

Speisen / Food Menu

Starter

- | | |
|--|---|
| 001 Edamame / えだ豆 | € 5,00 |
| Gekochte grüne Sojabohnen, leicht gesalzen
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
Crispy lotus root chips with wasabi salt |  |
| 003 Shio Cabbage / 塩キャベツ | € 5,50 |
| Kohlsalat mit Dashigewürz und Sesamöl Dressing
Cabbage salad with Japanese flavours and sesame oil dressing |  |
| 004 Shoyu-Zuke Cream Cheese / クリームチーズ醤油漬け | € 5,00 |
| Mit leicht Soja-Mirinsoße eingelegte Frischkäse auf Kracker
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 | € 6,00 |
| Miso Mascarpone Dip mit Shiso-Perille und Gelbschwanz Makrele. Kracker
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
Deep fried tofu roll with cooked spinach, yuzu chili paste |  |
| 007 Mentai Butter Toast / 明太バターマヨトースト | € 6,00 |
| Mit Käse überbacken Brot. Kabeljau-kavier Butter mayoSoße gefühlt
Bread topped with cheese. Pickled cod-cavier butter mayosauce felt | |
| 008 Tsukemono Moriawase / 漬け物盛り合わせ | € 8,50 |
| Verschiedene eingelegte Gemüse
Assorted pickled vegetables |  |
| 009 Aburi Salmon Sashimi / 炙りサーモン | € 15,00 |
| Abgeflämmte Lachs Sashimi mit Miso Soße
Flamed salmon sashimi with miso sauce | |
| 010 Tako Carpaccio / タコカルパッチョ | € 14,00 |
| Carpaccio von Oktopus mit Wasabi-Yuzu-Ponzu
Octopus carpaccio with Wasabi-Yuzu-Ponzu | |
| 011 Hamachi Sashimi / ハマチ刺身昆布塩だれ | € 17,00 |
| Sashimi von Gelbschwanzmakrele mit Kombu-Algen Dashi Gewürz-Soße
Sashimi of yellowtail fish with kombu seaweed dashi sauce | |
| 012 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
Sashimi of yellowtail mackerel with dissolved sesame, leek and soy sauce | |

Häppchen / Tapas

- 021 Nori-Shio Fried Potato / のりしおフライドポテト € 7,00
Pommes Frites Nori-Algen Flavor, Trüffel mayo
French fries nori seaweed flavor, Truffle mayo
- 022 Agedashi / 茄子と豆腐の揚げ出し € 10,00
Frittierte Aubergine und Tofu mit Tempura-Soße
Deep-fried eggplant and tofu with tempura sauce
- 023 Brokkoli Curry-Karaage / ブロッコリーのカレー唐揚げ € 9,00
Frittierte Brokkoli. Curry geschmack mit Honig-Senf-Soße
Deep-fried broccoli. Curry flavor with hony-mustard-sauce
- 025 Tori Kara / 鶏のから揚げ € 12,00
Frittiertes Kikok-Hähnchenfleisch
Japanese style fried chicken (Kikok chicken)
- 026 Teriyaki Chicken / 照り焼きチキン € 12,00
Gegrilltes Mais-Hähnchen mit süßlicher Teriyakisoße
Grilled teriyaki Corn-fed chicken
- 027 Cheese Chicken Grill / チーズチキングリル € 14,50
Käse überbackene Mais-Hähnchen und Aubergine mit Miso-Soße
Cheese gratin Corn-fed chicken and eggplant with misosauce
- 028 Gyusuki-ni / 牛すき煮 € 16,00
Sukiyaki-soße Rindfleischscheibe mit Tofu, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln
Sukiyaki sauce beef with tofu, onions and spring onions
- 029 Gyu Tataki / 牛たたき € 18,50
Roastbeef nach Japanische Art mit Wasabi-Ponzu Soße
Japanese style roast beef with Wasabiponzu sauce
- 030 Tako Kara / タコのから揚げ € 12,50
Frittierter Oktopus
Fried octopus
- 031 Ebi Mayo Pon / エビマヨポン € 12,00
Frittierte Garnelen mit Trüffel-Mayo Ponzu Soße
Fried shrimps with truffel-mayo ponzu sauce
- 032 Shake Shiokouji Yaki / 鮭の塩麹漬け焼き € 15,00
Gegrillter Lachs eingelegt in "Shiokoji" (leicht salziges Gewürz)
Grilled salmon, marinated in Japanese seasoning "Shiokoji"

Reisgerichte, Suppen & Nudeln / Rice, Soup & Noodles

- 041 Reis / ご飯 (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 3,50
Eine Schale gekochter Reis 
Bowl of cooked rice
- 042 Shake Ochazuke / 加賀棒茶漬け (鮭) € 6,00
Reissuppe mit Lachs
Rice soup with salmon
- 043 Takana Ochazuke / 加賀棒茶漬け (高菜) € 6,00
Reissuppe mit Senfblätter 
Rice soup with mustard leaves
- 044 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 
Grilled rice balls with SAKE-miso paste, 2 pieces / with miso soup
- 045 Maze Men Beef / 酒粕味噌のませそば(牛) € 17,50
In SAKE-Miso marinierte Nudeln mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen
In SAKE-miso marinated noodles with mashroom, spring onions and nori seaweed
- 046 Maze Men Veggie / 酒粕味噌のませそば(きのこ) € 16,00
In SAKE-Miso marinierte Nudeln mit Pilze, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen 
In SAKE-miso marinated noodles with mashroom, spring onions and nori seaweed

Nachfisch / Dessert

- 051 Yuzushu Eis / ゆず酒アイス € 4,50
Joghurt Eis mit jap. Zitrus Likör "Yuzushu"
Joghurt ice cream with Japanese citrus liqueur, "Yuzushu"
- 052 Maccha Eis / 抹茶アイス € 4,00
Grüntee-Eis
Green tea ice cream
- 053 Umeshu Amazake Sorbet / 梅酒と甘酒のソルベ € 6,00
Japanese plum liqueur and amazake sorbet
Sorbet aus japanischem Pflaumenlikör und Amazake

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	€ 7,50
Selters Wasser Naturell / ミネラルウォーター	0.25l	€ 2,50
	0.75l	€ 7,50
Pepsi Cola / ペプシコーラ	0.33l	€ 3,50
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
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
Ramune / ラムネ japanische Limonade	0.2l	€ 4,00
Calpico Water or Calpico Soda / カルピスウォーターor ソーダ Japanese fermented milk drink, still or sparkling Japanisches fermentiertes Milchgetränk, still oder mit Kohlensäure	0.3l	€ 4,50

Warme Getränke / Hot Drinks

Gerösteter grüner Tee "KAGA Bow-cha" / 加賀棒茶	€ 4,00
Kaffee / コーヒー	€ 3,00
Espresso / エスプレッソ	€ 3,00
Honey Ginger Tea / はちみつしょうが茶	€ 4,50
Honey Yuzu Tea / はちみつゆず茶	€ 4,50

Bier / Beer

Jever vom Fass / 生ビール	0.3l	€ 4,00
	0.5l	€ 5,80
Kanazawa Hyakumangoku Beer / 金沢百万石ビール		
Japanisches Craft Bier, Flasche		
Koshihikari Ale / コシヒカリエール	0.33l	€ 7,00
Pale Ale / ペールエール	0.33l	€ 7,00
Dark Ale / ダークエール	0.33l	€ 7,00
Weizen / ヴァイツェン	0.33l	€ 7,00
Alkoholfrei KIRIN Free / アルコールフリー キリン フリー		
Japanisches Alkoholfrei Bier, Flasche		
Radler / ラドラー	0.3l	€ 4,00
	0.5l	€ 5,80
Schöffelhofer Weizen / ヴァイツェン	0.5l	€ 5,80

Wein / Wine

Schneider (白)	0.2l	€ 9,20
Weiß, Pfalz (Grauburgunder)	0.75l	€ 32,00
Bischel (白)	0.2l	€ 8,00
Weiß, Rheinhessen (Riesling)	0.75l	€ 27,00
Schneider URSPRUNG (赤)	0.2l	€ 8,50
Rot, Pfalz (Cuvée)	0.75l	€ 27,00
LA TRIBU (赤)	0.2l	€ 7,50
Rot, Valencia - Spanien (Cuvée; Garnacha, Monastrell, Syrah)	0.75l	€ 25,00
Rings (ロゼ)	0.2l	€ 7,50
Rose, Pfalz (Cuvée; Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot)	0.75l	€ 25,00
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	€ 40,00

Spirituosen / Spirits

Shochu Mugi / 焼酎 (麦)	0.08l	€ 7,00
jap. Spirituose aus Weizen	0.7l	€ 60,00
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
Shochu Rice Kaga no Tsuyu / 米焼酎 菊姫 加賀の露	0.08l	€ 7,00
jap. Spirituose aus Reis	0.72l	€ 60,00
Shochu Tennyo no Namida / 能登はとむぎ焼酎 天女の涙	0.08l	€ 7,50
jap. Spirituose aus Jobstränen	0.72l	€ 65,00

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、カルピス)	€ 8,50
Shochu mit Zitrone, Limette, Oolong Tee oder Calpico	
Highball / ハイボール	€ 8,50
Whisky Soda	
Gin Tonic or Gin Buck / ジントニック、ジンバック	€ 8,50
mit Bombay Sapphire	
Hot Yuzushu / ホットゆず酒	€ 8,00
warmer Yuzu-likör (Zitrus-Likör) mit Honigtea oder mit Honiggingwer	
Hot Ginger Yuzushu / ホットジンジャーゆず酒	€ 8,00
warmer Yuzu-likör mit Honig und Ingwer	