

Speisen / Food Menu

Starter

- 001 Edamame / えだ豆 € 5,00
Gekochte grüne Sojabohnen, leicht gesalzen *f vegetarisch
Boiled green soybeans with salt
- 002 Renkon Chips / 蓮根チップス (わさび塩) € 5,00
Knusprige Lotuswurzel Chips mit Wasabi-Salz vegetarisch
Crispy lotus root chips with wasabi salt
- 003 Shio Cabbage / 塩キャベツ € 5,50
Kohlsalat mit Dashigewürz und Sesamöl Dressing *d,f,k Vegetarisch
Cabbage salad with Japanese flavours and sesame oil dressing
- 004 Shoyu-Zuke Cream Cheese / クリームチーズ醤油漬 € 5,00
Mit leicht Soja-Mirinsoße eingelegte Frischkäse auf Kracker *a,f,g vegetarisch
Cream cheese marinated with soy & mirin sauce on crackers
- 005 Hamachi Miso Mascarpone / ハマチ味噌マスカルポーネ € 6,50
Miso Mascarpone Dip mit Shiso-Perille und Gelbschwanz Makrele. Kracker *a,d,f,g,k
Miso mascarpone dip with shiso perilla and yellowtail fish. Crackers
- 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 *f vegetarisch
Deep fried tofu roll with cooked spinach, yuzu chili paste
- 007 Hijiki / ひじきの煮物 € 5,50
Frittierte Tofu Rolle mit eingekochte Hijiki Algen und Karotten *f vegetarisch
Deep fried tofu roll with cooked hijiki seaweed and carrots
- 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 *a, c, f
Bread topped with cheese. Pickled cod-cavier butter mayosauce felt
- 009 Tsukemono Moriwase / 漬け物盛り合わせ € 8,50
Verschiedene eingelegte Gemüse *1,4,f vegetarisch
Assorted pickled vegetables
- 010 Aburi Salmon Sashimi / 炙りサーモン € 14,50
Abgeflämmte Lachs Sashimi mit Miso Soße *a,d,
Flamed salmon sashimi with miso sauce
- 011 Tako Carpaccio / タコカルパッチョ € 13,50
Carpaccio von Oktopus und Avocado *a,f,n
Octopus and avocado carpaccio
- 012 Hamachi Sashimi / ハマチ刺身昆布塩だれ € 17,00
Sashimi von Gelbschwanzmakrele mit Kombu-Algen Dashi Gewürz-Soße *d,k
Sashimi of yellowtail fish with kombu seaweed dashi sauce
- 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 *d,f,k
Sashimi of yellowtail mackerel with dissolved sesame, leek and soy sauce
- 013 Cheese for SAKE / 日本酒に合うチーズ € 7,50
Comté Extra AOP | 18 - 24 Monate gereift *g, vegetarisch
Comté Extra AOP | Aged 18 - 24 months

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 Teriyakisoße	*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 Misoße	*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	€ 18,00
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	€ 12,00
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 shripms with mayonnaise and ponzu sauce	
026 Shake Shiokouji Yaki / 鮭の塩麴漬け焼き	€ 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 Reisbällchen 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) € 14,00
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Schweinefleisch, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen *a,b,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) € 14,50
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Pilze, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen *a,b,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) € 16,50
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen *a,b,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 Reisdrink		
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
Sakura Ale / 兼六園さくらエール	0.33l	€ 7,50	
Japanisches Craft Bier, Flasche Alc. 3.5%			*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
Klumpp (白)	0.75l	€ 40,00	
Weiß, Baden (Chardonnay)			*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