

Speisen / Food Menu

Starter

- 001 Edamame / えだ豆 € 4,80
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) € 4,90
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 € 4,80
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 € 6,30
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 € 5,40
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 € 5,40
Frittierte Tofu Rolle mit eingekochte Hijiki Algen und Karotten *f vegetarisch
Deep fried tofu roll with cooked hijiki seaweed and carrots
- 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 € 14,20
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 € 13,20
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 € 16,80
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 € 12,20
Sashimi von Gelbschwanzmakrele mit gelösete 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 € 7,20
Comté Extra AOP | 18 - 24 Monate gereift *g, vegetarisch
Comté Extra AOP | Aged 18 - 24 months

Häppchen / Tapas

- | | |
|---|---------|
| 014 Nibuta / 煮豚マスタートソース | € 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 | € 6,70 |
| 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 | € 9,90 |
| 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 | € 8,80 |
| Frittierte Brokkoli. Curry geschmack *a,f vegetarisch
Deep-fried broccoli. Curry flavor | |
| 019 Tori Kara / 鶏のから揚げ | € 11,30 |
| Frittiertes Kikok-Hähnchenfleisch *c,f,k
Japanese style fried chicken (Kikok chicken) | |
| 020 Teriyaki Chicken / 照り焼きチキン | € 11,30 |
| 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 | € 14,20 |
| Käse überbackene Kikok-Hähnchen, Brokkoli und Aubergine mit Misosauce *f,g
Cheese gratin kikok-chicken, brokkoli and eggplant with misosauce | |
| 022 Gyunikutofu / 牛肉豆腐 | € 12,80 |
| Sukiyaki-soße Rindfleisch mit Tofu, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln *a,d
Sukiyaki sauce beef with tofu, onions and spring onions | |
| 023 Gyu Tataki / 牛たたき | € 16,80 |
| 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 | € 12,40 |
| Frittierter Oktopus *f,d,k
Fried octopus | |
| 025 Ebi Mayo Pon / エビマヨポン | € 11,80 |
| 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 | € 13,30 |
| 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) € 6,20
Gebratene Reisbällchen mit SAKE-Miso Paste, 2 Stück / mit Miso Suppe Vegetarisch
Grilled rice balls with SAKE-miso paste, 2 pieces / with miso soup
- 031 Gyu-Don / 牛丼 (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 15,30
Reisschale mit süß gekochter Rindfleischscheibe und Zwiebeln (Half) € 8,00
Rice bowl topped with cooked beef and onions with pickled ginger *a,f
- 033 Maze Ramen Buta / 酒粕味噌のまぜそば(豚) € 13,80
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 / 酒粕味噌のまぜそば(きのこ) € 14,20
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 / 酒粕味噌のまぜそば(牛) € 15,60
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	€ 3,00
		*1,10
7 Up / セブンアップ	0.33l	€ 3,00
Bionade Holunder / ビオナーデ ホルンダー	0.33l	€ 3,20
Thomas Henry Ginger Ale / ジンジャーエール	0.2l	€ 3,00
		*1
Apfelsaft oder Apfelschorle / アップルジュース	0.3l	€ 3,00
Oolong Tee / ウーロン茶	0.3l	€ 3,50
		*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	€ 4,00
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	€ 3,50
Honey Yuzu Tea / はちみつゆず茶	€ 3,50

Bier / Beer

Jever vom Fass / 生ビール	0.3l	€ 3,50
	0.5l	€ 5,00
Kanazawa Hyakumangoku Beer / 金沢百万石ビール		*a
Koshihikari Ale / コシヒカリエール	0.33l	€ 6,00
Japanisches Craft Bier, Flasche		*a
Pale Ale / ペールエール	0.33l	€ 6,00
Japanisches Craft Bier, Flasche		*a
Dark Ale / ダークエール	0.33l	€ 6,00
Japanisches Craft Bier, Flasche		*a
Schöffelhofer Weizen / ヴァイツェン	0.5l	€ 5,00
		*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	€ 3,50
	0.5l	€ 5,00

Wein / Wine

Schneider (白)	0.2l	€ 8,50
Weiß, Pfalz (Grauburgunder)	0.75l	€ 27,00
		*
Knewitz (白)	0.2l	€ 7,00
Weiß, Rheinhessen (Riesling)	0.75l	€ 22,00
		*
Klumpp (白)	0.75l	€ 40,00
Weiß, Baden (Chardonnay)		*
Schneider URSPRUNG (赤)	0.2l	€ 8,50
Rot, Pfalz (Cuvée)	0.75l	€ 27,00
		*
LA TRIBU (赤)	0.2l	€ 7,00
Rot, Valencia - Spanien (Cuvée; Garnacha, Monastrell, Syrah)	0.75l	€ 22,00
		*
Rings (ロゼ)	0.2l	€ 6,50
Rose, Pfalz (Cuvée; Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot)	0.75l	€ 20,00
		*
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	€ 38,00

Sake Cocktails & Long Drinks

Samurai Rock / サムライロック	€ 8,00
Sake mit frischem Limettensaft	
SAKE Longdrinks / 日本酒ロングドリンク 各種	€ 8,00
SAKE Sour (mit 7UP), SAKE Tonic, SAKE Buck (mit Ginger Ale)	
Umeshu Soda / 梅酒ソーダ	€ 6,50
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	€ 7,50
jap. Zitrus-Likör "Yuzuko" mit Soda	
Kaga Black Tea Liqueur / 加賀の紅茶のお酒	€ 7,50
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)	€ 7,50
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	€ 7,50
mit Bombay Sapphire	*11
Hot Yuzushu / ホットゆず酒	€ 7,50
warmer Yuzu-likör (Zitrus-Likör) mit Honigtea oder mit HonigIngwer	
Hot Ginger Yuzushu / ホットジンジャーゆず酒	€ 7,50
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	0.7l	€ 65,00
Shochu Nomiyoshi Black / 加賀丸芋焼酎 のみよし 黒	0.08l	€ 8,50
jap. Spirituose aus japanische Yamkartoffeln	0.7l	€ 65,00