



KAIYŌ
海洋
Japanese Soulfood



Intro

Einzeln sind wir ein Tropfen. Zusammen sind wir ein Ozean
– Akutagawa Ryunosuke

Das Land der aufgehenden Sonne ist umgeben von Ozeanen - weshalb wir unser Restaurant Kaiyō, jap. „Ozean“ getauft haben. In Japan, müssen sich die Menschen mit Hurrikans, Taifunen, Tsunamis, Erdbeben und auch Tornados zurecht kommen. Wo anderswo die Natur gezähmt wird, versuchen Japanern die Natur zu respektieren und Mensch und Natur in Harmonie zu bringen.

Von unserer großen Liebe und Leidenschaft zur japanischen Küche in Verbindung mit dem Cöllns- die älteste Austerstube Deutschlands - wurden wir zu diesem Konzept inspiriert. In einer der schönsten und ältesten Restaurant Hamburgs, genießen Sie die beste Qualität an Sashimi, Sushi und vielerlei sorgfältig zubereitete Klassiker der japanischen Küche. Hier hat die Qualität und die nachhaltige Herkunft der Zutaten, oberste Priorität!

In unserem Hause verbinden wir Tradition mit Eigenkreationen, die Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis verleihen werden.

Nehmen Sie sich Zeit für Ihre Liebsten und genießen Sie in einer ungezwungenen Atmosphäre die Schlichtheit der exquisiten, japanischen Küche. Sie ist das perfekte Gegenstück zu unserem hektischen Leben.

IRASSHÁIMASE!
 いらっしゃいませ

Glossar

Ohiru: aus dem jap. Übersetzt: Mittagszeit, Mittagessen

Omakase(お任せ): kommt vom Verb Makaseru, was „vertrauen“ bedeutet. Esskultur in Japan, bei dem der Koch entscheidet, was auf dem Teller kommt./ a form of Japanese dining in which guests leave themselves in the hands of a chef and receive a meal which is seasonal, elegant, artistic and uses the finest ingredients available.

Yuzu: Japanische Zitrusfrucht / Japanese citrus fruit

Ponzu: Sojasoße mit Limettensaft / Soy sauce with lime juice

Shiso: Minz-Basilikumartige Krautpflanze / The Japanese name for perilla

Miso: Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

Ramen: Japanische Nudelsuppe / Japanese noodle soup

Tiradito: Peruanisches Fischgericht, hier: eigenkreierte Sashimivariation mit Vinaigrette / Peruvian fish dish here: self created raw fish dish with vinaigrette

Dashi: Japanischer Fischsud / Japanese fish stock

Nigiri: Tranchen vom rohen Fischfilet auf Sushireis / A thin slice of fish served over a small mound of seasoned rice

Hoso Maki: (übersetzt „dünne Rolle,“) ein halbiertes Noriblatt (Algenblatt)gefüllt mit einer oder zwei Zutaten/ thin sushiroll with one or two ingredient

Sashimi: In Scheiben geschnittener roher Fisch / Thinly sliced fish served raw

Balfego: Hochwertiger Bluefin-Thunfisch aus Spanien/ High quality Bluefin tuna from Spain

Toro: Gehaltvolles Stück des Bauches vom Blauflossenthunfisch/ Fatty part from the belly of Blue Fin Tuna

Hamachi oder Hirasama: Gelbschwanzmakrele / King Fish

Sake: Lachs / Salmon

Akami: bedeutet auf Japanisches rotes Fleisch. Teil des Thunfischs, der aus dem oberen Teil des Rückens und der Innenseite des Fisches geschnitten wird. Der Maguro Akamiist fettarm/ art of the tuna that is cut from the upper part of the back and the inside of the fish, very low in fat

Ikura: Lachsrogen / Salmon caviar

Hotate: Jakobsmuschel / Scallop

Ebi: Garnele / Shrimp

Black Cod: (Anoplopoma fimbria) oder Kohlenfisch zählt zu den höchstwertigsten Fischen der Welt/ codfish is on of the highest quality fish in the world

Tobiko: kleine fliegender Fisch-Rogen/ small flying fish roe

Umeshu: der beliebteste Aprikosen-Likör der Japaner/ A Japanese liqueur made by steeping unripe ume plums in alcohol and sugar

Don - Reisgericht in einer Schale



海洋

Ohirushi

Lunch/ Mittagstisch

Mo-So 12-17 Uhr

Mo-So 12 pm - 5 pm

EAT HERE or TAKE AWAY

お昼

Classics

3 Gyoza & 3 Wonton^{1,11,7,4,8} 12

Teigtaschen/ Dumplings

1. in homemade Soja Soße/ in Soy Dipping sauce

2. In Sesamsoße & chiliöl/ in Sesamsauce and homemade raju (flavored chili oil)

Tonkatsu Sando^{1,11,7,4,8} 15

Milchbrot-Sandwich mit Tonkatsu, jap. Schweineschnitzel/ Pommes/ Salat

Milk bread sandwich with Japanese Pork cutlet/ cabbage/ japanese Mayonnaise/ jap. mustard/ Tonkatsu Sauce/ French fries/ Salad

Oyako Don^{1,7,4,8} 15

Reisschale mit Hähnchen und Omelett
Ricebowl/ Chicken/ Omelett/ Onions/ Soy stock

Shogayaki^{1,7,4,8} 13

Gebratener Schweinebauch in Ingwer Marinade/ Reis/ Kohl/ Zitrone
Stir-fried in ginger marinated pork belly/ rice/ cabbage/ Lemon

Tonkatsu klassisch^{2,4,7,8} 16

Japanisches Schweineschnitzel/ Reis/ Kohl/ Tonkatsusoße/ jap. Mayonnaise/ jap. Senf

Japanese Pork cutlet/ cabbage/ rice/ japanese Mayonnaise/ jap.mustard/ Tonkatsu Sauce

Mit Käse überbacken 18

Mit Tempura Prawns 1 Stück 18

Tori No Teriyaki^{1,7,8} 15,9

Hähnchen Teriyaki/ grünes Gemüse/ eine Prise Shichimi Togarashi (Siebengewürzpulver, etwas scharf)/ Teriyaki Soße

Chicken Teriyaki/ Vegetables/ shichimi togarashi (seven spicy mix)/ rice

Iberico on Rice^{3,7} 18

Gegrilltes Iberico Schweinesteak/ süße Chili Soße/ Spitzkohl/ Koriander/ auf Reis
Grilled Iberico Pork Steak on rice/ Sweet-Lime-Chili Sauce/ Coriander

Entrecote on Fried Rice^{1,7} 21

Steak vom Entrecote/ Orange-Ponzu Jus/ auf gebratenem Reis mit Pilzen
Ribeye steak on fried mushroom rice/ orange ponzu sauce

Udon Carbonara^{7,6}

Dicke Udon Nudeln in einer cremigen Sahne-Gochujang Soße/ kimchi/ Lauch

Dazu

Udon carbonara/ kimchi/ creamy gochujang sauce/ leek

With

Gebackener Tofu/ Fried tofu 13,9

Rinderfilet/ beef filet 16,9

Teriyaki Chicken 15,9

Reisdon mit geschmortem Tofu und Pilzen^{1,7} 12,9

Braised Tofu with mushrooms/ rice {vegan}

Reisdon mit geschmortem Tofu in Tomatensoße^{1,7} 12,9

Braised Tofu in tomato saue/ rice {vegan}

Zucchini Steaks 13,9

In Butter-Knoblauch gegrillt/ Limettensaft/ Steakpfeffer/ auf Reis (vegetarisch)

Zucchini Steaks grilled with butter-lime-garlic on rice

Ohirushi
お昼

Curry

Reddokarē

Rotes Curry & Kokosmilch/ Gemüse /Lychee / Ananas/ Reis und...
Red curry / coconut milk / vegetables/ Fruits and...

...Tofu & Gemüse/ Tofu & Vegetables	13,9
...teriyaki Chicken ^{1,7}	15,9
...Beef Filet ^{1,8}	17,9
...Lachs/ Salmon	17,9

O
h
i
r
u

Mango Curry¹

Mango - Kokosmilch Curry/ Gemüse/ Reis und ...
mango - coconut curry/ vegetables/ rice and...

...Tofu	13,9
...Teriyaki Chicken ^{1,7}	15,9
...Beef Filet ^{1,8}	17,9
...Lachs/ Salmon	17,9

Fish

Grilled Miso Salmon^{6,3} 18

Lachsfilet in Miso/ Avocado/ Brokkoli/ Kimchi/ Reis/ Misobutter
In miso marinated salmon/ avocado/ broccoli/ Kimchi/ rice/ miso butter

Grilled Salmon^{1, 3, 7, 4, 6} 18

Lachsfilet/ Süßkartoffelpommes/ Guacamole/ Tobiko Mayonnaise/ Nussbutter - Ponzu
Grilled Salmon/ sweet potato fries/ Guacamole/ Tobiko Mayonnaise/ Nutbutter- Ponzu

お
昼

Grilled „Catch of the day“^{3, 6} 21

mit in Knoblauch geschwenktem Spinat/ Reis/ Yuzu-Beurre Blanc
Catch of the day - grilled fish with spinat in garlic/ rice/ Yuzu-beurre blanc

Sushi Lunch

Kaiyo's vegan roll⁷ 8 Stk. 14

Tempura Spargel/ Avocado/ Gurke/ Avocado on top/ Teriyaki Soße & Yuzu-Vegane-Mayonnaise
Fried asparagus/ avocado on top/ cucumber/ yuzu-vegan-mayonnaise

Kaiyo's special roll 8 Stk.^{3,4,7,9} 17

Tempura Garnele/ Gurke/ Avocado/ feines Loup de Mer Ceviche on top/ Tobiko/ Yuzu-Mayonnaise
Fried shrimps/ cucumber/ avocado/ loup de mer tartar on top/ tobiko/ yuzu mayonnaise

Flamed Salmon 8 Stk.^{3, 4, 6, 7} 17

Lachs/ Avocado/ Mango/ flambierter Lachs on top/ Tobiko/ Yuzu mayonnaise/ Teriyaki Salmon/ avocado/ mango/ flamed salmon on top/ tobiko/ yuzu mayonnaise/ teriyaki

Vegan Maki Set⁷ 16

6 Avocado Maki/ 6 Gurken/cucumber Maki/ 4 Stk Vegan Roll

Nigiri & Maki Set^{1,3,11} 19

6 Nigiri, 6 Maki mit verschiedenen Fischarten
different types of fish

All in one Set¹

4 Sashimi, 3 Nigiri, 6 Maki

20

Sushi Don^{1,3,4,7,8}

16

Sushi Reisdon/Tuna & Lachs Sashimi/ Avocado/ Gurke/ Trüffelmayonnaise

Ramen Lunch

Vegan TantanmenRamen^{1,7,8} 16

Nudelsuppe mit veganer Brühe, Sesampaste, Sojadrink, Gemüse, Lauch und Tofuwürfeln
Ramen Noodle Soup/ vegan broth/ Sesame paste/ Soymilk/ Vegetables/ leek/ fried tofu

Vegan Tonkotsu Ramen^{1,7,8} 17

Vegane Brühe/ Sojamilch/ vegan Tonkotsu Tare/ Morcheln/ Frittierter Tofu/ Mais/ Menma/ Lauchzwiebeln/ hausgemachtes schwarzes Knoblauch Öl
Vegan broth/vegan tonkotsu tare/ soy milk/ fried tofu/ corn/ Morel/ leek/ menma/ homemade black garlic oil

Miso Ramen^{1,4,7,8} 16

Nudelsuppe in einer Hühnerbrühe mit Misobrühe, dazu Chashu (jap. Schweinebauchbraten), halbes Ei, Gemüse und Lauch
Ramen Noodle Soup/ chicken broth/ Miso paste/ half boiled egg / Vegetables/ leek/ porkbelly

Chicken Katsu Ramen^{1,4,7,8} 16

Nudelsuppe in einer Hühnerbrühe mit Misobrühe, dazu Hähnchenschnitzel, halbes Ei, Gemüse und Lauch
Ramen Noodle Soup/ chicken broth/ Miso paste/ half boiled egg/ Vegetables/ leek/ chicken cutlet

O
h
i
r
u
お
昼

Tonkotsu Ramen^{1,7,8} 17

Königsklasse des Ramens/ 10-Stunden gekochte Schweinebrühe/ Tonkotsu Tare/ Morcheln/ Chashu Schweinebauchbraten/ Mais/ Menma/ Lauchzwiebeln/ hausgemachtes schwarzes Knoblauch Öl/ Aji Tamago (Ei)
Over 10 hours cooked pork bone broth/ tonkotsu tare/ pork belly/ corn/ Morel/ leek/ menma/ aji tamale half boiled egg/ homemade black garlic oil

Duck Breast Ramen^{1,4,7,8} 18

Nudelsuppe mit Shoyu Tare (basiert auf Sojasoßen-Mischung) mit Barbarie-Entenbrust, Lauch, Spinat und einem halbem Ei
Ramen Noodle Soup/ chicken broth/ soy broth / half boiled egg/ Vegetables/ leek/ thin sliced duck breast

Shrimp - chicken wonton men^{1,4,7,8} 18

Nudelsuppe mit Shoyu Tare(basiert auf Sojasoßen-Mischung) mit Hausgemachte Wantans, Lauch, Spinat und einem halbem Ei
Ramen Noodle Soup/ chicken broth/ soy broth / half boiled egg/ Vegetables/ wantans/leek

Extra Ajitamago (eingelegtes, halbes Ei) 1,5

halfboiled marinated egg

Drinks offer for lunch

HomemadeLemonade/Icetea 4,5

Affogato 4,5

Matcha Tee/ Latte 5,5

Japanese Brunch

Sa- So & Feiertage 12-17 Uhr

ブ ラ ン チ

No. 1 Tonkatsu Sando ^{1,2,4,7,8} 29

Japanisches Schnitzel - Sandwich / Japanese pork cutlet sandwich
Pommes/ fries
Salat & eingelegtes Gemüse / Salad & pickleds
Dessert & Früchte/ Dessert & Fruits
+ ein Getränk Ihrer Wahl/ one drink of your choice

No. 2 Tokyo Bâgâh ^{1,7, 4} 29

Tokyo Teriyaki Chicken Burger /Tokyo teriyaki chicken burger
Pommes/ fries
Salat & eingelegtes Gemüse / Salad & pickleds
Dessert & Früchte/ Dessert & Fruits
+ ein Getränk Ihrer Wahl/ one drink of your choice

No. 3 Oyako Don ^{1,7, 4, 8} 29

Reisschale mit Hähnchen & Omelett/ Ricebowl with chicken and omelet in soy stock
Sashimi/ Sashimi in Ponzu
Suppe & eingelegtes Gemüse/ Soup & pickleds
Dessert & Früchte/ Dessert & Fruits
+ein Getränk Ihrer Wahl/ one drink of your choice

No. 4 Tonkatsu oder Teriyaki Chicken ^{2,1,4,7,8} 32

Japanischer Schweineschitzel oder knuspriges Teriyaki Hähnchen/ pork cutlet or teriyaki crispy chicken
Reis/ rice
Salat o. Gemüse/ Suppe/ salad, pickleds and soup
Dessert & Früchte/ Dessert & Fruits
+ein Getränk Ihrer Wahl/ one drink of your choice

No. 5 Miso Lachs ^{6,3} 35

Miso Lachs oder gegrilltes Lachsfilet / in miso marinated grilled Salmon or grilled salmon
Reis/ rice
Sashimi/ Sashimi in ponzu
Suppe oder eingelegtes Gemüse/ Soup or pickleds
Dessert & Früchte/ Dessert & Fruits
+ein Getränk Ihrer Wahl/ one drink of your choice

No. 6 Sushi Brunch Deluxe ^{3,1, 4, 6, 7} 35

4 Nigiri
4 flamed Lachs
6 Maki
Sashimi in Ponzu
Karaage chicken/ Soße Tartare/ fried chicken and sauce tartare
Dessert & Früchte/ Dessert & Fruits
+ein Getränk Ihrer Wahl/ one drink of your choice

No 7 Sushi Don ^{1,3,4,7,8} 29

Sushi Reisdon mit Tuna & Lachs Sashimi/ Sushi Ricebowl with salmon and tuna sashimi
Avocado/ Gurke/ Trüffelmayonnaise
Onsen Ei/ poached egg
Eingelegtes Gemüse /pickleds
Dessert & Früchte/ Dessert & Fruits
+ein Getränk Ihrer Wahl/ one drink of your choice

No. 8 Entrecote Steak ^{1,7, 4} 46

Entrecote Steak mit Trüffelponzu/ grilled Entrecote with truffle ponzu
Pilzreis/ Mushroom Rice
Gegrilltes Gemüse & Eingelegtes/ vegetables & pickleds
Dessert & Früchte/ Dessert & Fruits
+ein Getränk Ihrer Wahl/ one drink of your choice

No. 9 Vegan Brunch ^{1,7} 29

Reisdon mit Tofu & Pilzen
Salat & eingelegtes Gemüse
Agedashi Tofu
Veganes Maki
Dessert & Früchte/ Dessert & Fruit
+ein Getränk Ihrer Wahl/ one drink of your choice

Brunch Kids Menu 19

frisch gepresster Orangensaft oder Limetten Limo / fresh orange juice or lime limo
Karaage & Reis/ fried chicken & rice
Spiegelei/ fried egg
Gurken oder Avocado Maki/ cucumber or avocado maki
Dessert & Früchte/ dessert & fruits

Getränke zur Auswahl/ drinks for your choice:

- 0,1 cl Cremant oder 5 cl Hatsumago Sake/ Cremant or premium Sake
- Frisch gepressten Orangensaft/ fresh orange juice
- Hausgemachte Limonade oder Eistee/ homemade lemonade or icetea
- Kaffee oder Tee (heiß oder kalt)/ coffee or tea (hot or cold)

B
r
u
n
c
h
ブ
ラ
ン
チ

Yūsoku

Dinner Menu
ディナーメニュー

夕食



Izakaya Snacks

Japanese snacks to share

Gyoza Chicken ^{1,7,8}	7	Y ū s h o k u	Tempura Garnelen mit cremiger Tobiko Soße ^{4,7,11}	12
Dumplings with chicken and vegetables			Fried prawns with tobiko creamy sauce	
Karaage ⁴	7		Grilled Duck Breast in Honig - Soja - Soße ^{1,7,8}	12
Fried chicken, japanese Mayonnaise, Chilipowder			Grilled barbaria duck with honey teriyaki sauce	
Shrimp&ChickenWonton ^{1,11,7,4,8}	9		Black Cod Miso	23
In Sesamsauce & chilioil			Gegrillter, feinster Black Cod (japanisches Kohlenfisch), mariniert in Miso	
SaikoroSuteik-Steakwürfel ^{1,4}	10		Grilled Blackcod (japanese kingfish) marinated in Miso	
Grilled Beef filet dices				
Tempura Garnelen & flambierte Lachssashimiontop,Tobiko ^{1,7,11}	12			
Fried prawns and flamed salmon on top				

Vegan Snacks

Kimchi	5	夕 食	Gebackener Tofu mit Lauch & Sojasoße ^{1,7}	8
Fermented chinese cabbage			Fried crispy tofu, leek and soysauce	
Edamame ¹	6		Grünes Gemüse in Knoblauch geschwenkt ^{1,7}	9
Young soy beans, sea salt			Green vegetables, stir-fried with garlic	
Edamame mit Chilisoy ^{1,7}	7		Crispy Tofu - Mango Salat ^{1,7}	9
Young soy beans, homemade sauce with chili powder			Avocado & Kirschtomaten in Basilikumdressing ⁸	11
Gyoza Vegan ^{1,7,8}	7		*Mit Garnelen 16	
Dumplings with vegetables and tofu			Avocado cherry tomato salad with basil dressing	11
Horenso Goma Ae ⁸	8		With prawns 16	
Blanchierter Spinat mit Sesamdressing				
Blanched spinach with sesame dressing				
Agedashi Tofu ^{1,7,8}	8			
Fritiertes Seidentofu in Dashi Brühe				
Fried silken tofu with dashi broth				

Sides

Japanischer Reis Japanese rice	3	夕食	Japanischer Reis mit Pilzen^{1,7} Japanese risotto with mushrooms	5
Sushireis Sushirice	4		Süßkartoffelpommes^{4,6} Sweetpotato fries	6
Knoblauch-Butter-Reis⁶ Garlic butter rice	4			

SUSHI すし

Unser Sushi besteht aus höchstqualitativem, japanischem Sushireis und Nori.
Unsere Fische stammen aus nachhaltigem Fischfang mit MSC Siegel oder von Balfego aus nachhaltiger Züchtung.
Die meisten unserer Fische werden vor Ort filetiert und garantieren die höchste Qualität.
Unsere Soßen werden nach eigenem Hausrezept zubereitet.
Überzeugt Euch gerne selbst!

Nigiri traditional (2 pcs.)

Y ū s h o k u	Balfego Blauflossen Thunfisch Toro mit Ossietra Caviar/ Tuna Belly	18
	Balfego Blauflossen Thunfisch Akami / Tuna Akami	15
	Schottischer Lachs/ Salmon	9
	Schottischer Lachs flambiert/ Flamed Salmon	9
	Hamachi - Gelbschwanzmakrele/ Yellowtail	9
	Loup de Mer - Wolfsbarsch/ Sea bass	9
	Ebi - Garnele/ Prawns	9
	Hotate - Jakobsmuschel/ Scallop	10
	Flambiertes Rinderfilet/ flamed beef filet	10
	Avocado	8

Pure Sashimi (4 pcs.)

Bluefin Tuna Toro mit Ossietra Caviar	28	夕食
Bluefin Tuna Akami	25	
Sake - Lachs/ Salmon	14	
Hamachi - Gelbschwanzmakrele/ Yellowtail	14	
Loup de Mer - Wolfsbarsch/ Sea bass	14	
Hotate - Jakobsmuschel/ Scallop	14	

Sashimi new style Tapas & Tatar

Tiradito Tuna^{3,9} Mit Avocado/ Pinienkernen/ Kirschtomaten/ Apfel/ Gurken/ in einer Himbeer-Vinaigrette Fishdish with Tuna/avocado/ pinenuts/ cherrytomatoes/ apple/ raspberry vinaigrette	12	Tuna Tatar^{1,7,6} Aus Thunfischfilet/ Grüner Apfel/ Zwiebeln/ Gurke/ Kresse/ Saiblingskaviar/ Trüffelponzu Tuna/ apple/ cucumber/ onions/ cress/ char caviar/ truffle ponzu	12
Cranberry Hamachi (Gelbschwanzmakrele)^{1,3,7} Sashimi vom Hamachi mit Blaubeer-Preiselbeerponzu/ Zwiebeln/ Ingwer/Kräuter Yellowtail Sashimi/ Blueberry Ponzu/ Onion/ Herbs	12	Creamy Hamachi Tatar^{3,4} Aus Gelbschwanzmakrele/ Tobiko/ jap. Mayonnaise/ Ingwer Yellowtail Tatar/ Tobiko/ jap. Mayonnaise/ pickled ginger	12
Sake Sashimi^{1,3,7} Lachssashimi mit Forellenkaviar/ Orangebitter / Nussbutter - Ponzu/ Zitronenzeste Salmon Sashimi with trout caviar/ orangebitter/ nut butter ponzu	12	Sashimi vom Hamachi^{1,7} Maracuja, Ponzu, Koriander, Chiliöl	16
		Sashimi vom Bluefin Tuna Akami^{1,7} Mit Ponzu, Negi und Zitronenzeste	25

Hoso Maki

(6 pcs.)

Kappa (Gurken)/Cucumber	8	Tuna Akami/ Tuna	12
Avocado	9	Ebi Tempura/ fried Prawns	12
Sake (Lachs)/ Salmon	11	Bluefin Tuna Toro/ finest Tuna Belly	16

Kaiyo's special Sushi

(4 pieces)

Kaiyo's vegan special ⁷	9
Gebackene Tempura Spargel, Avocado, Gurke, Avocado slices on top Tempura asparagus, avocado, cucumber, avocado slices on top	
Flamed Salmon ^{3, 4, 6, 7}	10
Lachs, Avocado, Mango, flambierter Lachs on top, Tobiko, Yuzu mayonnaise, Teriyaki Salmon, cream cheese, avocado, mango, flamed salmon on top, tobiko, spicy mayo, teriyaki	
Kaiyo's special ^{3, 4, 7, 11}	11
Tempura Garnele, Gurke, Avocado, feines Loup de Mer Ceviche on top, Tobiko Tempura Prawns, cucumber, loup de mer ceviche and tobiko on top	
Flamed Beef ^{1, 3, 7, 11}	13
Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, flambiertes Rinderfilet on top, Trüffel-Ponzu, Preiselbeere Tempura prawns, avocado, cucumber, flamed beef on top, truffle ponzu, cranberry	

Y
ū
s
h
o
k
u

Truffle Tuna ^{1, 3, 7, 11, 12}	13
Tempura Garnele, Avocado, Mango, Tuna Akami on top, Trüffelponzu Mayonnaise Tempura prawns, avocado, Mango, flamed tuna akami on top, truffle ponzu mayonnaise	
White Fish Roll ^{3, 6}	12
Avocado, Spargel, Gurken, weißer Fish on top, Yuzu Mayonnaise, schwarzer Tobiko Avocado, asparagus, cucumber, white fish on top, yuzu Mayonnaise, black tobiko	
Kaiyo's Chef's Choice ^{3, 4, 7, 11}	4
Tempura Garnele, Gurke, Avocado, Tuna Toro on top, Yuzu Mayonnaise Tempura Prawns, cucumber, avocado, tuna toro (tuna belly) on top, yuzu mayo	
Zweierlei Bluefin Tuna ^{3, 4, 7}	17
Tuna Akami, Tuna Toro, Avocado, Mango, getoppt mit Tuna Toro, Yuzu Mayonnaise, Tobiko Tuna Akami, Tuna Toro (tuna belly), avocado, mango, tuna toro on top with yuzu mayo and tobiko	

Sushi Handrolls

Handroll Tuna Toro	18	Handroll Ebi & Chilimayo	15
Handroll Truffle Sake	15		

Unsere Empfehlung

Omakase Sushi & Sashimi No Moriawase^{1,3,8}

Gemischte Platte mit den frischesten Fischarten des Tages
Chef's choice - mixplate of Sushi & Sashimi

MAKI SET	18 MAKI	28
NIGIRI NO MORIAWASE	7 Nigiri/ 7 pieces	34
SUSHI NO MORIAWASE	8 Nigiri, 6 Maki	40
SUSHI NO MORIAWASE	10 Nigiri, 12 Maki	56
SASHIMI NO MORIAWASE	14 Sashimi	47
SASHIMI NO MORIAWASE	21 Sashimi	67
All in One Plate small	6 Nigiri, 12 Maki, 4 Sashimi, 4 flamed Salmon, 4 truffle tuna	68
All in One Plate big	8 Nigiri, 24 Maki, 8 Sashimi, 8 flamed Beef, 8 flamed salmon	132

WARMER HAUPTSPESSEN

Hot Main Dishes

メインコース

Fisch

Miso Salmon Donburi^{1, 7, 4, 8} **26**
Reisbowl mit gegrilltem Miso Lachs, Kimchi, Avocado, Miso Butter
Rice bowl with grilled miso salmon, kimchi, avocado, miso butter

Grilled Salmon^{1, 3, 7, 4, 6} **28**
Lachsfilet mit Süßkartoffelpommes/ Guacamole/ Tobiko Mayonnaise/ Nussbutter - Ponzu
Grilled Salmon with sweet potato fries/ Guacamole/ Tobiko Mayonnaise/ Nutbutter-Ponzu

Grilled „Catch of the day“^{3, 6} **28**
mit in Knoblauch geschwenktem Spinat, japanischem Reis, Yuzu-Beurre Blanc
Catch of the day - grilled fish with spinach in garlic, japanese rice, Yuzu-beurre blanc

Black Cod Miso^{1, 3} **33**
gegrillter Black Cod in Miso Marinade/ Misosoße/ jap. Reis mit Avocado
Grilled Black Cod, marinated in miso sauce/ Japanese Rice with Avocado

Empfehlung
des Hauses

Meat

Shogayaki^{1, 7, 4, 8} **16**
gebratener Schweinebauch in Ingwer Marinade/ Reis/ Kohl/ Zitrone
Stir-fried in ginger marinated pork belly/ rice/ cabbage/ Lemon

Oyako Don^{1, 7, 4, 8} **19**
Reisschale mit Hähnchen und Omelett
Ricebowl/ Chicken/ Omelett/ Onions/ Soy stock

Tori No Teriyaki^{1, 7, 8} **19**
Hähnchen Teriyaki auf Reis, grünes Gemüse, Lauch, eine Prise Shichimi Togarashi (Siebengewürzpulver, etwas scharf), Teriyaki Soße
Chicken Teriyaki with vegetables, spring onion, shichimi togarashi (seven spicy mix) and japanese rice

Tonkatsu Classic^{2, 4, 7, 8} **25**
Japanisches Schweineschnitzel mit Reis, Weißkohl & Tonkatsusoße
Japanese Pork cutlet/ Rice/ cabbage/ Tonkatsu Sauce
Mit Käse überbacken **+2**
Mit Tempura Prawns 1 Stück **+3**

Grilled Iberico³ **26**
Gegrilltes Iberico Schweinesteak/ süße Chili Soße/ Spitzkohl/ Koriander/ auf Reis
Grilled Iberico Pork Steak on rice/ Sweet-Lime-Chili Sauce/ Coriander

Grilled Duck Breast^{1, 6, 7, 8} **36**
gegrillte Barbaria Entenbrust/ Tamarinden-Sesamsoße/ Knoblauch-Butter-Reis
Grilled Duck in tamarinds sauce/ Garlic butter rice

Grilled Entrecote^{1, 7} **36**
irisches Filet vom Rind/Trüffel-Ponzu-Soße/ jap. Reis mit Pilzen
Irish beef filet/ truffle ponzu sauce/ Japanese mushroom rice

Vegan

Zucchini Steaks **16**
In Butter - Knoblauch gegrillt/ Limettensaft/ Steakpfeffer/ auf Reis (vegetarisch)
Zucchini Steaks grilled with butter-lime-garlic on rice

Reisdon mit geschmortem Tofu und Pilzen^{1, 7} **16**
Braised Tofu with mushrooms/ rice

Reisdon mit geschmortem Tofu in Tomatensoße^{1, 7} **16**
Braised tofu in tomato sauce/ rice

Reddokaer **16**
Tofu und Gemüse in Kokosmilch und rotem Curry, Lycheefrüchte/ Reis
Red curry with coconut milk and vegetables, Fruits and choosable between...

Alternativ auch mit anderen Beilagen/ alternative with...
...teriyaki Chicken **19**
...Beef Filet **20**
...Lachs/ Salmon **23**

夕食

Ramen & Udon

Vegan Tantanmen Ramen (vegan)^{7, 8} **18**
Nudelsuppe mit veganer Brühe, Sesampaste, Sojadrink, Gemüse, Lauch und Tofuwürfeln
Ramen Noodle Soup/ vegan broth/ Sesame paste/ Soymilk/ Vegetables/ leek/ fried tofu

Vegan Tonkotsu Ramen^{1, 7, 8} **19**
Vegane Brühe/ Sojamilch/ vegan Tonkotsu Tare/ Morcheln/ frittiertes Tofu/ Mais/ Menma/ Lauchzwiebeln/ hausgemachtes schwarzes Knoblauch Öl
Vegan broth/vegan tonkotsu tare/ soy milk/ fried tofu/ corn/ Morel/ leek/ menma/ homemade black garlic oil

Tonkotsu Ramen^{1, 7, 8} **20**
Königsklasse des Ramen/ 10-Stunden gekochte Schweinebrühe/ Tonkotsu Tare/ Morcheln/ Chashu Schweinebauchbraten/ Mais/ Menma/ Lauchzwiebeln/ hausgemachtes schwarzes Knoblauch Öl/ Aji Tamago (Ei)
Over 10 hours cooked pork bone broth/ tonkotsu tare/ pork belly/ corn/ Morel/ leek/ menma/ aji tamale half boiled egg/ homemade black garlic oil

Miso Ramen^{4, 7, 8} **18**
Nudelsuppe in einer Hühnerbrühe mit Misobrühe, dazu Chashu (jap. Schweinebauchbraten), halbes Ei, Gemüse und Lauch
Ramen Noodle Soup/ chicken broth/ Miso paste/ half boiled egg/ Vegetables/ leek/ porkbelly

Chicken Katsu Ramen^{1, 4, 7, 8} **18**
Nudelsuppe in einer Hühnerbrühe mit Misobrühe, dazu Hähnchenschnitzel, halbes Ei, Gemüse und Lauch
Ramen Noodle Soup/ chicken broth/ Miso paste/ half boiled egg/ Vegetables/ leek/ chicken cutlet

Shrimp - Chicken - Wonton Men^{1, 4, 7, 8} **21**
Nudelsuppe mit Shoyu Tare(basiert auf Sojasoßen-Mischung) mit Hausgemachte Wantans, Lauch, Spinat und einem halbem Ei
Ramen Noodle Soup/ chicken broth/ soy broth / half boiled egg/ Vegetables/ wantans/leek

Y
u
s
h
o
k
u

Ramen & Udon

Duck Breast Ramen ^{4,7,8} 21

Nudelsuppe mit Shoyu Tare (basiert auf Sojasoßen-Mischung) mit Barbarie-Entenbrust, Lauch, Spinat und einem halbem Ei

Ramen Noodle Soup/ chicken broth/ soy broth / half boiled egg/ Vegetables/ leek/ thin sliced duck breast

夕食

Udon Carbonara ^{7,6}

Dicke Udon Nudeln in einer cremigen Sahne-Gochujang Soße/ kimchi/ Lauch

Dazu

Udon carbonara/ kimchi/ creamy gochujang sauce/ leek

With

Gebackener Tofu/ Fried tofu 18

Teriyaki Chicken 19

Rinderfilet/ beef filet 20



Dessert デザート

Affogato ^{4,6} 6

Espresso Shot & Kugeleis**
Espresso shot with Ice cream

Espresso + Pistacchio 7

Nama Chocolate 9

Cremige Pralinen

Klebreis mit süsser Mango & Kokosmilch ⁸ 12

Stickyrice with sweet mango, coconut milk

Yūsoku

Klebreis mit Vanilleeis 9

Klebreis mit Sesameis 11

Purin - Caramel Flan ^{4,6} 9

Homemade Mochis ⁶ (if available) 9

Fruit cream Filling

Matcha cheesecake ^{4,6} 9

Cremiger Matcha Käsekuchen mit hausgemachter Erdbeersoße



Getränke

Mocktails & hausgemachte Getränke

飲み物

Mocktails & hausgemachte Getränke

Kaiyo Wonderleaf	11,5	G e t r ä n k e	Frische Gurke, Apfel, Ingwer Soda	5,9
Siegfried Wonderleaf, Yuzugel, Limettenzeste			Yuzu Jasmin Eistee**	5,9
Kaiyo & Ume	11,5		Erdbeer - Maracuja Eistee**	5,9
Siegfried Wonderleaf, Plum gel, Limette, Soda, Orangezeste			Jasmin Eistee**	5,9
			Lychee Limette	
Frische Limetten Limonade	0,4l 5,9		Earl Grey Eistee**	5,9
			Maracuja - Vanille	
Frisch gepresste Orange - Maracuja Limo	- 6,5		Frische Flugmango - Jasmin Eistee**	6,9
Frische Maracuja Apfel Soda	5,9			

Soft Drinks

飲 み 物	Fever Tree Tonic Water*			4
	Fever Tree Ginger Beer*			4
	Thomas Henry Cherry Blossom Tonic			4
	Fanta / Sprite / Coca Cola**	0,2l 3	0,4l	5
	trüber Apfelsaft	0,2l 3,5	0,4l	5,2
	Mangosaft	0,2l 3,5	0,4l	5,2
	Maracujasaft	0,2l 3,5	0,4l	5,2
	Orangesaft, frisch gepresst			6
	Wasser Still/ mit Kohlensäure	0,2l		3
	Water Still/ mit Kohlensäure	0,75l		7,9

*quinine; **coffeine

Bier

Draught Beer- Kirin	0,5l	6	Kirin alkoholfree	0,33l	4
---------------------	------	---	-------------------	-------	---

Japanischer Grüner Tee**

(Kanne)

Gyokuro	7	Andere Teesorten	
Sencha	5	Jasminblütentee	5
Genmaicha	5	Earl Grey (schwarzer Tee)	5

Kaffee & MATCHA**

Machine: La Marzocco
Bone: Drago Mocambo Suprema
Matcha: Premium Matcha - original aus Japan

Americano	3,5	Matcha Latte	5,5
Espresso	3	Ice Matcha Latte	5,5
Espresso Macchiato	3,2	With Strawberry	6,9
Espresso Double	4,5	With Flugmango	7,5
Cappuccino	4	Matcha Tee	5
Flat White	5		
Latte Macchiato	4,5	Milk alternatives:	Soy/Oat

**koffeinhaltig

Aperitiv

Empfehlung:	Nene Sparkling Premium Junmai Sake Nihonbare	46/ 300ml Flasche
-------------	--	-------------------

Yuzu No. 1	11	Shiso No. 4	11
Haku Vodka/ Fukuju Yuzu Sake/ Limette/ Lychee/ Crémant ¹⁰		Roku Gin/ Tatsuriki Shiso Red Sake/ Cremant ¹⁰	
Sakura No. 2	11	Aperol Spritz	9,5
Hatsumago Sake/ Vodka/ Limette/ Kirsche ¹² / Crémant ¹⁰		Aperol Maracuja Spritz	10,5
Ume No. 3	11	Limoncello Spritz	9,5
Urakashumi Umeshu/ Grenadine ¹² / Limette/ Cremant ¹⁰		Limoncello Gin & Tonic	
		Limoncelli Gin & Tonic	12

飲
み
物

Japanisch infusionierte Cocktails

Osaka Sour	18	Umeshu Sour	14
Hibiki Whiskey/ Limette/ Simple Sirup/ Grenadine ¹² / Eiweiß		Urakashumi Umeshu/ Limette/ Grenadine ¹² / frischer Orangensaft/ Eiweiß	
MT. FUJI	15	Roku Basil Smash	13
Abumaki Shochu Ginjo Trester/ Zitrone/ Simple Sirup/ Kirsche ¹² / Basilikum		Roku Gin/ Basilikum/ Simple Sirup/ Limettensaft	
Gisha	15	Shiso Smash	14
Roku Gin/ Fukuju Yuzu Sake/ Giffard Holundersirup/ Eiweiß		Roku Gin/ Shiso, eine Japannische Kräuter, Limettensaft	
Teatime in Kyoto	15	Japanese Caipirinha	13
Kakuzo Earl Grey infusionierter Vodka/ Limette/ Mango / Vanille/Zitronenzeste		Haku Vodka/ Hatsumago Sake/ Limetten/ Rohrzucker	

G
e
t
r
ä
n
k
e

*quinine; **coffeine

Japanisch infusionierte Longdrinks

Tokyo Mule	13
Shochu/ Vodka/ Limettensaft/ Fevertree Gingerbeer ⁴	
Cherry Blossom	13
Roku Gin/ Thomas Henry Cherry Blossom Tonic ⁴	
Hibiki Old Fashioned	18
Hibiki Whiskey/ Angostura Bitter/ Simple Sirup/ Orangenzeste	

Ume & Tonic	14
Urakashumi Umeshu/ Roku Gin/ Grenadine12/ Cherry Blossom Tonic ⁴	
Red Shiso	14
Tatsuriki Shiso Red Sake/ Roku Gin/ Kirsche12/ Cherry Blossom Tonic ⁴	
Matcha Highball	14
Amabuki Kyoto Matcha Sake**/ Roku Gin/ Holunderblütensirup/Fevertree Indian Tonic ⁴	

Japanische Digestifs & Liköre

Abumaki Shochu Ginjo	Trester
	7/ 5 cl
Fukuju Yuzu Sake	7/ 5 cl
Urakashumi Umeshu	8/ 5 cl
Tatsuriki Shiso Red Sake	9/ 5 cl

Amabuki Kyoto Matcha Sake	9/ 5 cl
Roku Gin	9/ 4cl
Kakuzo Earl Grey** infusionierter Vodka	9/ 4cl
Japanischer Hibiki WHISKEY	15/ 4cl

飲み物

Champagner¹⁰

Moët & Chandon Brut Impérial 0,75 l	95
Moët & Chandon Rosé Brut Impérial 0,75 l	110
Ruinart Blanc de Blanc 0,75 l	30
Ruinart Rosé 0,75 l	150

Cremant¹⁰

2020 Bouvet Ladubay, Cremant de Loire Vintage Brut	36/ 0.75L
2020 Bouvet Ladubay, Cremant de Loire Vintage Brut	6/ 0.1L

ワイン OFFENE WEINE 0,2L

Weißwein¹⁰

FORSTMEISTER ZILLIKEN	GELTZ 9
Mosel/ 2020 / Riesling / Q.b.A / trocken Ausgewogen/ leicht/ geschliffene Mineralik	

REINHOLD UND CORNELIA SCHNEIDER	11
Baden/2021/ Weißer Burgunder / Spätlese/ trocken Herb-Krautwürzig/ Fein cremig/ Eleganz	

JÜLG	11
Pfalz/ 2021 / Grauburgunder vom Kalk Gutswein/ trocken Honigmelone/ Birne/ fokussiert/ schöne Dichte	
DOMAINE DES CORBILLIERES	9
Touraine/ 2021 /Sauvignon Blanc/ trocken Frisch/ Balance/ Blumig/ delikates Aroma	

飲み物

Rosé¹⁰

SAINT AIX ROSE	10
Provence/2021 / Cuvée Mourvedre 70%, Cinsault 30% / trocken Vollmundig/ Noten von Pfirsich, Mandarine, Kumquat, Bitterorange, Lakritze	

Rotwein¹⁰

FRIEDRICH BECKER	10
Pfalz / Spätburgunder / 2018 / trocken Wunderbare Säure/ leicht holzig/ Noten von Sauerkirsche, Eukalyptus, Minze	

FLASCHENWEINE

Weißweine aus Deutschland¹⁰

- J.J.PRÜM85

Mosel/ 2020/ Wehlener Sonnenuhr Riesling/ Kabinett Mineralisch/ Kräuternuance/ Eleganz
- ANSGAR CLÜSSERATH32

Mosel/ 2021/ Riesling vom Schiefer/ feinherb Schieferwürzig/ Zitrus/ tolle Länge
- FORSTMEISTER GELTZ ZILLIKEN32

Mosel/ 2020 / Riesling / Q.b.A / trocken Ausgewogen/ leicht/ geschliffene Mineralik

G
e
t
r
ä
n
k
e

- REINHOLD UND CORNELIA SCHNEIDER42

Baden/ 2021 / Weißer Burgunder / Spätlese/ trocken Herb-Krautwürzig/ Fein cremig/ Eleganz
- JÜLG42

Pfalz/ 2021 / Grauburgunder vom Kalk Gutswein/ trocken Honigmelone/ Birne/ fokussiert/ schöne Dichte
- DÖNNHOFF46

Nahe/ 2020/ Doppelstück Weißburgunder und Grauburgunder/ trocken Harmonie/ Kraft/ Eleganz/ Fruchtig

Weißweine aus Österreich¹⁰

- SCHLOSS GOBELSBURG30

Kamptal/ 2021/ Grüner Veltliner/ trocken Würzig/ Fruchtig/ Knackig/ leicht pfefferig

Weißweine aus Frankreich¹⁰

- DOMAINE DES CORBILLIERES30

Touraine/ 2021 /Sauvignon Blanc/ trocken Frisch/ Balance/ Blumig/ delikate Aroma
- CAVES DE POUILLY45

Pouilly Fume/ Les Beaudieres / 2021 Fruchtig/ Aromatisch/ Trocken
- DOMAINE GAGEY81

Cote D’Or/Ladoix Le Clou d’Orge / Chardonnay/ 2019 Mineralisch/ Ausdrucksstark/ Hocharomatisch/ leicht fruchtig/ blumig

Rosé¹⁰

- SAINT AIX ROSE38

Provence/2021 / Cuvée Mourvedre 70%, Cinsault 30% / trocken Vollmundig/ Noten von Pfirsich, Mandarine, Kumquat, Bitterorange, Lakritze
- CHATEAU PIBARNON90

Bandol Rosé (Bio Wine)/ 2021/ Cuvée Grenache 60%, Cinsault 20%, Syrah 20%/ trocken Frisch/ Fruchtig/ Knackig/ Noten von Grapefruit, Banane, Johannisbeeren

Rotwein aus Deutschland¹⁰

- FRIEDRICH BECKER38

Pfalz / Spätburgunder / 2018 / trocken Wunderbare Säure/ leicht holzig/ Noten von Sauerkirsche, Eukalyptus, Minze
- HOLGER KOCH36

Baden/ Spätburgunder vom Kaiserstuhl / 2021 / trocken Aromatisch/ Schlank/ Kühl/ Kräuterig/ klassisch/ feingliedrig

Rotwein aus Frankreich¹⁰

- DOMAINE DECELLE & FILS95

Côte de Nuits Villages Vieilles Vignes/ Pinot Noir / 2019 Kreidige Struktur/ sehr straight/ puristisch/ Noten von Johannisbeere, Erde, Schwarztee
- DOMAINES CHERMETTE44

Beaujolais Brouilly Pierreux/ Gamay / 2019 Pikante Säure/ Noten von schwarze Kirsche, Cassis, Provenzalische Kräuter

Allergene			
Soja 1	Ei 4	Gluten 7	Schwefeldioxid und Sulfide 10
Senf 2	Erdnüsse 5	Sesam 8	Krustentiere 11
Fisch 3	Kuhmilch 6	Schalenfrüchte 9	Farbstoff 12

PREMIUM SAKE

Reiswein „Genuss aus Reis“

GOKYO NENE JUNMAI SPARKLING

Yamaguchi
leicht & erfrischend
Ideal als Aperitif, begleitet Vorspeisen oder
Desserts
300ml FLASCHE **46**

HATSUMAGO “KIMOTO TRADITION”

HONJOZO
Yamagata
Traditionell, Umamireich, feine Säure
Ideal zu: Tonkatsu, Grilled Tenderloin,
Ramen, Karaage
KALT
100 ml **9**
720 ml FLASCHE **55**

AMABUKI „MARIGOLD“ JUNMAI

Saga
Umamireich & nussig
Passt gut zu: Black Cod Miso, Tenderloin
Tatar, Nasu Dengaku, Potato Sarada
KALT
100 ml **13**
720 ml FLASCHE **82**

DEWAZAKURA „BLÜTE DES NORDENS“ JUNMAI GINJO

Yamagata
Fruchtig, milder Umami, angenehme Säure
Harmoniert besonders gut mit Fisch und
Meeresfrüchte: Sushi, Sashimi, Shake Tatar
KALT
300 ml FLASCHE **42**
720 ml FLASCHE **93**

DAISSAI 45 JUNMAI DAIGINJO

Yamaguchi
Fruchtig, modern, zarte Säure, seidig
Passt zu Sashimi, Meeresfrüchten &
Jakobsmuschel
KALT
300 ml FLASCHE **48**
720 ml FLASCHE **99**

TEDORIGAWA JUNMAI DAIGINJO

Ishikawa
Fruchtig, elegant & blumig
Harmoniert gut mit: Grilled Tenderloin,
Tempura, Tataki
KALT
720 ml FLASCHE **135**

G
e
t
r
ä
n
k
e



