

Speisen / Food Menu

Starter

- | | |
|--|--------------------|
| 001 Edamame / えだ豆 | € 5,00 |
| Gekochte grüne Sojabohnen, leicht gesalzen
Boiled green soybeans with salt | *f vegetarisch |
| 002 Renkon Chips / 蓮根チップス (わさび塩) | € 5,00 |
| Knusprige Lotuswurzel Chips mit Wasabi-Salz
Crispy lotus root chips with wasabi salt | vegetarisch |
| 003 Shio Cabbage / 塩キャベツ | € 5,50 |
| Kohlsalat mit Dashigewürz und Sesamöl Dressing
Cabbage salad with Japanese flavours and sesame oil dressing | *f,k Vegetarisch |
| 004 Shoyu-Zuke Cream Cheese / クリームチーズ醤油漬け | € 5,00 |
| Mit leicht Soja-Mirinsoße eingelegte Frischkäse auf Kracker
Cream cheese marinated with soy & mirin sauce on crackers | *a,d,g vegetarisch |
| 005 Hamachi Miso Mascarpone / ハマチ味噌マスカルポーネ | € 6,00 |
| Miso Mascarpone Dip mit Shiso-Perille und Gelbschwanz Makrele. Kracker
Miso mascarpone dip with shiso perilla and yellowtail fish. Crackers | *a,d,f,g,k |
| 006 Ohitashi / ほうれん草と油揚げのおひたし 柚子胡椒風味 | € 5,50 |
| Frittierte Tofu Rolle mit gekochtem Spinat, Yuzu Chili paste
Deep fried tofu roll with cooked spinach, yuzu chili paste | *f vegetarisch |
| 008 Mentai Butter Toast / 明太バターマヨトースト | € 5,50 |
| Mit Käse überbacken Brot. Kabeljau-kavier Butter mayoSoße gefühlt
Bread topped with cheese. Pickled cod-cavier butter mayosauce felt | *a, c, f, |
| 009 Tsukemono Moriwase / 漬け物盛り合わせ | € 8,50 |
| Verschiedene eingelegte Gemüse
Assorted pickled vegetables | *1,4,f vegetarisch |
| 010 Aburi Salmon Sashimi / 炙りサーモン | € 14,50 |
| Abgeflämmte Lachs Sashimi mit Miso Soße
Flamed salmon sashimi with miso sauce | *a,d, |
| 011 Tako Carpaccio / タコカルパッチョ | € 14,00 |
| Carpaccio von Oktopus mit Wasabi-Yuzu-Ponzu
Octopus carpaccio with Wasabi-Yuzu-Ponzu | *a,f,n |
| 012 Hamachi Sashimi / ハマチ刺身昆布塩だれ | € 17,00 |
| Sashimi von Gelbschwanzmakrele mit Kombu-Algen Dashi Gewürz-Soße
Sashimi of yellowtail fish with kombu seaweed dashi sauce | *d,k |
| 037 Goma Hamachi / ハマチ刺身ごま醤油和え | € 13,50 |
| Sashimi von Gelbschwanzmakrele mit gelösetete Sesam, Lauch und Soja Soße
Sashimi of yellowtail mackerel with dissolved sesame, leek and soy sauce | *d,f,k |
| 013 Cheese for SAKE / 日本酒に合うチーズ | € 7,50 |
| Comté Extra AOP 18 - 24 Monate gereift
Comté Extra AOP Aged 18 - 24 months | *g, vegetarisch |

Häppchen / Tapas

- 014 Nibuta / 煮豚マスタードソース € 7,50
Geköchelter Schweineschulter mit Dijon-Senf Soße *f,j
Cooked Pork shoulder with Dijon-musterd sauce
- 016 Nori-Shio Fried Potato / のりしおフライドポテト € 7,00
Pommes Frites Nori-Algen Flavor, Trüffel mayo *2,4,f vegetarisch
French fries nori seaweed flavor, Truffle mayo
- 017 Agedashi / 茄子と豆腐の揚げ出し € 10,00
Frittierte Aubergine und Tofu mit Tempura-Soße *4,a,f, vegetarisch
Deep-fried eggplant und tofu with tempura sauce
- 018 Brokkoli Curry-Karaage / ブロッコリーのカレー唐揚げ € 9,00
Frittierte Brokkoli. Curry geschmack *a,f vegetarisch
Deep-fried broccoli. Curry flavor
- 015 Avocado Fritto / アボカドのフリット € 8,50
Frittierte marinierte Avocado. Trüffel mayo *f,k vegetarisch
Deep-fried marinated avocado. Truffle mayo
- 019 Tori Kara / 鶏のから揚げ € 11,50
Frittiertes Kikok-Hähnchenfleisch *c,f,k
Japanese style fried chicken (Kikok chicken)
- 020 Teriyaki Chicken / 照り焼きチキン € 11,50
Gegrilltes Kikok-Hähnchen mit süßlicher Teriyakisauce *c,f,k
Grilled teriyaki Kikok-chicken
- 021 Cheese Chicken Grill / チーズチキングリル € 14,00
Käse überbackene Kikok-Hähnchen und Aubergine mit Miso-Soße *f,g
Cheese gratin kikok-chicken and eggplant with misosauce
- 022 Gyusuki-ni / 牛すき煮 € 14,50
Sukiyaki-Soße Rindfleischscheibe mit Tofu, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln *a,d
Sukiyaki sauce beef with tofu, onions and spring onions
- 023 Gyu Tataki / 牛たたき € 18,50
Roastbeef nach Japanische Art mit Süßzwiebel und Meerrettich *f
Japanese style roast beef with sweet onion and horseradish
- 024 Tako Kara / タコのから揚げ € 12,50
Frittierter Oktopus *f,d,k
Fried octopus
- 025 Ebi MayoPON / エビマヨポン € 12,00
Frittierte Garnelen mit leicht süßlich Mayo und Ponzu *a,b,c,f
Fried shrimps with mayonnaise and ponzu sauce
- 026 Shake Shiokouji Yaki / 鮭の塩麹漬け焼き € 14,50
Gegrillter Lachs eingelegt in "Shiokoji" (leicht salziges Gewürz) *d
Grilled salmon, marinated in Japanese seasoning "Shiokoji"

Reisgerichte, Suppen & Nudeln / Rice, Soup & Noodles

- 027 Reis / ご飯 (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 3,50
Eine Schale gekochter Reis
Bowl of cooked rice
- 028 Shake Ochazuke / 加賀棒茶漬け (鮭) € 6,00
Reissuppe mit Lachs *10,d,f,k
Rice soup with salmon
- 029 Takana Ochazuke / 加賀棒茶漬け (高菜) € 6,00
Reissuppe mit Senfblätter *10,f,k Vegetarisch
Rice soup with mustard leaves
- 030 Nurizuke Yaki Onigiri / 酒粕味噌の焼きおにぎり (味噌汁付き) € 6,50
Gebratene Reiskällchen mit SAKE-Miso Paste, 2 Stück / mit Miso Suppe Vegetarisch
Grilled rice balls with SAKE-miso paste, 2 pieces / with miso soup
- 033 Maze Ramen Buta / 酒粕味噌のませそば(豚) € 15,50
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Schweinefleisch, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen *a,c,f,k
In SAKE-miso marinated Ramen noodles with pork, spring onions and nori seaweed
- 034 Maze Ramen Veggie / 酒粕味噌のませそば(きのこ) € 16,00
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Pilze, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen *a,c,f,k
In SAKE-miso marinated Ramen noodles with mashroom, spring onions and nori seaweed
- 038 Maze Ramen Beef / 酒粕味噌のませそば(牛) € 17,50
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen *a,c,f,k
In SAKE-miso marinated Ramen noodles with mashroom, spring onions and nori seaweed

Nachtisch / Dessert

- 035 Yuzuko Eis / ゆず子アイス € 4,50
Joghurt Eis mit jap. Zitrus Likör "Yuzuko" *g
Joghurt ice cream with Japanese citrus liqueur,"Yuzuko"
- 036 Maccha Eis / 抹茶アイス € 4,00
Grüntee-Eis *10,g
Green tea ice cream

Zusatzstoffe : 1. Farbstoff, 2.Konservierungsstoff, 3.Antioxidationsmittel, 4.Geschmacksverstärker,

5.Phosphat, 6. Eisensalze (geschwärzt), 7.Stoffe zur Oberflächenbehandlung (gewachst),

8.Enthält Phenylalanin , 9.Süßungsmittel, 10. Coffeinhaltig, 11. Chininhaltig, 12. Genetisch verändert

Allergiekennzeichnung: a. Glutenhaltiges Getreide / b. Krebstiere / c. Eier / d. Fische / e. Erdnüsse / f. Sojabohnen /
g. Milch / h. Schalenfrüchte / i. Sellerie /j. Senf / k. Sesamsamen/ l. Schwefeldioxidate und Sulphite / n. Weichtiere

Getränke / Drink Menu

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Selters Wasser Sprudel / スパークリングウォーター	0.25l	€ 2,50
	0.75l	€ 7,00
Selters Wasser Naturell / ミネラルウォーター	0.25l	€ 2,50
	0.75l	€ 7,00
Pepsi Cola / ペプシコーラ	0.33l	€ 3,50
		*1,10
7 Up / セブンアップ	0.33l	€ 3,50
Bionade Holunder / ビオナーデ ホルンダー	0.33l	€ 3,50
Thomas Henry Ginger Ale / ジンジャーエール	0.2l	€ 3,50
		*1
Apfelsaft oder Apfelschorle / アップルジュース	0.3l	€ 3,50
Oolong Tee / ウーロン茶	0.3l	€ 4,00
		*10
Ramune / ラムネ	0.2l	€ 4,00
japanische Limonade		*10
Junmai Koji Amazake / 甘酒 (福光屋) Hot or Cold	0.15l	€ 4,50
japanisches fermentiertes Reisdink		
Japanese fermented rice drink		

Warme Getränke / Hot Drinks

Gerösteter grüner Tee "KAGA Bow-cha" / 加賀棒茶		€ 4,00
		*10
Kaffee / コーヒー		€ 3,00
		*10
Espresso / エスプレッソ		€ 3,00
		*10
Honey Ginger Tea / はちみつしょうが茶		€ 4,00
Honey Yuzu Tea / はちみつゆず茶		€ 4,00

Bier / Beer

Jever vom Fass / 生ビール	0.3l	€ 4,00
	0.5l	€ 5,50
		*a
Kanazawa Hyakumangoku Beer / 金沢百万石ビール		*a
Koshihikari Ale / コシヒカリエール	0.33l	€ 7,00
Japanisches Craft Bier, Flasche		*a
Pale Ale / ペールエール	0.33l	€ 7,00
Japanisches Craft Bier, Flasche		*a
Dark Ale / ダークエール	0.33l	€ 7,00
Japanisches Craft Bier, Flasche		*a
Weizen / ヴァイツェン	0.33l	€ 7,00
Japanisches Craft Bier, Flasche		*a
Alkoholfrei KIRIN Free / アルコールフリー キリン フリー	0.33l	€ 4,00
Japanisches Alkoholfrei Bier, Flasche		*a
Radler / ラドラー	0.3l	€ 4,00
	0.5l	€ 5,50
		*a
Schöfferhofer Weizen / ヴァイツェン	0.5l	€ 5,50
		*a

Wein / Wine

Schneider (白)	0.2l	€ 9,00
Weiß, Pfalz (Grauburgunder)	0.75l	€ 30,00
		*1
Knewitz (白)	0.2l	€ 8,00
Weiß, Rheinhessen (Riesling)	0.75l	€ 27,00
		*1
Schneider URSPRUNG (赤)	0.2l	€ 8,50
Rot, Pfalz (Cuvée)	0.75l	€ 27,00
		*1
LA TRIBU (赤)	0.2l	€ 7,00
Rot, Valencia - Spanien (Cuvée; Garnacha, Monastrell, Syrah)	0.75l	€ 24,00
		*1
Rings (ロゼ)	0.2l	€ 7,00
Rose, Pfalz (Cuvée; Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot)	0.75l	€ 24,00
		*1
Aimery Grande Cuvée 1531 (スパークリングワイン)		
Cremant Rosè Brut, Limoux - Frankreich (Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir)	0.75l	€ 40,00

Sake Cocktails & Long Drinks

Samurai Rock / サムライロック	€ 8,50
Sake mit frischem Limettensaft	
SAKE Longdrinks / 日本酒ロングドリンク 各種	€ 8,50
SAKE Sour (mit 7UP), SAKE Tonic, SAKE Buck (mit Ginger Ale)	
Umeshu Soda / 梅酒ソーダ	€ 7,00
Pflaumen-Likör mit Soda	
Umeshu Royal / 梅酒ロワイアル	€ 8,00
Pflaumen-Likör mit Prosecco	
Umeshu & Junmai Half & Half / 梅酒&純米 ハーフ	€ 8,00
Pflaumen-Likör mit Sake on the rocks	
Yuzuko Soda / 柚子酒ソーダ	€ 8,00
jap. Zitrus-Likör "Yuzuko" mit Soda	
Kaga Black Tea Liqueur / 加賀の紅茶のお酒	€ 8,00
jap. Schwarztee Likör auf Eis oder mit Milch	
Chu-High / チューハイ (レモン、ライム、ウーロン茶)	€ 8,50
Shochu mit Zitrone, Limette oder Oolong Tee	
Highball / ハイボール	€ 8,50
Whisky Soda	*a
Gin Tonic or Gin Buck / ジントニック、ジンバック	€ 8,50
mit Bombay Sapphire	*11
Hot Yuzushu / ホットゆず酒	€ 8,00
warmer Yuzu-likör (Zitrus-Likör) mit Honigtea oder mit Honigginger	
Hot Ginger Yuzushu / ホットジンジャーゆず酒	€ 8,00
warmer Yuzu-likör mit Honig und Ingwer	

Spirituosen / Spirits

Shochu Mugi / 焼酎 (麦)	0.08l	€ 7,00
jap. Spirituose aus Weizen	0.7l	€ 60,00
		*a
Shochu Nomiyoshi White / 加賀丸芋焼酎のみよし 白	0.08l	€ 8,50
jap. Spirituose aus japanische Yamkartoffeln	0.72l	€ 70,00
Shochu Nomiyoshi Black / 加賀丸芋焼酎のみよし 黒	0.08l	€ 8,50
jap. Spirituose aus japanische Yamkartoffeln	0.72l	€ 70,00