

## Saisonales Course Menu

蕎麦スープ Soba Suppe

*Nudelsuppe mit Buchweizennudeln*

三点盛り Santen Mori

*saisonale Vorspeisen Variation*

刺身盛合 Sashimi Moriawase

*Sashimi Mix*

すき焼き Sukiyaki

*Hot Pot mit Rindfleisch auf Sojabasis serviert mit Reis*

ODER

天井 Tendon

*Reis mit frittiertem Gemüse und Krevette*

甘味 Kanmi

*Dessert*

CHF 90.00

ab 2 Personen

## 前菜 KLEINE GERICHTE

枝豆 Edamame vegetarisch <i>gedämpfte Sojabohnen</i>	6
鶏の唐揚 Tori no Karaage <i>frittierte Pouletstücke (auch scharf möglich)</i>	18
蒸し餃子 Mushi Gyoza <i>gedämpfte Teigtaschen mit Poulet an Sesamsauce (5 Stück)</i>	15
餅と海老の揚げ出し Mochi to Ebi no Agedashi vegetarisch möglich <i>Krevetten und Mochi frittiert in Algenbouillon</i>	18
茶碗蒸し Chawanmushi <i>warmer Eierpudding mit Krevetten, Shiitake Pilzen und Poulet</i>	18
手巻きセット Temaki Set <i>Negitoro Handrolls für zwei zum Teilen</i>	28

## サラダ SALAT

和風サラダ Wafusalat <i>Blattsalat mit Algen und Tofu an Sesamsauce</i>	16
鮪とアボガドのサラダ Maguro to Avocado Salat <i>bunter Salat mit rohem Thunfisch, Avocado und geriebenem Parmesan</i>	20

## 寿司 SUSHI

麻布 Azabu	
<i>Thunfischteile mit unterschiedlicher Maserung: Otoro-, Chutoro-, Akami, Negitoro</i>	65
銀座 Ginza	
<i>verschiedene Sorten Nigiri und Maki aus dem Besten des Tages</i>	65
青山 Aoyama vegetarisch	
<i>verschiedene Gemüse Sushi</i>	30

## 刺身 SASHIMI

上野 Ueno	
<i>Thunfischteile mit unterschiedlicher Maserung: Otoro, Chutoro, Akami</i>	66
新橋 Shimbashi	
<i>verschiedene Sorten Sashimi</i>	54
うなぎ スペシャル Unagi Special	
<i>frisch grillierter Aal vom Aal-Meister Chihiro</i>	23

## 寿司と刺身 SUSHI & SASHIMI

祇園 Gion für 2 Personen – nur auf Vorbestellung	
<i>verschieden Sorten Sushi und Sashimi</i>	142

Unsere Sushi werden zu 100% aus japanischem Reis (Niigata/Ibaraki) zubereitet  
 Sie können Ihre Sushi mit frischem Wasabi bestellen für CHF 10.00 pro Person und Platte  
 Unsere Sushi und Sashimi Gerichte können glutenfrei serviert werden

## 寿司刺身お品書き Nigiri / Sashimi 2 Stück 握り/刺身 (2巻)

赤身/中トロ/大トロ Akami/Chutoro/Otoro	Thunfisch	14/21/24
鮭/鮭トロ Shake/Shaketoro	Lachs	10/12
すずき Suzuki	Wolfsbarsch	12
はまち/ぶりトロ Hamachi/Buritoro	Kingfisch	12/14
海老/天使の海老 Ebi/Tenshi Ebi	Krevette gekocht/Krevette leicht angebraten	12/14
ガンベロロソ Gamberi Rosso	Krevetten roh mit frittiertem Kopf	20
帆立 Hotate	Jakobsmuschel aus Hokkaido	14
とびっ子/いくら Tobiko/Ikura	Fischrogen	12/14
鰻 Unagi	Süßwasseraal	14
めさば Shimesaba	in Reissessig marinierte Makrele	12
蟹 Kani	Krabbenfleisch	14
玉子 Tamago	Omelette	8
稲荷 Inari veg.	Tofutasche	10
<i>je nach Angebot verfügbar:</i>		
あん肝 Ankimo	Seeteufelleber	14
イカ Ika	Tintenfisch (Sepia)	14
イワシ Iwashi	Sardinen	12
マダイ Madai	Meerbrasse	14
本わさび Hon-Wasabi	frischer Wasabi, 10g	10

## 巻物 Uramaki 8 Stück

天ぷら Tempura Uramaki	Krevetten Tempura, Rucola, Gurke, Avocado, Mayo	28
鰻胡 Unakyu Chumaki	Aal, Gurken	22
鮭トロ炙り Shaketoroaburi Uramaki	Lachsbauch, Apfel, Gurke, Avocado	28
クリスピーサーモン Crispy Salmon Uramaki	Lachs, Avocado und Ikura	25
カルフォルニア Snowcrab Uramaki	Krabbe, Avocado, Gurke, Mayo und Tobiko	20
スパイシーベジ Spicy-Yasai Uramaki	Gurke, Avocado, Kimchi, Rettich	18

## 巻物 Hosomaki 6 Stück

鉄火/スパイシー Tekka/Spicytuna	Thunfisch	12/14
ねぎトロ Negitoro	Thunfischbauch mit Frühlingszwiebeln	18
トロ沢庵 Torotakuan	Thunfischbauch mit eingelegtem Rettich	18
鮭/鮭アボカド Shake/Shakeavocado	Lachs/Lachs und Avocado	12/14
納豆 Nattomaki veg.	fermentierte Sojabohnen	10
かっぱアボカド Kappa und Avocado veg.	Gurken und Avocado	10
沢庵 Takuanmaki-Ume veg.	eingelegter Rettich, Shiso und Pflaume	10
干瓢 椎茸 Kanpyo/Shiitake veg.	Kürbiststreifen/Shiitakepilze	10

## 焼物 YAKIMONO (GRILLIERT)

鶏の照焼 Tori no Teriyaki <i>grillierte Pouletstreifen an Teriyakisauce</i>	32
鮭の照焼 Shake Teriyaki <i>Lachs gebraten an Teriyakisauce</i>	38
ぶりかまの塩焼き Burikama no Shioyaki <i>Kingfischbacke am Knochen grilliert</i>	35
銀鱈の西京焼 Gindara no Saikyoyaki <i>mit Saikyo-Miso grillierter Kohlefisch</i>	45
豆腐ステーキ Tofu Steak vegetarisch <i>gebratener Tofu an Ingwersauce</i>	32

## 揚物 AGEMONO (FRITTIERT)

天ぷら有田 Tempura Arita vegetarisch <i>frittiertes Saisongemüse</i>	28
天ぷら備前 Tempura Bizen <i>frittierte Riesenkrevetten, Meeresfrüchte und Gemüse</i>	42
天ぷら瀬戸 Tempura Seto <i>frittierte Riesenkrevetten (5 Stück)</i>	38
味噌汁 Misosuppe <i>Suppe mit Dashi, Sojabohnenpaste, Tofu und Algen</i>	5
ご飯 Gohan vegetarisch <i>weisser Reis</i>	3
定食 Teishoku <i>Reis, Misosuppe und Pickels als Beilage</i>	8

## 鍋物 NABEMONO (TOPFGERICHTE)

すき焼、ご飯付 Sukiyaki	glutenfrei oder vegetarisch möglich	
<i>fein geschnittenes CH. Entrecôte knochengereift (130 gr.), Tofu, Shiitake-Pilze, Shirataki-Nudeln und Gemüse in süsslicher Sojasauce im Topf gekocht mit Reis, Ei</i>		56
しゃぶしゃぶ、ご飯付 Shabu Shabu	glutenfrei oder vegetarisch möglich	
<i>fein geschnittenes CH Entrecôte knochengereift (130 gr.), Tofu, Shiitake-Pilze, Shirataki- Nudeln und Gemüse in Seetang Bouillon im Topf gekocht mit Reis, Sesam und Ponzusauce</i>		56
Japanisches Wagyu Beef A4 aus der Präfektur Kagoshima		
<i>fein geschnitten für Sukiyaki oder Shabu Shabu (130 gr)</i>		130
Original Kobe Beef A4		
<i>fein geschnitten für Sukiyaki oder Shabu Shabu (130 gr)</i>		210

## ご飯・麺類 REIS- UND NUDELGERICHTE

天ぷらうどん Tempura Udon	kalt oder vegetarisch möglich	
<i>dicke Weizennudeln in Dashisuppe, dazu frittierte Krevetten, Fisch und Gemüse</i>		32
鍋焼きうどん Nabeyaki Udon		
<i>dicke Weizennudeln mit Ei im Topf, frittierte Krevetten, Shiitake-Pilze</i>		36
鴨なんばうどん Kamo Nanban Udon		
<i>Udonsuppe mit Ente, Pilzen, Mochi und Frühlingszwiebeln</i>		32
天井、みそ汁付き Tendon	vegetarisch möglich	
<i>Gemüse, Fisch und frittierte Krevetten auf Reis serviert mit Pickels und Misosuppe</i>		38

## Deklaration

Rindfleisch aus Schweiz und Japan, Schweinefleisch und Geflügel aus der Schweiz

*Können mit Hormonen, Antibiotika und mit anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein*

Lachs aus Schottland/Norwegen (Zucht); Kingfisch aus Japan/Australien (Zucht); Thunfisch, Holzmakrele, Oktopus aus Mittelmeer/FAO37; Aal aus Italien (Zucht); Meerbrasse aus Mittelmeer (Zucht); Dorsch, Ikura und Tobiko aus Nordostpazifik/FAO67; Black Tiger Krevetten aus Vietnam (Zucht, Eden Shrimps); Tenshi Ebi aus Neukaledonien (Zucht); Jakobsmuscheln aus Japan/FAO61; Krabbenfleisch, Seeigel aus Nordwestatlantik/FAO21; Makrele aus Norwegen/FAO18

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.