

# SPEZIALITÄTEN MENÜS

Erleben Sie die Vielfalt der Japanischen Küche in einem Menü, dessen Hauptgang Sie selbst bestimmen. Wofür Sie sich auch entscheiden, eine kulinarische Reise von zirka 2 Stunden durch Japans Köstlichkeiten sei Ihnen gewiss.

## KOZUKE

Kleiner Salat aus Seetang und Gurke

## YAKITORI

Gegrillte Spießchen vom Huhn

## SUIMONO

Klare Suppe mit Einlagen japanischer Art

## SASHIMI

Variation an rohem, fein filetierten Fisch

## HAUPTGANG

Wählen Sie eine der sechs Spezialitäten auf der nächsten Seite. Dazu servieren wir Reis und eingelegtes Gemüse.

## MIZUGASHI

Eiscreme nach japanischer Art

Der Preis dieses Menüs richtet sich nach der Wahl des Hauptganges auf der nächsten Seite und gilt pro Person.

## SUKIYAKI

Im japanischen Wok am Tisch zubereitet

Hauchfeine Rindfleisch-Scheiben und Gemüse in hausgemachter, würzig-süßer Sauce. Auf Wunsch dazu ein Dipp aus rohem Ei.

### Als 6-Gang-Menü

Roastbeef (Argentinien) 98,-  
Wagyu Roastbeef (Japan) 139.-

### À la Carte (ohne Menü)

Roastbeef (Argentinien) 56,-  
Wagyu Roastbeef (Japan) 103.-

Hinweis: Tischzubereitung ab zwei Portionen, nicht kombinierbar mit Shabu Shabu

## UNA-JU

Aal nach japanischer Art an würzig-süßer Sojasauce, serviert auf einer großen Reisschale.

Als 6-Gang-Menü 88,-  
Ohne Menü (nur Aal auf Reis) 43.-

## SHABU SHABU (Ab 2 Pers.)

Fondue am Tisch zubereitet

Leichtes, mildes Brühen-Fondue mit hauchfeinen Rindfleisch-Scheiben und Gemüse. Dazu Sesam- und Soja-Lemon-Dipp.

### Als 6-Gang-Menü

Roastbeef (Argentinien) 98,-  
Wagyu Roastbeef (Japan) 139.-

### À la Carte (ohne Menü)

Roastbeef (Argentinien) 56,-  
Wagyu Roastbeef (Japan) 103.-

## SUSHI

Für Rohfisch-Fans

3 Röllchen und 7 Nigiri nach Auswahl des Sushi-Meisters. In der Regel: Lachs, Thunfisch, jap. Aal, Gelbschwanzmakrele und Dorade.

6-Gang-Menü 98,-

## YOSE DOFU TOBANYAKI

Zarter Tofu mit Spitzkohl und Zucchini in einer Tisch-Pfanne bei Ihnen gebraten.

Als 6-Gang-Menü 80,-  
Ohne Menü 28,-

# VEGANES MENÜ

Inspiriert vom Zen-Buddhismus, wo für den Menschen keine Tiere genutzt werden mögen, und dennoch eine köstliche Esskultur entstand.

## KOZUKE

Kleiner Salat aus Rettich und Karotte

## YASAI-GYOZA

Teigtaschen mit Gemüsefüllung und Soja-Dipp

## SUSHI

Variation von vegetarischem Sushi

## YOSE DOFU TOBANYAKI

Zarter Tofu mit Spitzkohl und Zucchini in einer Tisch-Pfanne bei Ihnen gebraten.

## WARABI-MOTCHI

Traditionelle Süßspeise aus Würfel von Warabi (jap. Bergpflanze) mit geröstetem Sojabohnenpulver verfeinert.

80.-

# ZENSAI

Kleine Köstlichkeiten für den Anfang

## EDAMAME (Vegan)

Blanchierte grüne Sojabohnen. 6,50

## UMEBOSHI (Vegan)

Drei Salzpflaumen. 3,50-

## GARI (Vegan)

Eingelegter Ingwer. 2,5-

## WAKAME KYURI

Seetang und Gurkensalat. 6,50

## SHAKEKAWA SUNOMONO

Seetang und Gurkensalat  
mit Gebrillter Lachshaut. 8,-

## NAMASU (Vegan)

Rettich und Karottensalat. 4,50

## KOHNOMONO (Vegan)

Jap. eingelegtes Gemüse, kalt 7,-

## TORO-TARTAR

Kl. Portion Tartar vom edlen Thunfisch-  
Bauch, mit jap. Gewürzen. 17,-

## YAKITORI

Zwei gegrillte Hühnerspießchen. 11,-

## GYOZA

Fünf gefüllte Teigtaschen  
(Huhn+Gemüse) mit Soja-Dipp. 9,50

## YASAI-GYOZA (Vegan)

Fünf gefüllte Teigtaschen  
(Gemüse) mit Soja-Dipp. 9,50

## SHIRUMONO

Leichte kleine Suppen

## MISO SHIRU

Suppe aus fermentiertem Soja, mit  
Seetang und Tofu. 6,50

## SUIMONO

Milde, klare Suppe mit Einlagen  
der Saison. 9,-

# SUSHI

Klassische Variationen, konzipiert für eine Person

## SUSHI TO SASHIMI

3 Röllchen, 4 verschiedene Nigiri und 12 Sashimi. Eine vielfältige Zusammenstellung, die sich zum Kennenlernen ebenso gut eignet wie für den erfahrenen Genießer. 59,-

## MATSU

3 Röllchen und 7 Nigiri exotischer Art. Für Kenner und Genießer. 59,-

## TAKE

3 Röllchen und 7 Nigiri in einer klassisch japanischen Auswahl beliebter Sorten. 44,-

## MAGURO ZUKUSHI

Thunfisch-Exklusiv: Bauch, Lende und Rücken als Sashimi, Nigiri, Aburi, Gunkan, Maki (Solange der Vorrat reicht). 75,-

# SASHIMI

Roher Fisch pur

## SASHIMI MORIAWASE

Klassische Variation der beliebtesten Sorten (12 Scheiben). 40,-

## JOH SASHIMI

Edle, exotische Variation an Fisch und Meeresfrüchten. 63,-

## USUZUKURI

Filets von weißem Fisch, hauchfein nach Art des Fugu-Kugelfisches. 45,-

## SASHIMI SHA-KE MAGURO

Lachs+Thunfisch (10 Scheiben). 40,-

## SASHIMI SHA-KE

Lachs (9 Scheiben). 34,-

## SASHIMI MAGURO

Thunfisch-Rücken (9 Scheiben). 47,-

## SASHIMI CHU-TORO

Thunfisch-Lende (9 Scheiben). 56,-

## SASHIMI TORO

Thunfisch-Bauch (9 Scheiben). 65,-

## SASHIMI HAMACHI

Gelbschwanz (9 Scheiben). 45,-

## FRESH-WASABI

Frisch geriebener Wasabi (nach Verfügbarkeit). 16,50-

# MAKI & TEMAKI

Klassische Rolle in 6 Röllchen geschnitten,  
oder auf Wunsch auch als Temaki, eine  
große 'Tüte', die Sie aus der Hand  
genießen

## SHA-KE

Lachsfilet. 10,-

## NEGI TORO

Thunfischbauch + Frühlingszwiebel. 21,-

## NEGI HAMACHI

Gelbschwanz + Frühlingszwiebel. 16,-

## TEKKA

Thunfischfilet. 16,-

## SHA-KE KAWA

Gebratene Lachshaut. 12,50

## UNAKYU

Gebratener Aal + Gurke. 14,-

## KAPPA MAKI (Vegan)

Gurke. 7,50

## ABOKADO MAKI (Vegan)

Avocado. 7,50

## O-SHINKO MAKI (Vegan)

Eingelegter Rettich. 7,50

## UME-SHISO MAKI (Vegan)

Salzpflaume und Kräuter. 9,-

## KANPYO MAKI

4 große Stück mit eingelegtem Kürbis. 7,50

Spezial-Rollen:

## CALIFORNIA SNOW-CRAB

Inside-Out Rolle mit Snowcrab-Fleisch und  
Avocado mit Mayo innen, außen  
Fliegenfisch-Rogen.  
In sechs Stücke geschnitten. 22,-

## CALIFORNIA SHA-KE

Lachs und Avocado mit Mayo als Inside-  
Out Rolle mit Rogen. 16,-

# SHIRAITA KONBU

Sushi mit durchsichtigem Seetang

## SNOWCRAB-TE-AMI

Farbig wie ein Regenbogen:  
Etwas dickere Rolle mit Snowcrab-Fleisch  
und Avocado gefüllt, außen Thunfisch,  
Lachs, Makrele. Sechs Stücke. 31,-

## BATTERA

Sieben eckig gepresste Sushi-Stücke mit  
eingelegter Makrele. 21,-

# **NIGIRI SUSHI** Preis pro Stück auf Reisball

## **FISCH**

**SHA-KE**, Lachs. 6,-

**MAGURO**, magerer Thunfisch. 8,50

**CHU TORO**, Thunfischlende. 9,50

**TORO**, Thunfischbauch. 10,-

**HAMACHI**, Gelbschwanz. 7,50

**UNAGI**, gegrillter Aal. 7,-

**MADAI**, jap. Dorade. 7,50

**SUZUKI**, Wolfsbarsch. 5,50

**ISHIMOCHI**, Adlerfisch. 5,50

**SABA**, Makrele. 5,50

## **SCHALENWEICHTIERE**

**TAKO**, Oktopus. 5,50

**IKA**, Sepia. 5,50

**UNI**, Seeigel. 10,-

## **MUSCHELN**

**HOTATEGAI**, Jacobsmuschel. 7,50

**HOKKIGAI**, Trogmuschel. 6,-

## **KRUSTENTIERE**

**EBI**, Garnele gekocht. 5,50

**AKAEBI**, Riesengarnele roh. 8,50

**ZUWAIGANI**, Schneekrebs. 10,-

## **KAVIER & ROGEN**

**IKURA**, Lachskaviar. 8,-

**TOBIKO**, Rogen vom Fliegenden  
Fisch. 6,50

## **EI & GEMÜSE**

**TAMAGOYAKI**, Eipastete. 5,-

**ABOKADO** (Vegan), Avocado. 5,-

Bitte fragen Sie uns nach  
saisonaalem Tagesfisch.

## **FRESH-WASABI**

Frisch geriebener Wasabi  
(nach Verfügbarkeit). 16,50

# AIKURIMU

## KUGELEIS

**MACHA**, Grüntee.

je Kugel 4,-

**YUZU**, Jap. Zitrusfrucht.

je Kugel 4,-

**OGURA**, süße rote Bohnen.

je Kugel 3,50-

**GOMA**, schwarzer Sesam.

je Kugel 3,50-

**BANILLA**, Vanille

je Kugel 3,-

Eine Kugel hat etwa Golfball-Größe.

Karten für Allergiker und Zusatzstoffe  
reichen wir Ihnen gern.

Preis beinhalten die deutsche  
Mehrwertsteuer.  
Das Matsumi unterliegt allen deutschen  
Lohnabzügen. Deshalb freuen sich die  
Mitarbeiter sehr über ein Trinkgeld, auch  
wenn dies in Japan anders geregelt ist.