



## Kalte Gerichte

**Wakame Salada** 10.-  
Blattsalat mit einem Yuzu-Wasabi Dressing und Wakamealgen

**Hijiki Salada** 10.-  
Marinierte Hijiki-Algen mit Karotten, Tofu und Sojabohnen

**Nasu** 8.-  
Kalte süss-sauer marinierte Aubergine

**Hiyayake** 8.-  
Seidentofu mit Ingwer Frühlingszwiebel und süsser Sojasauce

**Jiimamii Dofu** 6.-  
Erdnusstofu mit süss-salziger Sauce

**Edamame** 5.-  
Leicht geröstete Sojabohnen mit Yuzusalz

**Sake no Zuke** 15.-  
Marinierter Lachs mit Miso sauce

**Hammachi** 20.-  
Gelbschwanzmakrele mit Zitrus-Sojasauce

**Niku Tataki** 20.-  
Leicht angebratenes Rindfleisch mit Sesamsauce

## Cold Dishes

**Wakame Salada** 10.-  
Salad with a Yuzu-Wasabi sauce and Wakame seaweed

**Hijiki Salada** 10.-  
Marinated Hijiki-seaweed with carrots and soya beans

**Nasu** 8.-  
Cold sweet and sour marinated eggplant

**Hiyayake** 8.-  
Tofu with ginger spring onion and sweet soya sauce

**Jiimamii Dofu** 6.-  
Peanut tofu with sweet and salty sauce

**Edamame** 5.-  
Roasted soya beans with Yuzusalt

**Sake no Zuke** 15.-  
Marinated salmon with Miso sauce

**Hammachi** 20.-  
Yellowtail with citrus-soya sauce

**Niku Tataki** 20.-  
Slightly roasted beef with sesame sauce

## 前菜・鮮魚

**わかめサラダ** 十  
ゆずとわさびのきいたドレッシングが美味しいわかめサラダです。

**ひじきサラダ** 十  
大豆と人参が入ったひじき和えのサラダです。

**茄子の甘酢和え** 八  
甘酢ダレが美味しい冷たい茄子の和え物です。

**冷奴** 八  
少し甘い醤油ダレがよく合う冷奴。添えた生姜と玉ねぎのスライスと一緒に召し上がり下さい。

**ジーマミー豆腐** 六  
沖縄の言わずと知れた名物。ピーナッツのできた手作りの豆腐です。ぜひご賞味ください。

**枝豆** 五  
ゆでた枝豆に少し焼き目入れてご提供しております。香ばしい香りがアクセントになっております。

**漬け鮭** 十五  
新鮮な鮭を味噌がきいたタレで漬け込みました

**炙りハマチ** 二十  
新鮮なハマチの表面を少し炙り、ゆずのきいたソースをかけてご提供しております。

**牛のたたき** 二十  
表面を少し炙ったレアステーキのスライスに少しスパイシーな胡麻のソースをかけております。

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt



**Maguro Tataki** 20.-  
Leicht grillierter Thunfisch  
mit Rettich und marinierten  
Zwiebeln

**Maguro Tataki** 20.-  
Grilled tuna with radish  
and marinated onions

**マグロのたたき** 二十  
マグロの表面を少し炙りって、シトラス  
のきいたソースをかけております。添え  
た玉ねぎのスライスと大根と一緒に召  
し上がりください。

**Sashimi** 20.-  
Gemischtes Sashimi

**Sashimi** 20.-  
Mixed Sashimi

**刺身** 二十  
バラエティに富んだその日のおすすめの魚  
介の盛り合わせです。

## Warme Gerichte

**Yaki o Nigiri** 5.-  
Grillierter Reisball

## Warm Dishes

**Yaki o Nigiri** 5.-  
Grilled rice ball

## 暖かいメニュー

**焼きおにぎり** 五  
甘辛いタレをつけながら焼いた香ばし  
い焼きおにぎり。お好みで添えたソー  
スと一緒に召し上がりください。

**Dashimaki-Tamago** 10.-  
Japanisches Omlette in einer  
Dashi serviert

**Dashimaki-Tamago** 10.-  
Japanese Omlette with a dashi

**だし巻きたまご** 十  
出汁が決め手の卵焼きです。

**Morenso no Goma** 5.-  
Spinat mit Sesam

**Morenso no Goma** 5.-  
Spinach with sesame

**ほうれん草のごま和え** 五  
少し甘い胡麻ダレがほうれん草によく  
合った一品です。

**Gohan** 2.-  
Weisser japanischer Reis

**Gohan** 2.-  
White Japanese rice

**ご飯** 二  
美味しいおかずのお供にはやっぱり  
白ご飯。

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt



## Hausgemachte Gyoza

**Butaniku Gyoza 10.-**  
Gebratene Teigtasche  
gefüllt mit Schweinefleisch

**Ebi Gyoza 10.-**  
Gebratene Teigtasche  
gefüllt mit Crevetten

**Kinoko Gyoza 10.-**  
Gebratene Teigtasche  
gefüllt mit Pilzen

## Fleisch

**Chicken Nanban 15.-**  
Frittiertes und leicht süsslich  
mariniertes Poulet  
mit Tartarsauce

**Tori no Karaage 15.-**  
Frittiertes Poulet  
mit Yuzukoshu Mayonnaise

**Ton-Katsu 15.-**  
Schweineschnitzel  
mit Panko paniert, Rettich  
und Ponzu

**Sumibi Teriyaki Chicken 20.-**  
Grilliertes Poulet mit einer  
Teriyaki Sauce Mariniert

**Kakuni 10.-**  
Geschmorter Schweinebauch

## Homemade Gyoza

**Butaniku Gyoza 10.-**  
Pan fried dumplings  
filled with pork

**Ebi Gyoza 10.-**  
Pan fried dumplings  
filled with shrimps

**Kinoko Gyoza 10.-**  
Pan fried dumplings  
filled with mushrooms

## Meat

**Chicken Nanban 15.-**  
Sweet marinated fried chicken  
with tartar sauce

**Tori no Karaage 15.-**  
Fried chicken  
with Yuzukoshu Mayonnaise

**Ton-Katsu 15.-**  
Pork cutlet  
with radish and Ponzu

**Sumibi Teriyaki Chicken 20.-**  
Grilled chicken marinated with a  
Teriyaki sauce

**Kakuni 10.-**  
Braised pork belly

## 手作り餃子

**豚餃子 十**  
手作りの豚餃子です。

**海老餃子 十**  
お店で一つ一つ手作りした海老が  
たっぷりの餃子です。

**きのこ餃子 十**  
季節のきのこをミックスしたジュ  
ーシーで歯ごたえのある季節の餃  
子です。

## 肉

**チキン南蛮 十五**  
カラッと揚げたチキンを甘酢ソー  
スに浸し、タルタルソースを添え  
てご提供しております。

**鶏の唐揚げ 十五**  
絶品のから揚げ！ 添えたゆずマ  
ヨネーズソースと一緒にご賞味く  
ださい。

**豚カツ 十五**  
厚切りの豚肉を使った日本スタイル  
のシュニッツェル。

**炭火照り焼きチキン 二十**  
お店で一つ一つ炭火で焼いた、香  
ばしい香りが食欲をそそる一品  
です。

**豚の角煮 十**  
お店でじっくりと煮込んだ手作  
りの豚の角煮。ご飯がほしくな  
ります。

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt



**Yakiniku** 20.-  
Gebratenes Rindfleisch  
mit Yakiniku Sauce

**Gyutoung** 15.-  
Gebratene Rinderzunge  
mit Wasabisalz

## Tempura

**Ebi-tempura** 15.-  
Frittierte Crevetten

**Corn-tempura** 8.-  
Maistempura

**Kabocha-tempura** 10.-  
Kürbistempura

**Yakiniku** 20.-  
Grilled beef  
with Yakiniku sauce

**Gyutoung** 15.-  
Grilled ox tongue  
with Wasabi salt

## Tempura

**Ebi-tempura** 15.-  
Fried shrimps

**Corn-tempur** 8.-  
Corn Tempura

**Kabocha-tempura** 10.-  
Pumpkin Tempura

**焼肉** 二十  
甘辛いソースと牛肉のコンビネーション。

**牛タンの塩焼き** 十五  
言わずと知れた仙台の名物。やわらかくジューシーなタン元のみを使用しております。

## 天麩羅

**海老の天ぷら** 十五  
ボリュームたっぷりの海老の天ぷらです。

**とうもろこしの天ぷら** 八  
トウモロコシの甘味が食欲をそそる天ぷらです。

**かぼちゃの天ぷら** 十  
季節の美味しいかぼちゃを天ぷらにしました。

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt



## Fisch

**Shio Sake** 10.-  
Grillierter Lachs

**Anago Kabayaki** 20.-  
Grillierter Salzwasseraal

**Tako no Karaage** 12.-  
Frittierter Oktopus

**Maguro Kakuni** 8.-  
Langsam gekochter Tuna  
mit Ingwer

## Fish

**Shio Sake** 10.-  
Grilled salmon

**Anago Kabayaki** 20.-  
Grilled Eel

**Tako no Karaage** 12.-  
Fried octopus

**Maguro Kakuni** 8.-  
Slowly simmered tuna with ginger

## 焼き物・揚げ物

**鮭の塩焼き** 十  
ご飯にもお酒にも美味しい最強のお供です。

**穴子の蒲焼** 二十  
柔らかい穴子に甘辛いタレが絶妙に食欲をそそります、

**たこの唐揚げ** 十二  
柔らかいたことカリッとした衣が美味しいお酒に合う一品です。

**マグロの角煮** 八  
お店でじっくり煮込んだ一品です。生姜のきいた甘辛い味はお酒にもご飯にもぴったり！

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt



## Dessert

**Kinako Daifoku** 5.-  
Reiskuchen  
gefüllt mit roten Bohnen

**Mochi Ice** 12.-  
Glace umhüllt mit Reiskuchen:  
Grüntee, Vanille und Kirschblüten

**Uji Kintoki** 12.-  
Matchaglaze  
mit roter Bohnenpaste

**Matcha Tiramisu** 10.-

## Dessert

**Kinako Daifoku** 5.-  
Rice cake filled with red beans

**Mochi Ice** 12.-  
Ice cream covered with rice cake  
Green tea, Vanilla and Cherry  
blossom

**Uji Kintoki** 12.-  
Matcha ice cream  
with red bean paste

**Matcha Tiramisu** 10.-

## デザート

**きなこ大福** 五  
きな粉と小豆のナイスコンビネーション

**アイス大福** 十二  
アイスをお餅でくるんだ一品。  
抹茶、バニラ、桜味の食べ比べてを楽しんで下さい。

**宇治金時** 十二  
抹茶アイスの小豆添え。

**抹茶ティラミス** 十  
ホームメイドの抹茶ティラミス。  
抹茶のクリームが絶品で底には小豆が隠れています。

Deklaration:  
Geflügel und Fleisch ist aus der  
Schweiz  
Lachs: Norwegen  
Tuna: Philippinen  
Oktopus: Europa  
Crevetten: Vietnam  
Unser Personal gibt Ihnen gerne  
Auskunft über Allergene.

Declaration:  
Poultry and meat is from  
Switzerland  
Salmon: Norway  
Tuna: Philippines  
Octopus: Europe  
Shrimps: Vietnam  
Ask our staff about any allergen.

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt