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 Austernstube 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

KATSU SANDO

OYAKO DON

OHIRU 昼

TONKATSU

Mittagessen Lunch

Mo-So: 12-17:00
Mo-So 12pm - 5pm

OHIRU – LUNCH – MITTAGSTISCH

MO-SO: 12-17:00

SOULFOOD

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 [1,2,4,7,8] **15**
Milchbrot-Sandwich mit Tonkatsu, jap. Schweineschnitzel/ Pommes/ Salat
Milk bread sandwich with Japansese Pork cutlet/ cabbage/ japanese Mayonnaise/ jap.mustard/ Tonkatsu Sauce/ French fries/ Salad

Tokyo bâgâh [1,7, 4] **15**
Japanischer Burger mit Teriyaki Hähnchen/ Pommes/ Salat
Japanese Burger/ Teriyaki Chicken/ 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
Japansese Pork cutlet/ cabbage/ rice/ japanese Mayonnaise/ jap.mustard/ Tonkatsu Sauce

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

CURRY

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

...Tofu	13,9
...teriyaki Chicken [1,7]	15,9
...Beef Filet [1,8]	17,9
...Lachs/ Salmon	17,9

Mango Curry [1]
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

OHIRU – LUNCH – MITTAGSTISCH

MO-SO: 12-17:00

FISH

Gegrilltes Miso Lachs [6,3] **18**
Avocado/ Brokkoli/ Kimchi/ Reis/ Misobutter
In miso marinated salmon/ avocado/ broccoli/ Kimchi/ rice/ miso butter

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

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

VEGAN

Reisdon mit geschmortem Tofu und Pilzen [1,7] **12,9**
Braised Tofu with mushrooms/ rice

Reisdon mit geschmortem Tofu in Tomatensoße [1, 7] **12,9**
Braised tofu in tomato sauce/ rice

Nasu Don [1,8] **12,9**
Aubergine geschmort in Knoblauch und Sojasoße/ Reis/ Sesam
Stir-fried eggplant with garlic/ soy sauce/ rice/ sesame

SUSHI LUNCH

Kaiyo's vegan roll 8 Stk. [7] **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 Set [7] **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 Fischsorten
different types of fish

All in one Set [1] **20**
4 Sashimi, 3 Nigiri, 6 Maki

Sushi Don [1,3,4,7,8] **16**
Sushi Reisdon/Tuna & Lachs Sashimi/ Avocado/ Gurke/ Trüffelmayonnaise

RAMEN LUNCH ラーメン

Vegan Tantanmen Ramen [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

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 Miso 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

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 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

Homemade Lemonade/ Icetea	**4,5**
Affogato	**4,5**
Matcha Tee/ Latte	**4,5**

OHIRU – LUNCH – MITTAGSTISCH

MO-SO: 12-17:00

YŪSHOKU
夕食

MISOLACHS

DINNER MENU
ディナーメニュー

YUSHOKU – DINNER MENU – ディナーメニュー

MO-SO: 12-22:00

IZAKAYA SNACKS

Japanese snacks to share

Gyoza Chicken [1, 7, 8] **7**
Dumplings with chicken and vegetables

Karaage [4] **7**
Fried chicken, japanese Mayonnaise, Chilipowder

Shrimp & Chicken Wonton [1,11,7,4,8] **9**
In Sesamsauce & chilioil

Saikoro Suteik - Steakwürfel [1, 4] **10**
Grilled Beef filet dices

Tempura Garnelen & flambierte Lachssashimi on top, Tobiko [1, 7, 11] **12**
Fried prawns and flamed salmon on top

Tempura Garnelen mit cremiger Tobiko Soße [4, 7, 11] **12**
Fried prawns with tobiko creamy sauce

Grilled Duck Breast in Honig - Soja - Soße [1, 7, 8] **12**
Grilled barbary duck with honey teriyaki sauce

Black Cod Miso **23**
Gegrillter, feinster Black Cod (japanisches Kohlenfisch), mariniert in Miso

VEGAN SNACKS

Kimchi **5**
Fermented chinese cabbage

Edamame [1] **6**
Young soy beans, sea salt

Edamame mit Chilisoy [1, 7] **7**
Young soy beans, homemade sauce with chili powder

Gyoza Vegan [1, 7, 8] **7**
Dumplings with vegetables and tofu

Horenso Goma Ae [8] **8**
Blanched spinach with sesame dressing

Agedashi Tofu [1, 7, 8] **8**
Fried silken tofu with dashi broth

Gebackener Tofu mit Lauch & Sojasoße [1, 7] **8**
Fried crispy tofu, leek and soysauce

Grünes Gemüse in Knoblauch geschwenkt [1, 7] **9**
Green vegetables, stir-fried with garlic

Crispy Tofu - Mango Salat [1, 7] **9**

Avocado & Kirschtomaten in Basilikumdressing [8] **11**
*Mit Garnelen 16
Avocado cherry tomato salad with basil dressing
With prawns 16

YUSHOKU

SIDES

Japanischer Reis 3
Japanese rice

Sushireis 4
Sushirice

Knoblauch-Butter-Reis [6] 4
Garlic butter rice

Japanischer Reis mit Pilzen [1, 7] 5
Japanese risotto with mushrooms

Süßkartoffelpommes [4,6] 6
Sweetpotato fries

SUSHI

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.)

Balfego Blauflossen Thunfisch Toro mit Ossietra Caviar / Bluefin Tuna belly 18

Balfego Blauflossen Thunfisch Akami / Bluefin 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

SASHIMI NEW STYLE TAPAS & TATAR

Tiradito Tuna [3, 9] 12
Mit Avocado/ Pinienkernen/ Kirschtomaten/ Apfel/ Gurken/ in einer Himbeer - Vinaigrette
Fishdish with Tuna/ avocado/ pinenuts/ cherrytomatoes/ apple/ raspberry vinaigrette

Cranberry Hamachi (Gelbschwanzmakrele) [1, 3, 7] 12
Sashimi vom Hamachi mit Blaubeer-Preiselbeerponzu/Zwiebeln/ Ingwer/ Kräuter
Yellowtail Sashimi/ Blueberry Ponzu/ Onion/ Herbs

Sake Orange [1, 3, 7] 12
Lachssashimi mit Forellenkaviar/ Orangebitter / Nussbutter-Ponzu/ Zitronenzeste
Salmon Sashimi with trout caviar/ orangebitter/ nut butter ponzu

Tuna Tatar [1, 7, 6] 12
Aus Thunfischfilet/ Grüner Apfel/ Zwiebeln/ Gurke/ Kresse/ Saiblingskaviar/ Trüffelponzu
Tuna/ apple/ cucumber/ onions/ cress/ char caviar/ truffle ponzu

Creamy Hamachi Tatar [3, 4] 12
Aus Gelbschwanzmakrele/ Tobiko/ jap. Mayonnaise/ Ingwer
Yellowtail Tatar/ Tobiko/ jap. Mayonnaise/ pickled ginger

Passionfruit Hamachi [1, 7] 16
Sashimi vom Hamachi/ frisches Maracujaextrakt / Ponzu

Ponzu Tuna [1, 7] 25
Sashimi vom Bluefin Tuna/Ponzu/Negi/ Zitronenzeste

YUSHOKU – DINNER MENU – ディナーメニュー

MO-SO: 12-22:00

YUSHOKU – DINNER MENU – ディナーメニュー

MO-SO: 12-22:00

PURE SASHIMI (4 pcs.)

Bluefin Tuna Toro mit Ossietra Caviar 28

Bluefin Tuna Akami 25

Sake - Lachs/ Salmon 14

Hamachi - Gelbschwanzmakrele / Yellowtail 14

Loup de Mer - Wolfsbarsch/ Sea bass 14

Hotate - Jakobsmuschel/ Scallop 14

KAIYOS 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

Truffle Tuna [1, 3, 7, 11] 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] 14
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 Truffle Sake 15

Handroll Ebi & Chilimayo 15

HOSO MAKI 6 Stk

Kappa (Gurken)/Cucumber 8

Avocado 9

Sake (Lachs)/ Salmon 11

Tuna Akami/ Tuna 12

Ebi Tempura/ fried Prawns 12

BluefinTunaToro/finestTunaBelly 16

UNSERE EMPFEHLUNG

OMAKASE SUSHI & SASHIMI NO MORIAWASE

Gemischte Platte mit den frischesten Fischsorten des Tages, Chef's choice (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**

YUSHOKU – DINNER MENU – ディナーメニュー

MO-SO: 12-22:00

WARME HAUPTSPEISEN
メインコース

MISO RAMEN

HOT MAIN DISHES

FISCH

Miso Salmon Donburi [1, 7, 4, 8] **25**
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 spinat in garlic, japanese rice, Yuzu-beurre blanc

Empfehlung des Hauses:
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

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, Weißenkohl & Tonkatsusoße
Japansese Pork cutlet/ Rice/ cabbage/ Tonkatsu Sauc

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

YUSHOKU – DINNER MENU – ディナーメニュー

MO-SO: 12-22:00

YUSHOKU – DINNER MENU – ディナーメニュー

MO-SO: 12-22:00

VEGAN

Nasu Don [1,8] **16**
Aubergine geschmort in Knoblauch und Sojasoße/ Reis/ Sesam
Stir-fried eggplant with garlic/ soy sauce/ rice/ sesame

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
Reddokarē

Tofu und Gemüse in Kokosmilch und rotem Curry, Lycheefrüchte/ Reis **16**
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**

RAMEN

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

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 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

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

DESSERTデザート

YUSHOKU

Affogato [4,6] **6**
Espresso Shot & Kugeleis**
Espresso shot with Ice cream

Nama Chocolate **9**

Klebreis mit Kokoseis [6,8] **9**
Stickyrice with coconut ice cream

Klebreis mit süsser Mango & Kokosmilch [8] **11**
Stickyrice with sweet mango, coconut milk

Caramel Flan [4,6] **9**

Homemade Mochis [6]
(if available) **9**

GETRÄNKE
飲み物

MOCKTAILS & HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Kaiyo Wonderleaf 11,5
Siegfried Wonderleaf, Yuzugel, Soda Limettenzeste

Kaiyo & Ume 11,5
Siegfried Wonderleaf, Plum gel, Limette, Soda, Orangezeste

frische Limetten Limonade 0,4l 5,9

frisch gepresste Orange-Maracuja Limo 6,5

frische Maracuja Apfel Soda 5,9

frische Gurke, Apfel, Ingwer Soda 5,9

Yuzu Jasmin Eistee** 5,9

Erdbeer - Maracuja Eistee** 5,9

Jasmin Eistee** 5,9
Lychee Limette

Earl Grey Eistee** 5,9
Maracuja - Vanille

SOFT DRINKS

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

BIER

Draught Beer - Kirin 0,5l 6

Kirin alkoholfree 0,33l 4

JAPANISCHER GRÜNER TEE** (KANNE)

Gyokuro 7

Sencha 5

Genmaicha 5

ANDERE TEESORTEN**

Jasminblütentee 5

Earl Grey (schwarzer Tee) 5

GETRÄNKE – 飲み物

MO-SO: 12-22:00

*quinine; **coffeine

GETRÄNKE – 飲み物

MO-SO: 12-22:00

KAFFEE**

Americano	3,5
Espresso	3
Espresso Macchiato	3,5
Espresso Double	4,5
Cappuccino	4
Flat White	5
Latte Macchiato	4,5
Matcha Latte	4,5
Ice Coffe Latte	4,5
Ice Matcha Latte	4,5
Salted Ice Coffee	4,9

**koffeinhaltig

APERITIF

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

Yuzu No. 1 11
Haku Vodka/ Fukuju Yuzu Sake/ Limette/ Lychee/ Crémant [10]

Sakura No. 2 11
Hatsumago Sake/ Vodka/ Limette/ Kirsche12/ Crémant [10]

Ume No. 3 11
Urakashumi Umeshu/ Grenadine [12] / Limette/ Cremant [10]

Shiso No. 4 11
Roku Gin/ Tatsuriki Shiso Red Sake/ Cremant [10]

Aperol Spritz	9,5
Aperol Maracuja Spritz	10,5
Limoncelli Spritz	9,5
Limoncelli Gin & Tonic	12

JAPANISCH INFUSIONIERTE COCKTAILS

Osaka Sour 18
Hibiki Whiskey/ Limette/ Simple Sirup/ Grenadine [12] / Eiweiß

MT. FUJI 15
Abumaki Shochu Ginjo Trester/ Zitrone/ Simple Sirup/ Kírsche [12]/ Basilikum

Gisha
Roku Gin/ Fukuju Yuzu Sake/ Giffard Holundersirup/ Eiweiß **15**

Teatime in Kyoto 15
Kakuzo Earl Grey infusionierter Vodka/ Limette/ Mango / Vanille/Zitronenzeste

Umeshu Sour 14
Urakashumi Umeshu/ Limette/ Grenadine [12] / frischer Orangensaft/ Eiweiß

Roku Basil Smash 13
Roku Gin/ Basilikum/ Simple Sirup/ Limettensaft

Shiso Smash 14
Roku Gin/ Shiso, eine Japannische Kräuter, Limettensaft

Japanese Caipirinha 13
Haku Vodka/ Hatsumago Sake/ Limetten/ Rohrzucker

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/ Grenadine[12]/ 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

CHAMPAGNER [10]

Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	95
Moët & Chandon Rosé Brut Impérial	0,75 l	110
Ruinart Blanc de Blanc	0,75 l	130
Ruinart Rosé	0,75 l	150

CREMANT [10]

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

GETRÄNKE – 飲み物

MO-SO: 12-22:00

GETRÄNKE – 飲み物

OFFENE WEINE 0,2L ワイン

WEISSWEIN 10

FORSTMEISTER GELTZ ZILLIKEN — 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

ROSÉ 10

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

ROTWEIN 10

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

MO-SO: 12-22:00

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

J.J.PRÜM — 85
Mosel/ 2020/ Wehlener Sonnenuhr Riesling/ Kabinett
Mineralisch/ Kräuternuance/ Eleganz

ANSGAR CLÜSSERATH — 32
Mosel/ 2021/ Riesling vom Schiefer/ feinherb
Schieferwürzig/ Zitrus/ tolle Länge

FORSTMEISTER GELTZ ZILLIKEN — 32
Mosel/ 2020 / Riesling / Q.b.A / trocken
Ausgewogen/ leicht/ geschliffene Mineralik

REINHOLD UND CORNELIA SCHNEIDER — 42
Baden/ 2021 / Weißer Burgunder / Spätlese/ trocken
Herb-Krautwürzig/ Fein cremig/ Eleganz

JÜLG — 42
Pfalz/ 2021 / Grauburgunder vom Kalk Gutswein/ trocken
Honigmelone/ Birne/ fokussiert/ schöne Dichte

DÖNNHOFF — 46
Nahe/ 2020/ Doppelstück Weißburgunder und Grauburgunder/ trocken
Harmonie/ Kraft/ Eleganz/ Fruchtig

WEISSWEINE AUS ÖSTERREICH 10

SCHLOSS GOBELSBURG — 30
Kamptal/ 2021/ Grüner Veltliner/ trocken
Würzig/ Fruchtig/ Knackig/ leicht pfefferig

WEISSWEINE AUS FRANKREICH 10

DOMAINE DES CORBILLIERES — 30
Touraine/ 2021 /Sauvignon Blanc/ trocken
Frisch/ Balance/ Blumig/ delikate Aroma

CAVES DE POUILLY — 45
Pouilly Fume/ Les Beaudieres / 2021
Fruchtig/ Aromatisch/ Trocken

DOMAINE GAGEY — 81
Cote D'Or/Ladoix Le Clou d'Orge / Chardonnay/ 2019
Mineralisch/ Ausdrucksstark/ Hocharomatisch/ leicht fruchtig/ blumig

GETRÄNKE – 飲み物

MO-SO: 12-22:00

GETRÄNKE – 飲み物

ROSÉ 10

SAINT AIX ROSE
Provence/2021 / Cuvée Mourvedre 70%, Cinsault 30% / trocken **38**
Vollmundig/ Noten von Pfirsich, Mandarine, Kumquat, Bitterorange, Lakritze

CHATEAU PIBARNON
Bandol Rosé (Bio Wine)/ 2021/ Cuvée Grenache 60%, Cinsault 20%, Syrah 20%/ trocken **90**
Frisch/ Fruchtig/ Knackig/ Noten von Grapefruit, Banane, Johannisbeeren

ROTWEIN AUS DEUTSCHLAND 10

FRIEDRICH BECKER
Pfalz / Spätburgunder / 2018 / trocken **38**
Wunderbare Säure/ leicht holzig/ Noten von Sauerkirsche, Eukalyptus, Minze

HOLGER KOCH
Baden/ Spätburgunder vom Kaiserstuhl / 2021 / trocken **36**
Aromatisch/ Schlank/ Kühl/ Kräuterig/ klassisch/ feingliedrig

ROTWEIN AUS FRANKREICH 10

DOMAINE DECELLE & FILS
Côte de Nuits Villages Vieilles Vignes/ Pinot Noir / 2019 **95**
Kreidige Struktur/ sehr straight/ puristisch/ Noten von Johannisbeere, Erde, Schwarztee

DOMAINES CHERMETTE
Beaujolais Brouilly Pierreux/ Gamay / 2019 **44**
Pikante Säure/ Noten von schwarze Kirsche, Cassis, Provenzalische Kräuter

MO-SO: 12-22:00

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

GETRÄNKE – 飲み物

MO-SO: 12-22:00

Allergene

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