reissessig mariniert / mit Oktopus</i>	8/13
山芋そめん Yamaimo Somen v s	
<i>fein geschnittene Yamswurzel in kalter Konbudashi</i>	12
たこキムチ Takokimuchi	
<i>fein geschnittener Oktopus und Gemüse in Kimuchisauce mariniert (scharft)</i>	12
いか納豆 Ika Natto	
<i>fermentierte Sojabohnen mit Tintenfisch</i>	12
鯖山かけ Maguro Yamakake	
<i>roher Thunfisch auf Jamswurzel fein gerieben</i>	12
鰹のたたき Katsuo no Tataki	
<i>kurz angebratener Bonito mit geriebenem Rettich und Ponzu-Sauce</i>	20
手巻き寿司 Temaki Sushi	
<i>2 verschiedene Handrollen mit Thunfisch und Surimi</i>	15
前菜 鯖寿司 Zensai Maguro	
<i>4 verschiedene Thunfisch-Sushi mit Ootoro-, Chutoro-, Akami-Nigiri und Negitorogunkan</i>	35
和風サラダ Wafusalat v	
<i>gemischter Salat mit Algen und frittierten Tofucroutons</i>	16
サラダそばささみ天ぶらのせ Soba Salat Sasami Tempura s	
<i>kalte Grüntee-Buchweizennudeln mit Pouletbrust-Tempura, Blattsalat und Gemüse, serviert mit Sesamsauce</i>	18
とさか昆布と若布のサラダ Tosaka to Wakamesalat v	
<i>Algensalat mit Tosaka und Wakame</i>	18
鯖とアボガドのサラダ Maguro to Avocadosalat	
<i>bunter Salat mit rohem Thunfisch, Avocado und geriebenem Parmesan</i>	20
漬物 Tsukemono v	
<i>ingelegtes Gemüse ...ideal als Beilage...</i>	8

温かい一品料理 warme kleine Gerichte

枝豆 Edamame v	
<i>gedämpfte Sojabohnen</i>	6
焼き茄子 Yakinasu	
<i>grillierte japanische Auberginen mit Bonitoflocken (v möglich)</i>	9
焼鳥 Yakitori	
<i>grillierte Poulet-Spiesschen</i>	12
げそ天 Gesoten s	
<i>von Tempurateig umhüllte Tintenfisch-Tentakel mit Chili-Mayo</i>	14
揚げ出し豆腐 Agedashi Tofu v	
<i>frittierter Tofu in Konbudashi</i>	15
鮭天 Shaketen	
<i>von Tempurateig umhüllte Lachsstücke mit Rettich und Tempurasauce</i>	16
鶏の唐揚 Tori no Karaage	
<i>frittierte Pouletstücke</i>	16
ラーメンスープ Ramensuppe	
<i>Nudelsuppe</i>	8
みそスープ Misosuppe v	
<i>Sojabohnenpaste-Suppe mit Tofu und Algen</i>	5

寿司 Sushi

銀座 Ginza

verschiedene Sorten Sushi, Nigiri (11), Maki (6) und Uramaki (4) 48

渋谷 Shibuya

verschiedene Sorten Sushi, Nigiri (8), Maki (6) 35

六本木 Roppongi

Thunfisch und Lachs, Nigiri (5), Maki (12) 35

青山 Aoyama v

Saisongemüse, Nigiri (5), Maki (12) 28

刺身 Sashimi

上野 Ueno

3 verschiedene Thunfisch-Sashimi, Ootoro (3), Chutoro (3) und Akami (3) 62

築地 Tsukiji

Thunfisch (3), Lachs (3), Tintenfisch (3), Süsskrevette (3), Jakobsmuschel (2), Bonito (3), Oktopus (3), Kingfisch (3) und Lachsrogen 48

浅草 Asakusa

Thunfisch, Lachs und 3 andere Sorten Sashimi (11) 35

神田 Kanda

Thunfisch (5) und Lachs (6) 32

寿司&刺身 Sushi & Sashimi

verschiedene Sorten Sushi und Sashimi

祇園 Gion für 2 Personen (nur auf Vorbestellung)

Nigiri (18), Maki (6), Uramaki (8) und 8 verschiedene Sashimi (21) 142

***Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie uns im Voraus, am besten bei der Reservation, informieren, dass Sie das Gion bestellen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis***

加茂川 Kamogawa

Nigiri (7), Maki (6), Uramaki (8) und 5 verschiedene Sashimi (11) 67

鍋物 Topfgerichte

- すき焼, ご飯付 (US ビーフ) **Sukiyaki**
fein geschnittenes U.S. Entrecôte (130 gr.), Yaki-Tofu, Shiitake-Pilze, Shirataki-Nudeln und Gemüse in süsslicher Sojasauce, im Topf gekocht, serviert mit Reis 49
- しゃぶしゃぶ, ご飯付 (US ビーフ) **Shabu Shabu**
fein geschnittenes U.S. Entrecôte (130 gr.), Yaki-Tofu, Shiitake-Pilze, Shirataki-Nudeln und Gemüse in Seetangbouillon, im Topf gekocht, serviert mit zwei Saucen und Reis 49
- すき焼・しゃぶしゃぶ和牛ビーフ, ご飯付 (チリ産)
Wagyu Beef aus Chile
natürlich, zart, saftig, gesund mit besonders ausgeprägter Marmorierung – eine auf der Zunge zergehende Delikatesse
Sukiyaki oder Shabu Shabu mit fein geschnittenem Wagyu-Entrecôte (200 gr.) 99

肉 Fleisch

- 和牛ステーキ (チリ産) **Wagyu Beef Steak aus Chile**
grilliertes chilenisches Wagyu-Entrecôte (200 gr.) oder Filet (160 gr.), serviert mit geriebenem Rettich, Ponzusauce und Wasabi 95
- 和風ステーキ **Wafusteak**
grilliertes U.S. Entrecôte (180 gr.) oder U.S. Filet (130 gr.), serviert mit Gemüse 45
- ヒレトンカツ **Filet Tonkatsu**
paniertes Schweinsfilet, serviert mit kleinem Salatbouquet 32
- 鶏の照焼 **Tori no Teriyaki**
grillierte Pouletstreifen an Teriyakisauce, serviert mit Gemüse 28

魚 Fisch

- 天ぷら備前 **Tempura Bizen**
frittierte Meeresfrüchte, Fisch und Gemüse 38
- 天ぷら瀬戸 **Tempura Seto**
frittierte Riesenkrevetten 38
- 銀鱈の西京焼 **Gindara no Saikyoyaki**
grillierter Dorsch, mariniert in Saikyo-Miso 38
- 鮭の塩焼又は照焼 **Shake no Shioyaki / Teriyaki**
Lachs grilliert oder gebraten an Teriyakisauce 35

野菜 Vegetarisches

天ぷら有田 Tempura Arita v	
frittiertes Saisongemüse	28
豆腐のみぞれ煮 Tofu no Mizoreni v	
frittierter Tofu, Reiskuchen und Gemüse in Konbudashi, dazu geriebener Rettich	28
菜食すき焼 Saishoku Sukiyaki v	
Yaki-Tofu, Shiitake-Pilze, Shirataki-Nudeln und Gemüse in süsslicher Sojasauce, im Topf gekocht, serviert mit Reis	32
菜食しゃぶしゃぶ Saishoku Shabu Shabu v	
Yaki-Tofu, Shiitake-Pilze, Shirataki-Nudeln und Gemüse in Seetangbouillon, im Topf gekocht, serviert mit zwei Saucen und Reis	32

ご飯. 麺類 Reis- und Nudelgerichte

うな重 味噌汁/漬物付 Unajyu	
grillierter Aal an süsslicher Sojasauce auf Reis, serviert mit Miso- und Pickles	42
天井 味噌汁/漬物付 Tendon	
frittierte Meeresfrüchte, Fisch und Gemüse auf Reis an Donburisauce, serviert mit Miso- und Pickles	32
天ぷら茶そば Tempura Chasoba	
dünne Grüntee-Buchweizennudeln in Sobasuppe, dazu frittierte Meeresfrüchte, Fisch und Gemüse (auch kalt)	32
天ぷらうどん Tempura Udon	
dicke Weizennudeln in Udonsuppe, dazu frittierte Meeresfrüchte, Fisch und Gemüse (auch kalt)	30
ざるうどん/ざるそば Zaruchasoba v	
Grüntee-Buchweizennudeln mit Konbudashi-Sauce, kalt serviert	20
焼きおにぎり Yakionigiri	
grillierte Reisbälle (2), serviert mit Pickles	10
ご飯 Gohan v	
weisser Reis	3

Fleischdeklaration

Rindfleisch aus U.S.A und Wagyu aus Chile, Schweinefleisch und Geflügel aus der Schweiz
Können mit Hormonen, Antibiotika und/oder mit anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.