



Gerichte vom Grill / Grilled Foods

炭 焼

| | | | | |
|--|-------|------------------|-----------------------|---------|
| "Yakitori" | やきとり | 7,f,a,Weizen | 2Stk | € 5.50 |
| Hühnerfleisch mit einer japanischen Soße / Chicken pieces with Jpn sauce | | | | |
| "Tori-ninniku" | 鳥にんにく | f,a,Weizen,l,c | 1Stk | € 5.50 |
| Huhn mit Knoblauchscheibchen / Chicken with chopped garlic | | | | |
| "Tori-shiso" | 鳥青しそ | f,a,Weizen | 1Stk | € 5.50 |
| Huhn mit japanischem Shisokraut / Chicken with Japanese herb "shiso" | | | | |
| "Sasami" | 鳥のささみ | f,a,Weizen | 2Stk | € 5.60 |
| Auf Holzkohl gegrilltes Hühnerfleisch mit Pflaumen-Sause | | | | |
| "Kawa" | 皮 | f,a,Weizen | 2Stk | € 5.00 |
| Knusprig geröstete Hühnerhaut / Crispy chicken | | | | |
| "Hatsu" | ハツ | f,a,Weizen | 2Stk | € 5.50 |
| gegrillte Hühnerherzen | | | | |
| "Tsukune" | つくね | f,c,a,Weizen,4,d | 2Stk | € 5.80 |
| Hackfleischklößchen vom Huhn / Chicken meatballs | | | | |
| "Kamonegi" | 鴨ネギ | f,a,Weizen | 2Stk | € 8.90 |
| Entenbrust / Duck breast meat | | | | |
| "Karubi-yaki" | カルビ焼 | f,a,Weizen,4 | | € 9.50 |
| Beefsteak mit einer Teriyakisoße / Beef steak with Teriyaki sauce | | | | |
| "Wagyu" | 和牛炭火烧 | f,a,Weizen,4 | | € 23.00 |
| Luxuriöses japanisches "Wagyu" Steak / Deluxe Japanese "Wagyu" steak | | | | |
| "Shisito" | ししとう | f,a, | * vegetarisch 2Stk | € 5.30 |
| Der Spanischer Pfeffer | | | | |
| "Negi" | ネギ | f,a,Weizen | * vegetarisch 2Stk | € 4.00 |
| Lauch-Zwiebel | | | | |
| "Nasu" | なす | f,a,Weizen | * vegetarisch 1Stk | € 4.50 |
| Aubergine / Eggplant | | | | |

Gerichte vom Grill / Grilled Foods

炭 焼

| | | | | |
|---|---------|----------------|-----------------------|---------|
| "Zucchini" Zucchini / Zucchini | ズッキーニ | f,a,Weizen | * vegetarisch 2Stk | € 5.00 |
| "Satsumaimo" gegrillte Süßkartoffel | さつまいも | f,a,Weizen,g | * vegetarisch | € 7.80 |
| "Chese-isobe" Käse in Schinkenrolle und Seetang / Cheese wrapped in bacon and seaweed | チーズいそべ | g | 2Stk | € 6.80 |
| "Aspara" Grüner Spargel in Schinkenröllchen / Green asparagus wrapped in bacon | アスパラ | f,a,Weizen | 2Stk | € 6.80 |
| "Butabara" gegrillter Schweinebauch | 豚バラ | f,a,Weizen,d | | € 8.90 |
| "Shisyamo" gegrillter japanischer Stint | ししゃも | d | 3Stk | € 4.20 |
| "Shake" Lachs mit einer Teriyakisoße / Salmon | 鮭 | d,f,a,Weizen | | € 9.80 |
| "Maguro" Thunfisch mit Avocado / Tuna steak with avocado | マグロ火あぶり | d,f,a,Weizen,c | 1Stk | € 16.00 |
| "Unagi" Aal mit Wasabi / Eel with wasabi in japanese style | うなぎ炭火焼 | d,4,f,a,Weizen | | € 24.00 |

焼酎 Shōchū

Shōchū ist ein hochprozentiges, durch Destillation gewonnenes alkoholisches Getränk

| | |
|--|---|
|  <p>黒霧島 (芋) Kurokirisima (SüBk.*¹)</p> <p>黒麹の醸すトロリとしたあまみ、キリッとした後切れ</p> <p>Sämige Süße und ganz klares Trinkgefühl</p> <p>4cl € 5,50 700ml € 52,00</p> |  <p>神の河 (麦) kannoko (Weizen)</p> <p>長期熟成ならではのふくよかな香りとまろやかな味わい。</p> <p>Kannoko has rich and mellow flavor with fragrant aroma.</p> <p>4cl € 6,50 700ml € 65,00</p> |
|  <p>響 (ウイスキー) Hibiki (Whisky)</p> <p>華やかな香りと、奥深くもやわらかな味わいが特長です。</p> <p>Süß und fruchtig mit Honig und wiederum Orangennoten.</p> <p>2cl € 9,80</p> |  <p>ニッカウイスキー角 (ウイスキー) Nikka (Whisky)</p> <p>甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライな後口が特長のウイスキー。</p> <p>Japanese whisky</p> <p>4cl € 8,50</p> |
| <p>ハイボール Japanische Whiskyschorle</p>  <p>Japanischer Whisky mit Mineralwasser und Zitronen</p> <p>€ 6,80</p> | <p>森伊蔵(芋) Moriizou (SüBk.*1)</p> <p>魔王(芋) Maou (SüBk.*1)</p> <p>2cl € 15,00</p> |
|  <p style="text-align: right;">*¹ Süßkartoffel</p> <p>ボトルキープはボトルのサイズに関わらず、ご購入後2ヵ月間とさせていただきます。</p> | |

Menü A

A メニュー € 25,00

- "Green Salad"** グリーンサラダ a,f
Salat nach Jahreszeit mit Soja-Essig-Ingwer und hausgemachtem traditionellen Dressing
Seasonal salad with soy-vineger-ginger and homemade tradition dressing
- "Kabocha-Croquette"** かぼちゃコロッケ d,f,c,a,Weizen
Japanische Kürbis-Kroketten / Japanese pumpkin croquettes
- "Yakitori"** やきとり a,f
Hühnerfleisch mit einer japanischen Soße / Chicken pieces with Jpn sauce
- "Tsukune"** つくね c,f,a,d,4
Hackfleischklößchen vom Huhn / Chicken meatballs
- "Cheese-Isobe"** チーズいそべ g
Käse in Schinkenrolle und Seetang / Cheese wrapped in bacon and seaweed

Menü B (vegetarisch)

B メニュー € 30,00

- "Tofu-Salad"** 豆腐サラダ f,a
Salat mit Tofu
- "Yasai Tempura"** 野菜天婦羅 a,weizen,c a,weizen,c
Gemüse-Tempura / Mix tempura: vegetables
- "Nasumiso"** なす味噌 f,a
gerüstete Aubergine mit einer japanische Bohnenpaste
- "Satsumaimo"** さつまいも f,a,g
Gegrillte Süsskartoffel

全てのコースメニューには味噌汁と御飯が付きます

Serviert mit Miso-Suppe und Reis
Served with miso-soup and rice

Menü C

C メニュー € 32,00

- "Shake-Sashimi"** シャケ刺身 ^d
Lachs
- "Karaage"** 唐揚げ ^{a,f,d}
Japanisches frittiertes Huhn mit Mayonnaise / Japanese-style deep-fried chicken with mayonnaise
- "Yakitori"** やきとり ^{a,f}
Hühnerfleisch mit einer japanischen Soße / Chicken pieces with Jpn sauce
- "Tsukune"** つくね ^{c,f,a,d,4}
Hackfleischklößchen vom Huhn / Chicken meatballs
- "Karubi"** カルビ ^{f,a,4}
Beefsteak mit einer Teriyakisoße / Beef steak with Teriyaki sauce

Menü D

D メニュー € 36,00

- "Seaweed salad"** 海藻サラダ ^{l,k,a,f}
Seetang Salat mit gsam-Soja-Dressingn / Seaweed salad
- "Kushi-age"** 串揚げ盛合せ ^{c,a,f,b,g,d,1}
Knusprig frittierte Stäbchen / Crispy deep-fried sticks vom Grill
- "Tori-ninniku"** 鳥にんにく ^{f,a,l,c}
Huhn mit Knoblauchscheibchen / Chicken with chopped garlic
- "Tori-shiso"** 鳥青しそ ^{f,a,Sojaweiss}
Huhn mit japanischem Shisokraut / Chicken with Japanese herb "shiso"
- "Karubi"** カルビ ^{f,a,4}
Beefsteak mit einer Teriyakisoße / Beef steak with Teriyaki sauce

全てのコースメニューには味噌汁と御飯が付きます
Serviert mit Miso-Suppe und Reis
Served with miso-soup and rice

Menü KUSHI-TEI
串亭メニュー

€ 52,00

"Buta-Shabu-Salad"

豚シャブサラダ a,f

Salat mit hauchdünn durchwachsenen Schweinefleischscheiben

"Maguro-Shake-Sashimi"

マグロとシャケの刺身 d

Thunfisch und Lachs

"Mixed Tempura"

天婦羅盛合せ a,weizen,f,d

Gemischte frittierte Tempura: Garnele, Gemüse / Mixed tempura: Prawn, vegetables

"Sasami"

鳥のささみ f,a,sojaweiss

Auf Holzkohl gegrilltes Hühnerfleisch mit Pflaumen-Sause

"Karubi"

カルビ f,a,Weizen,4

Beefsteak mit einer Teriyakisauce / Beef steak with Teriyaki sauce

全てのコースメニューには味噌汁と御飯が付きます

Serviert mit Miso-Suppe und Reis

Served with miso-soup and rice

Japanischer Salat / Japanese Salad

とりあえずの一品料理 サラダ

"Green salad"

Salat nach Jahreszeit mit traditionellem Shisodressing und Wasabimayonnaise

グリーンサラダ^{a,f}

• vegetarisch € 5.20

"Tofu-Salad"

Salat mit Tofu

豆腐サラダ^{a,f}

• vegetarisch € 8.20

"Seaweed salad"

Salat mit gemischtem Seetang serviert mit einem japanischen Sesam-Soja-Dressing
Seaweed salad with Japanese sesame-soy-sauce dressing

海藻サラダ

• vegetarisch € 8.90

"Yakitori-Salad"

Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch

焼き鳥サラダ^{a,f,7}

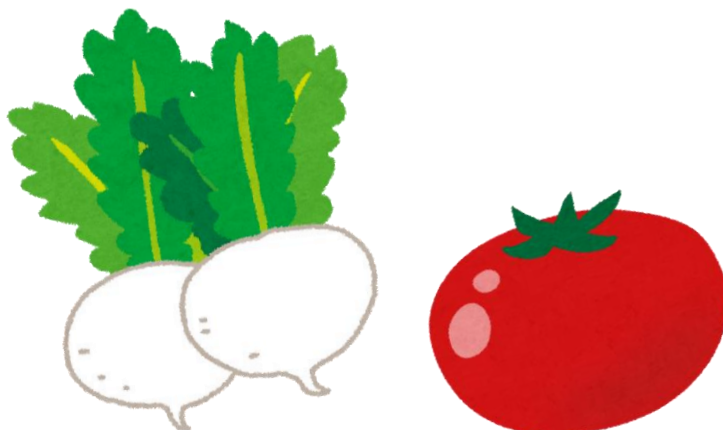
€ 10.50

"Buta-Shabu-Salad"

Salat mit hauchdünn durchwachsenen Schweinefleischscheiben

豚シャブサラダ^{a,f}

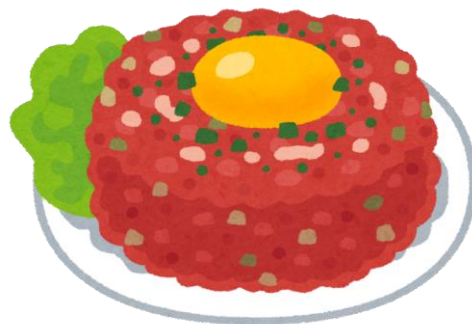
€ 10.90



Japanische Appetitanreger / Japanese appetizer

とりあえずの酒の肴 前菜&小鉢

| | | | |
|---|-------------------------|---------------|---------|
| "Edamame" Gedämpfte grüne Sojabohnen / Steamed green soy beans | 枝豆 f | * vegetarisch | € 6.20 |
| "Gomaae" Spinat mit einer Sesamsoße | ほうれん草胡麻和え a,f,l | * vegetarisch | € 6.20 |
| "Kimchi" scharfer eingelegter Chinakohl | 自家製キムチ o,d,4,2 | * vegetarisch | € 5.80 |
| "Tofu" Kalter Tofu mit Bonitoflocken / Japanese Tofu with bonito-flakes | 冷奴 d,f | * vegetarisch | € 5.80 |
| "Aburi-Shimesaba" leicht gegrillte Marinade-Makrele | 炙りメサバ d | | € 6.20 |
| "Gyu-Ponzu" gegrilltes Rindfleisch mit einer Rettich-Sojaessig-Soße | 牛ポン酢 a,f | | € 8.20 |
| "Shake-Tarutaru" Lachs-Tartar mit Cilli | シャケのタルタル チリ和え d,a,f,l,4 | | € 10.20 |
| "Maguro-Tarutaru" Thunfisch-Tartar mit Cilli | マグロのタルタル チリ和え d,a,f,l,4 | | € 12.50 |
| "Mushi-Ebigyoza" gedämpfte Teigtasche mit Garnelen | 蒸しエビ餃子 d,a,f,l | | € 8.90 |
| "Maguro-natto" Thunfisch mit verrögerte Sojabohnen | マグロ納豆 d,a,f,l,4 | | € 8.90 |
| "Ika-mentaï" gRohne Tintenfisch mit Seelachsrogen-Sauce(leicht-Scharf) | イカ明太 d,a,f,l | | € 8.20 |



Frittierte Gerichte / Deep-fried Dishes

とりあえずの一品料理 揚げ物

| | | |
|--|---------------------------------|---------|
| "Tako-Kara" frittierter Okutopus | タコから o,a,4,f | € 6.80 |
| "Kara-age" Japanisches frittiertes Huhn mit Mayonnaise / Japanese-style deep-fried chicken with mayonnaise | 鶏の唐揚げ o,a,4,f | € 8.90 |
| "Kabocha-Croquette" Kürbis-Kroketten | かぼちやコロツケ a,weizen,sojaweiss,c,g | € 8.20 |
| "Mixed Tempura" Gemischte frittierte Tempura: Garnele, Gemüse / Mixed tempura: Prawn, vegetables | 天婦羅盛合せ a,Weizen,f,d | € 18.00 |
| "Takoyaki" Japanische Klößchen mit Oktopusfüllung / Jpn dumplings with octopus | たこ焼き a,Weizen,o,c,f,4 | € 8.20 |
| "Agedashi-Tofu" japanische Suppe mit frittiertem Tofu | 揚げ出し豆腐 f,2,a,f,d | € 8.20 |
| "Kushi-age" Knusprig frittierte Stäbchen / Crispy deep-fried sticks | 串揚げ盛合せ c,a,f,b,1,g,d | € 8.90 |
| "Koiwashi-Karaage" Japanische frittierte Sardinie | 小イワシの唐揚げ d,a | € 6.80 |

Sushi, Reis, Nudeln / Sushi, Rice, Noodle...

今晚のしめくりに… 寿司(巻物)

| Inside-Out-Roll | 裏巻き | je. 6Stk. | |
|--|--------------------------|-----------|---------|
| "California-Roll" Surimi (Krebsfleisch), Avocado mit Sesam | カリフォルニア巻 a,f,b,1,l,4 | | € 6.50 |
| "Alaska-Roll" Lachs, Avocado mit Sesam | アラスカ巻 d,a,l | | € 7.50 |
| "Boston-Roll" Thunfisch, Avocado mit Sesam | ボストン巻 d,a,l | | € 8.50 |
| "Philadelphia-Roll" Frischkäse, Gurke mit Sesam | フィラデルフィア巻 a,d,g,l | | € 7.00 |
| "Philadelphia-Salmon-Roll" Lachs, Frischkäse, Gurke mit Sesam | フィラデルフィアサーモン巻き a,d,g,l | | € 8.00 |
| "Torikara-Roll" frittiertes Hühnerfleisch mit Mayonnaise-Chili-Sauce und Sesam | 鶏の唐揚げ巻 a,f,d,l,o,4 | | € 7.50 |
| "Kushitei-Roll" Thunfisch, Lachs, Avocado, Garnele mit Mayonnaise-Chili-Sauce | 串亭巻 b,g,f,a,d,l,o,4 | | € 15.00 |
| "Spicy-Salmon-Roll" Lachs, Gurke mit Chili-Sauce und Sesam | スパイシーサーモン巻 a,f,b,1,l,4 | | € 8.50 |
| "Spicy Tuna-Roll" Thunfisch, Gurke mit Chili-Sauce und Sesam | スパイシーツナ巻 a,f,l,o,d,4 | | € 9.00 |
| "Ebi-Tempura-Roll" frittierte Garnele-Tempura mit Mayonnaise-Chili-Sauce und Sesam | 海老天ぷら巻 b,a,f,l,c,4 | | € 10.50 |
| "Spyder-Roll" Krebsfleisch mit mayonnaise-Chili-Sauce und Sesam | スパイダーロール b,c,g,f,a,l,o,4 | | € 18.00 |

Sushi, Reis, Nudeln / Sushi, Rice, Noodle...

今晚のしめくりに… 寿司(巻物)

| Hosomaki | 細巻き | | je. 6Stk. | |
|--|----------------|--|---------------|---------|
| "Kappa-Maki" Gurke | かつば巻 a | | * vegetarisch | € 5.00 |
| "Avocado-Maki" Avocado | アボカド巻 a | | * vegetarisch | € 5.00 |
| "Oshinko-Maki" eingelegter Rettich | おしんこ巻 a,4 | | * vegetarisch | € 5.00 |
| "Shake-Maki" Lachs | しゃけ巻 a,d | | | € 6.00 |
| "Tekka-Maki" Thunfish | 鉄火巻 a,d | | | € 7.50 |
| "Ebi-Maki" Shrimp | 海老巻 a,d | | | € 7.50 |
| "Natto-Maki" Vergorene Sojabohnen | 納豆巻 a,f,4 | | | € 6.50 |
| "Ume-Maki" Pflaume | 梅巻き a,f | | | € 6.50 |
| "Unagi-Maki" Aal | うなぎ巻 a,d,f | | | € 10.00 |
| "Tarako-Maki" Rohe Seelachsrogen | 生たらこ巻き a,d,4,2 | | | € 7.00 |

Alle Sushis servieren wir mit Wasabi und Gari (Ingwer).

Sushi, Reis, Nudeln / Sushi, Rice, Noodle...

今晚のしめくりに… 寿司(にぎり)・刺身

| Nigiri | にぎり | je. 2Stk. | |
|--|--------------|-----------|---------|
| "Shake" Lachs | しゃけ a,d | | € 6.50 |
| "Ebi" Garnele | えび a,d | | € 7.50 |
| "Maguro" Thunfisch | まぐろ a,d | | € 8.00 |
| "Aburi-Salmon" leicht gegrillter Lachs | 炙りサーモン a,d | | € 6.80 |
| "Aburi-Maguro" leicht gegrillter Thunfisch | 炙りまぐろ a,d | | € 8.30 |
| "Unagi" Aal | ウナギ a,d | | € 10.00 |
| Sashimi | 刺身 | | |
| "Shake-Sashimi" Lachs | シャケ刺身 d | | € 12.00 |
| "Maguro-Sashimi" Thunfisch | マグロ刺身 d | | € 18.00 |
| "Maguro-Shake-Sashimi" Thunfisch und Lachs | マグロとシャケの刺身 d | | € 22.00 |

Sushi, Reis, Nudeln / Sushi, Rice, Noodle...

今晚のしめくりに… ご飯 & 麺類

| | | | |
|---|---------------------------|---------------|---------|
| "Gohan" Reis / Rice | ごはん | * vegetarisch | € 3.50 |
| "Miso-shiru" Misosuppe / Japanese traditional miso soup | 味噌汁 f,a,d | | € 3.20 |
| "Onigiri Shake/Ume/Namatarako" Reisball in Seetang gewickelt mit Lachs, Pflaume, oder rohe Seelachsrogen | おにぎり a,d,f,4,2 | 鮭 梅 タラコ | € 5.50 |
| "Yaki-Onigiri" gegrillter Reisball mit einer Sojasoße | 焼きおにぎり f,a,4 | * vegetarisch | € 6.50 |
| "Ochazuke Shake/Ume/Wasabi" Japanische Reissuppe mit Lachs, Pflaume, Wasabi | お茶漬け a,f,b,4,2,Weizen | 鮭 梅 ワサビ | € 8.50 |
| "Udon " Japanische Nudelsuppe / Japanese traditional noodles soup | うどん f,a,d | | € 9.50 |
| "Kitsune-Udon" Weizennudeln mit gebackenem Tofu | きつねうどん f,a,d,1,7 | | € 12.00 |
| "Tempura Udon" Japanische Nudelsuppe mit frittierten Garnelentempura | 天婦羅うどん f,a,d | | € 18.00 |
| "Gari" Eingelegter Ingwer | ガリ 4,2 | * vegetarisch | € 3.00 |
| Tsukemono-Moriawase Verschiedene eingelegte Gemüse | 漬物盛り合わせ f,4,1,2,11,weizen | * vegetarisch | € 7.20 |

Sushi, Reis, Nudeln / Sushi, Rice, Noodle...

今晚のしめくりに… 丼物

| | | |
|--|----------------|---------|
| "Shakeflocke-Don" Gebratene Lachsflocke auf Reis | シャケフレーク丼 a,d,f | € 8.90 |
| "Yakitori-Don" Reisschale, gegrilltes Hühnerfleisch mit hausgemachter Teriyaki-Soße | 焼き鳥丼 f,a | € 10.50 |
| "Yakiniku-Don" Reisschale, gegrillte Rindfleischscheiben mit hausgemachter Teriyaki-Soße | 焼き肉丼 f,a | € 12.50 |
| "Buta-Don" Reisschale, gegrillte Schweinefleischscheiben mit hausgemachter Teriyaki-Soße | 豚丼 f,a | € 12.00 |
| "Unagi-Don" Japanischer Reis mit Aal und einer süßen Sojasoße | 鰻丼 f,a,d | € 23.00 |
| "Karaage-Don" Reisschale, frittiertes Huhn mit mayonnaise und Chilli-Soße | 唐揚げ丼 f,a,d,c | € 10.50 |
| "Shake-Don" Reisschale, dekoriert mit Lachs-Sashimi | シャケ丼 f,a,d,k | € 12.00 |
| "Butakimuchi-Don" Gegrillte Schweinebauch mit Kimuchi auf Reis | 豚キムチ丼 o,d,4,2 | € 12.00 |

**Alle "Don" servieren wir mit Miso-Suppe.*

Dessert & Getränke

デザートとドリンク

Eis

| | | |
|--|-----------------------------------|--------|
| Mix-Eis (<i>Grüner, Rote Bohnen und Gerösteter Tee</i>) | 抹茶、小倉、ほうじ茶 <small>g,f,e,h</small> | € 5.80 |
| Mochi-Eis (<i>Reiskuchen gefüllt mit Eis</i>) | もちアイス <small>c,g,f,a,4</small> | € 6.20 |

Kalte Getränke

Wasser

| | | | |
|---------------------------------------|--------------------------|-------------------|----------------------|
| Mineralwasser / Stilles Wasser | ミネラルウォーター 炭酸あり / 炭酸なし | Glas 300ml € 3.00 | Flasche 750ml € 7.00 |
|---------------------------------------|--------------------------|-------------------|----------------------|

Softdrinks

| | | | |
|-----------------------|----------|-------|--------|
| Afri Cola | コーラ | 300ml | € 3.00 |
| Bluna Zitrone | レモネード | 500ml | € 4.00 |
| Bluna Orange | ファンタオレンジ | | |
| Bluna Mix Cola | シュペッツィ | | |

Säfte & Schorle

| | | | |
|-----------------------------|------------|---------------|--------|
| Apfel | アップル | Soft 300ml | € 3.50 |
| Orange | オレンジ | Schorle 300ml | € 3.00 |
| Grapefruit | グレープフルーツ | Schorle 500ml | € 4.00 |
| Mango Litschi | マンゴー ライチ | | |

| | | | |
|----------------|------|-----------|--------|
| Calpico | カルピス | (冷) 300ml | € 4.00 |
| | | (冷) 500ml | € 5.80 |

| | | | |
|-------------------|-------|-----------|--------|
| Oolong Tee | ウーロン茶 | (冷) 300ml | € 4.00 |
| | | (冷) 500ml | € 6.00 |

| | | | |
|-------------------------|-------|-------|--------|
| Kalte Grüner Tee | 冷たい緑茶 | 300ml | € 3.80 |
|-------------------------|-------|-------|--------|

Warme Getränke

| | | | |
|--------------------------------------|----------|-----|--------|
| Tee (<i>Grüner, Oolong</i>) | 緑茶、ウーロン茶 | (温) | € 3.00 |
| Tee (<i>Gerösteter</i>) | ほうじ茶 | (温) | € 3.00 |
| Kaffee | コーヒー | | € 3.00 |
| Espresso | エスプレッソ | | € 2.80 |

Getränke ドリンク

Bier

| | | | | | |
|---------------------------|-------------------------|------------|---------|-------|--------|
| Helles | Spaten | ヘレス | Fass | 500ml | € 4.00 |
| Weißbier | Franziskaner | バイス | Flasche | 500ml | € 4.00 |
| Dunkel | Löwenbräu | ドウンケル | Flasche | 500ml | € 4.20 |
| Weißbier Dunkel | Franziskaner | ドウンケルバイス | Flasche | 500ml | € 4.20 |
| Pils | Becks | ピルス | Flasche | 330ml | € 3.20 |
| Radler | Löwenbräu | ラードラー | Flasche | 500ml | € 3.80 |
| Russ | Löwenbräu | ルッス | Flasche | 501ml | € 3.80 |
| Alkoholfrei Helles | Löwenbräu | ノンアルコールヘレス | Flasche | 500ml | € 3.50 |
| Alkoholfrei Weiß | Franziskaner | ノンアルコールバイス | Flasche | 500ml | € 3.80 |
| Kirin | japanisches Bier | キリン | Flasche | 330ml | € 4.80 |
| Asahi | japanisches Bier | アサヒ | Flasche | 330ml | € 4.80 |
| Highball | japanisches Whisky Soda | ハイボール | Glas | 500ml | € 6.80 |

Wein

Weißwein

| | | | | | | |
|--------------------|--|---------|-----|---------|-------|---------|
| Weinschorle | | ワインショーレ | (白) | Glas | 200ml | € 4.00 |
| Pino Grigio | | ピノグリッジオ | (白) | Glas | 100ml | € 3.40 |
| | | | | Flasche | 750ml | € 22.00 |
| Chardonnay | | シャルドネ | (白) | Glas | 100ml | € 3.60 |
| | | | | Flasche | 750ml | € 24.00 |
| Chablis | | シャブリ | (白) | Flasche | 750ml | € 32.00 |

Rotwein

| | | | | | | |
|----------------|------|-------|-----|---------|-------|---------|
| Chianti | DOCG | キャンティ | (赤) | Glas | 100ml | € 3.40 |
| | | | | Flasche | 750ml | € 22.00 |

Pflaumenwein

| | | | | | | |
|--|--|----|--|------|-----|--------|
| | | 梅酒 | | Glas | 8cl | € 6.20 |
|--|--|----|--|------|-----|--------|

Spirit

Japanisches Cocktail

Orange / Grapefruit / Zitrone / Mango / Litschi / Cola / Oolong / Calpico / Pflaum

オレンジ / グレープフルーツ / レモン / マンゴー / ライチ / コーラ / ウーロン / カルピス / 梅

| | | | | | | |
|--|--|---------|--|--|-------|--------|
| | | チューハイ各種 | | | 300ml | € 6.20 |
|--|--|---------|--|--|-------|--------|

日本酒 Sake

- 瀬祭 - 純米大吟醸 磨き二割三分 Dassai-Zyunmaidaiginzyou migakiniwarisanbu



Der extreme Polierungsgrad bewirkt ausgeprägte fruchtige Aromen. Sein komplexer Geschmack mit edler Süße und feiner Säure begeistert Wein- sowie Sakekenner. Große Handwerkskunst.

720ml €100.00

- 瀬祭 - 純米大吟醸 磨き三割九分 Dassai-Zyunmaidaiginzyou migakisanwarikyuuubu



Opulente Aromen von Südfrüchten und frischen Äpfeln gehen über in einen fülligen Reis-Umami-Geschmack am Gaumen. Feiner trockener Abgang.

720ml €70.00



- やまとしずく - 純米吟醸(秋田清酒)

Yamato shizuku - Zyunmaiginzyou

(aus Akita - eine Präfektur in der Region Tōhoku, Japan)

Now, 150 years on, we still work with the same spirit as the brewery founders all those years ago.

Our philosophy is to brew original and extremely local sake by only using particular local rice and water

from within a 10km radius.

720ml €45.00

日本酒 Sake



120ml

€ 8.50

冷 / 熱燗

kalt / warm

240ml

€ 16.00

その他にも多数、取り揃えております。お気軽にスタッフまでお声掛け下さい。

Mild and fruity with aroma reminding of muscat grapes.
the taste with its mild acidity reminds of white wines.
Light bodied with a fine finish. |

久保田 萬壽 720ml €70.00
Wohl einer der bekanntesten japanischen Premiumsake.
Er begeistert durch feine und delikate fruchtarome.
