

JAPANISCHES RESTAURANT



SUSHI & SASHIMI



🍱	FULL-COURSE DINNER	PAGE. 3
🍱	KALTE VORSPEISEN	PAGE. 4
🍱	WARME VORSPEISEN	PAGE. 5
🍱	SUSHI- GERICHTE	PAGE. 6
🍱	SASHIMI / SUSHI À LA CARTE	PAGE. 7
🍱	UNSER AAL SPEZIALITÄTEN / TEMPURA	PAGE. 8
🍱	NUDEL- / SUPPEN	PAGE. 9
🍱	GETRÄNKE / NACHTISCH	PAGE. 10
🍱	SAKE	PAGE. 11
🍱	WEIN	PAGE. 12





コース料理。

Full-course Dinner



FC-1 やばせ YABASE-course

味噌汁 MISO-SHIRU

Misosuppe | Miso soup

法蓮草の胡麻和え GOMA-AE

Spinat mit Sesamsoße | Spinach with sesame sauce

刺身 SASHIMI

Frischer roher Fisch in Scheiben | Fresh raw fishes

茄子田楽 NASU-DENGAKU

Frittierte Aubergine mit Miso Soße | Fried egg-plant with Miso sauce

サーモンの炭火焼き SUMIBI - YAKI

Lachs | Salmon

天麩羅 TEMPURA

Frittierte Garnele, Gemüse | Fried prawn and vegetables

デザート (アイス2個)

Nachtsch (2 Kugel Jap. Eis) | Dessert (2 Jap. ice cream) 52€



FC-2 松 MATSU-course

味噌汁 MISO-SHIRU

Misosuppe | Miso soup

法蓮草の胡麻和え GOMA-AE

Spinat mit Sesamsoße | Spinach with sesame sauce

寿司 SUSHI

Sushi (8 NIGIRI)

天麩羅 TEMPURA

Frittierte Garnelen, Gemüse | Fried prawn and vegetables

デザート (アイス2個)

Nachtsch (2 Kugel Jap. Eis) | Dessert (2 Jap. ice cream) 46€



前菜。

Kalte Vorspeisen

Please tell us if you have any allergies.



KV-1 法蓮草胡麻和え
GOMA-AE
Spinat mit Sesamsoße
Boiled Spinach with sesame sauce
7€



KV-2 わかめサラダ
WAKAME-SALAD
Wakame-Salat
wakame seaweed salad
5€



KV-3 法わかめきゅうり酢
WAKAME-KYURI-SU
Gurke und Alge mit Essig gewürzter Soße
Cucumber and seaweed in sour sauce
6€



KV-4 豆腐と海藻のサラダ
TOFU AND SEAWEED SALAD
Salat mit Algen und Tofu
10€



KV-5 ねぎぬた
NEGI-NUTA
Lauch mit gesüßtem Miso
Green onion with sweet Miso sauce
6€



KV-6 鮪ぬた
MAGURO-NUTA
Thunfisch mit gesüßtem Miso
Tuna with sweet Miso sauce
16€

KV-7 ミックスぬた
MIX-NUTA
Lauch und Meeresfrüchte mit gesüßtem Miso
Green onion and seafood with sweet Miso sauce
17€



KV-8 たこ酢
TAKO-SU
Gurke und Oktopus mit Essig gewürzter Soße
Cucumber and seaweed with octopus in sour sauce
10€



KV-9 酢の物盛り合わせ
SUNOMONO-MORIAWASE
Gurke und Meeresfrüchte mit Essig gewürzter Soße
Cucumber and seaweed with seafood in sour sauce
16€



KV-10 ウニのお刺身
Seeigel SASHIMI
32€



KV-11 サーモンとまぐろとアボガドのつまみ
Salmon, tuna & avocado
Avocado mit frischen,
gehackten, rohen Thunfisch und Lachs
17€



KV-12 牛ヒレのたたき
Gyu-Tataki
Rohes Rinderfilet mit
geriebener Zwiebel & Sojaessigsoße
20€



WG-1 枝豆
EDAMAME
gekochte Sojabohnen
Boiled soybeans
6€



WG-2 牛ヒレと蓮根の照り焼き
Gyu-Teriyaki
Gegrilltes Rinderfilet und Lotowurzel
mit süßer Sojasoße und japanischen Pfeffer
20€



WG-3 マグロの唐揚げ
Maguro Karaage
Frittierter Thunfisch
13€



WG-4 フォアグラと牛ヒレたたき
Foie Gras & Gyu-Tataki
"FOIE GRAS" und rohes Rinderfilet
mit Miso-Soße, Basilikum
und verschiedenen Nüssen (3 Stück)
21€



WG-5 つくね
TSUKUNE
Gehackte Hühnchenfleischbällchen
Ground chicken (Japanese chicken meatball)
7€



WG-6 銀ダラ西京焼き
Gindara
In Miso-Soße
eingelegter, gegrillter Dorsch
20€



WG-7 まぐろステーキおろしポン酢
または照り焼きバルサミコソース
THUNFISCH STEAK
mit geriebenen Rettich und Sojaessig
oder TERIYAKI- Balsamessig-soße
19€



WG-8 揚げ出し豆腐
AGEDASHI-TOFU
Frittierter Tofu in Soja-Brühe
Fried Tofu in soy sauce broth
10€



WG-9 茄子田楽
NASU-DENGAKU
Frittierte Aubergine mit Miso Soße
Fried egg-plant with Miso sauce
9€



WG-10 鳥の唐揚げ
TORI-KARAAGE
Frittierteres Hühnchenfleisch
Flavoured and fried Chicken
12€



WG-11 まぐろかま焼き
Gegrillter Thunfischkopf mit Essig
ab25€~~~38€

※30~40分ほどお時間いただきます。大きさによって多少お値段が変動いたします。

Da wir den Thunfischkopf und Gelschwanzkopf nach Bestellungseingang,
frisch zubereiten, benötigen wir ca 30-40 Min bis das Gericht serviert werden kann.
Der Endpreis richtet sich nach dem Gewicht.



WG-12 ブリかま焼き
Gegrillter Gelschwanzkopf mit Essig
ab18€~~~28€



S-1 Chef`s Empfehlung "SASHIMI"
und "SUSHI (8 NIGIRI)" 55€



S-2 特選寿司盛り合せ
Luxus SUSHI | Luxury SUSHI
10 Stück NIGIRI + 3 MAKI :
Heute sehr gut!! Qualität SUSHI
10 NIGIRI + 3 MAKI : Today's very good SUSHI
38€



やばせの
お寿司。

NIGIRI SUSHI



S-3 御寿司盛り合せ
Normales SUSHI | Regular SUSHI
8 NIGIRI + 3 MAKI : mit Thunfisch, Weißfisch, Garnelen und Ei
8 NIGIRI + 3 MAKI : with tuna, white fish, prawn and egg
28€



S-4 まぐろづくし寿司
赤身, 中トロ, 大トロ, ネギトロ,
炙りトロ, トロタタキ巻き
Thunfisch Sushiplatte
29€



S-5 サーモンづくし寿司
サーモン, 炙りサーモン, いくら, 鮭ネギ軍艦, 鮭アボ巻き
Lachs Sushiplatte
20€



S-6 カリフォルニアロール サーモン又はまぐろ
California Rolle mit Lachs oder Thunfisch (8Stück) 16€
うなぎロール
UNAGI Rolle mit Aal, Ei, Gurke und Avocado (8Stück) 20€
海老天ロール
EBI-TEN Rolle mit frittierte Garnele (8Stück) 17€



S-7 太巻き
FUTO MAKI
Dicke Seetangrolle
mit Garnele, Ei und Gurke
Big roll with prawn, egg and cucumber
18€



S-8 鮭とアボカドのばってら
SAKE-AVO BATTERA
Gepresster frischer roher Lachs mit Avocado "SUSHI"
Pressed salmon and avocado "SUSHI"
16€



S-9 鯖のばってら
SABA BATTERA
Gepresste Makrele "SUSHI"
Pressed mackerel "SUSHI"
16€



S-10 上ちらし丼
CHIRASHI-SUSHI
Verschiedene rohe Fisch in kleine Scheiben
und Meeresfrüchte auf SUSHI Reis
Various raw fish and seafood on rice
38€



S-11 鉄火丼
TEKKA-DON
Frischer Thunfisch auf SUSHI Reis
Fresh raw tuna on sushi rice
30€



S-12 サーモン丼
SAKE-DON
Frischer Lachs auf SUSHI Reis
Fresh raw Salmon on sushi rice
25€



大将のおまかせ盛り合わせ
(その日一番の新鮮なお魚でお造り致します)

Picture may vary from actual food.
Chef's Empfehlung SASHIMI
Today's special SASHIMI

The picture is just an example.(ask staffs for details)
mit Thunfisch, verschiedenen Weißfische
with Tuna, various white fish

ab32€~



SA-1 うに Uni
(Seeigel / Sea urchin)
10€



SA-2 うなぎ Unagi
(Aal / eel)
11€



SA-3 フォアグラ Foagura
(Foie Gras / Foie gras)
11€



SA-4 牛たたき Tataki
(Rohes Rinderfilet / beef tataki)
8€



SA-5 まぐろ Maguro
(Thunfisch / tuna)
5€



SA-6 中トロ Chyuuoro
(Thunfischmitte / Tuna medium)
6€



SA-7 大トロ Toro
(Milder Thunfisch / Mild tuna)
8€



SA-8 ネギトロ Negitoro
(Thunfisch-Tartar / Tuna tartare)
6€



SA-9 タイ Tai
(Dorade / Red snapper)
6€



SA-10 ブリ Buri
(Gelbschwanz / Yellowtail)
6€



SA-11 スズキ Suzuki
(Seebarsch / Perch fish)
6€



SA-12 いくら Ikura
(Lachskaviar / Salmon caviar)
7€



SA-13 サバ Saba
(Makrele / mackerel)
5€



SA-14 サケ Sake
(Lachs / salmon)
5€



SA-15 ホタテ Hotate
(Jakobsmuschel / Scallops)
6€



SA-16 海老 Ebi
(Garnele / shrimp)
5€



SA-17 イカ Ika
(Tintenfisch / squid)
4€



SA-18 タコ Tako
(Oktopus / octopus)
3.5€



SA-19 玉子 Tamago
(Omelett / Omelette)
3€



SA-20 稲荷 Inari
(Suesser-Tofu / Sweet tofu)
4€

Wir bieten ausserdem noch viele verschiedene Variationen der Sushi Makis an.
We also offer other diverse variation of Maki-Sushi.



Folgende Sorten:

- | | | |
|----------------|--|----|
| SH-1 : 鉄火巻き | Tekkamaki (Thunfischrolle / Tuna Roll) | 7€ |
| SH-2 : ネギトロ巻き | Negi-Toro (FetterThunfisch / Tuna Tartar) | 8€ |
| SH-3 : 鮭巻き | Sake(Lachs / Salmon) | 7€ |
| SH-4 : 梅きゅう巻き | Ume Kyuu (Pflaume & Gurke / Plum & Cucumber) | 6€ |
| SH-5 : 納豆巻き | Natto (gegorene Sojabohnen / fermented soybeans) | 6€ |
| SH-6 : アボカド巻き | Avocado | 6€ |
| SH-7 : かんぴょう巻き | Kanpyou(Kuerbis / dried gourd shavings) | 6€ |
| SH-8 : かつば巻き | Kappa (Gurke/Cucumber) | 5€ |
| SH-9 : お新香巻き | Oshinko (Süßer Rettich / Pickle) | 6€ |
| SH-10 : 玉子巻き | Tamago (Omelett / Omelette) | 5€ |



太鼓醤油
Taiko
Sojasoße
30ml 2,-€

歴史の香り漂う出雲の国『美保関』からの直送、五本松かけ醤油。
お刺身、お寿司の味を一層引き立たせる最適なか け醤油です。
"Die Taiko-Sojasoße" ist eine spezielle süßerer Sojasoße die den Geschmack von Sushi und Sashimi noch besser zur Geltung bringt als normale Sojasoße.
"Die Taiko-Sojasoße", die wir verwenden wird in Shimane hergestellt, einen sehr naturbelassenen Ort Japans mit guter Wasser und luftqualität.





AG-1 うな重 UNAJU

Reisschale mit gegrilltem Aal
darauf mit hausgemachter Soße
Charcoal-grilled eel with our special
sauce on rice in a lacquer ware

S	39 €
M	43 €
L	48 €



UNAGI



AG-2 蒲焼又は白焼き KABAYAKI | SHIRAYAKI

Gegrillter Aal mit oder
ohne Teriyaki Soße
Grilled Eel with or
without soy-based sauce

S	32 €
M	36 €
L	40 €

スペイン産の活うなぎを丸々一匹骨まで調理致しております。是非ご賞味ください。
Aale kommen lebendig aus Spanien und werden hier von unseren Kuchen vorbereiten.
Living eels from Spain are cooked in our kitchen.



ひつまぶし

HITSUMABUSHI

Gegrillter Aal auf Reis mit Lauch, Wasabi, Nori und klare Brühe
Chopped grilled Eel with soy flavoured sauce, cut in small pieces and serve on rice

29€

天
ぷ
ら。

Tempura-Gericht

TG-1 かき揚げ
KAKIAGE

Frittierte gehackte Meeresfrüchte
mit Gemüse
Fried seafood
with vegetable clustered
(Tempura cake)

16€

TG-2 天麩羅盛り合わせ
TEMPURA - MORIAWASE

Frittierte Garnelen,
Fisch, Gemüse
Fried prawn, fish
and vegetables

26€

TG-3 かきあげ丼
KAKIAGE - DON

Frittierte Meeresfrüchte
mit Gemüse auf Reis
Fried seafood with vegetable cluster
with our special sauce on rice

20€

TG-4 天丼
TENDON

Tempura mit unserer
eigenen Soße auf Reis
Tempura with our special
sauce on rice

22€



麺類。

Nudeln

UDON (Weizennudeln | Wheat noodle)
SOBA (Buchweizennudeln | Buckwheat noodle)



NS-1 たぬきうどん / そば
TANUKI-UDON/SOBA

Warme Nudeln mit Croutons
Hot noodle with fried wheat flour croutons
14€



NS-2 わかめうどん / そば
WAKAME-UDON/SOBA

Warme Nudeln mit Algen
Hot noodle with seaweed
14€



NS-3 鍋焼きうどん / そば
NABEYAKI - UDON/SOBA

Heisse Nudeln mit frittiertes Garnele, Alge, Pilz und Ei
Very hot noodle with fried prawn,
seaweed, shiitake and egg
18€



NS-4 かき揚げうどん / そば
K AKIAGE-UDON/SOBA

Warme Nudeln mit frittierten gehackten Meeresfrüchte und Gemüse
Hot noodle with Tempura cake (seafood and vegetable)
17€



NS-5 天ぷらうどん / そば
TEMPURA - UDON/SOBA

Warme Nudeln mit frittiertes Garnele
Hot noodle with fried prawn
17€



NS-6 ざるうどん / そば
ZARU-UDON/SOBA

Kalte Nudeln
Cold noodle
11€



NS-7 天ざるうどん / そば
TENZARU-UDON/SOBA

Kalte Nudeln mit Tempura
Cold noodle with Tempura
19€

NS-8 なめこ碗 7€
NAMEKO-WAN
Miso Suppe mit Pilz
Miso soup with mushroom

NS-9 味噌汁 5€
MISO - SHIRU
Miso Suppe mit Algen
Miso soup with seaweed

NS-10 魚味噌汁 8€
SAKANA - MISO
Miso Suppe mit Meeresfrüchte
Miso soup with seafood

NS-11
ご飯 (小)

Reis
Klein
2€

NS-12
ご飯 (大)

Reis
Groß
3€

NS-13
マヨ

Mayo
0,5€

NS-14
照焼ソース

Teriyaki
Soße
1€

NS-15
鰻ソース

Unagi
Soße
1€

NS-16
ポン酢

Ponzu
Soße
1€

NS-17
ガリ

Gari
1€

ビール Bier | Beer

アルト Schlösser Alt	0.33l	€ 3	D
ピルス BRINKHOFFS Pils	0.33l	€ 3.5	D
ヴァイツェン PAULANER Weißbier	0.5l	€ 4.5	D
キリン・アサヒ・サッポロ KIRIN・ASAHI・SAPPORO	0.33l	€ 4	D
アルコールフリー KIRIN alkoholfrei alcohol-free beer	0.33l	€ 4	D



御
飲
物。

Getränke

ワイン Offene Weine | Open wine

白ワイン

Weißwein | White wine

Erlenwein Cuvée weiß trocken H 0.2l € 6,5

ANTINORI TOSCANA H 0.2l € 8,5

梅酒 D.10

Pflaumenwein | Plum wine



40ml € 5

mit Wasser € 5

mit Sprudelwasser € 8,5

ソフトドリンク

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic beverages

ミネラルウォーター (炭酸入り) Apollinaris	0.75l	€ 7	0.25l	€ 3.5
ミネラルウォーター (炭酸なし) SCHLOSS QUELLE	0.75l	€ 7	0.25l	€ 3.5
ウーロン茶 Oolongtee Oolong tea (Kalt) 1	1.5l	€ 9	0.2l	€ 3
日本茶 Grüner Tee Green tea 1	500ml (Kanne)	€ 3.5		

アップル、オレンジ、アップルショーレ、コーラ、コーラライト、Sprite、ファンタ

Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle, Cola, Cola-Light, Fanta, Sprite
€ 3.5



3種のもちアイスプレート
MOCHI EISPLATTE
Bitte fragen Sie
das Personal nach dem Teller.

10€



どら焼きと抹茶アイス
DORA YAKI EISPLATTE
Dorayaki-mit süßem Bohnenmus
gefüllte Castilla
und Grüner Tee Eiscream

8€

和風あيسくりいむ

JAPANISCHE EISCREAME

抹茶 / 小倉 / 黒胡麻 / バニラ

Grüner Tee / Süße Rotbohnen/
Schwarzer Sesam / Vanille

Green tea / Red beans / Black sesame / Vanilla
1 玉 / 1 Kugel 2€

A.D.F.K.L.1.10

トッピング小倉

Mit süßer Rotbohnensoße
with sweet red bean sauce
1.5€

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

- A. Eier B. Erdnüsse C. Fisch D. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) E. Krebstiere F. Milch (einschließlich Laktose)
G. Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
H. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter) I. Sellerie J. Senf K. Sesamsamen L. Soja M. Süßlupinen
N. Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern)
1. koffeinhaltig 2. mit Farbstoff 3. chininhaltig 4. konserviert 5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. mit Phosphat
9. enthält eine Phenylalaninquelle 10. mit Süßungsmittel(n) 11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12. mit Antioxidationsmittel
13. gewachst 14. taurinhaltig 15. enthält Sojaöl, aus genetisch verändertem Soja hergestellt



久保田千寿/吟醸 KUBOTASENJU
新潟 (NIGATA) D

140ml € 12 / 720ml € 56 / 1800ml € 120

特別本醸造。
上品で優しい香りにすっきりとした味わい。

Milder und gut balancierter Umami-Geschmack vom Reis.
Er begleitet eine Vielfalt von Speisen



浦霞 / 純米酒 URAKASUMI
宮城 (MIYAGI) D

140ml € 12 / 720ml € 56 / 1800ml € 120

まろやかな口当たりとキレの良い後味の本醸造酒。
燗でも冷でも常温でも楽しめます。

Leichte Aromatik und mild-kraftiger Geschmack passen
zu vielen Speisen. Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.
In Japan sehr populär.



飛良泉/山廃純米酒 HIRAIZUMI
秋田 (AKITA) D

140ml € 12 / 1800ml € 120

日本酒本来の旨味と香り。山廃独特の酸味と
丸みがほどよく調和し、従来の日本酒党にもオススメ。

Nicht aufdringliche aber eindrucksvolle
Aromen und ein feinfuchtiger Geschmack



真澄(辛口)/純米吟醸 MASUMI
長野 (NAGANO) D

140ml € 13 / 1800ml € 125

辛口生一本。透明感のあるすっきりとした
香りと味わいの純米吟醸。

Masumi "Black Label": präzise, geschmeidig, mildes Aroma von
Zuckerwatte.



日本酒
Sake



李白 / 純米吟醸・超特撰 RIHAKU
島根 (SHIMANE) D

300ml € 28 / 720ml € 58

酒造好適米「山田米」を 55% に
精米し低温発酵させた純米吟醸。

Auf der Zunge sehr geschmeidig und wohl bekömmlich.
Er verkörpert den Idealtypus von Junmai Ginjo.
Dieser Klassiker der Brauerei hat in Japan und international



出羽桜/純米吟醸 DEWAZAKURA
山形 (YAMAGATA) D

300ml € 31 / 720ml € 63

全て山形県の原料を使って醸された、桜桃を思わせる
優しい香りと雪解け水のようなすっきりとした味わい。

Dieser feine Sake aus dem Norden Japans harmoniert
besonders gut mit Fisch und Meeresfrüchten.



獺祭 / 純米大吟醸 45 DASSAI
山口 (YAMAGUCHI) D

300ml € 34 / 720ml € 69

最高の種米と言われる山田米を 45% まで磨いてかました純米大吟醸。
綺麗で新鮮な味と柔らかで繊細な香りが絶妙のバランスを保っています。

Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben.
Zeigt Geschmackskomponenten von Weißwein
mit leichter Säure. Leichter Körper mit feinem Abgang.



福寿 / 純米吟醸 HUKUJU
兵庫 (HYOGO) D

300ml € 31 / 720ml € 63

透き通った外観。木なりの果物を思わせる、綺麗な香り。
口あたりは滑らかで、果実のジュレのように瑞々しい個性。
伸びやかな香りと繊細な味わいに加え、ミネラル感を感じる。
Elegant and fragrant. This Junmai ginjo label
possesses pear and apple like aroma with very smooth finish.



八海山 / 清酒 HAKKAISAN
新潟 (NIGATA) D

720ml € 48

低温発酵で丁寧に酒造。
淡麗なすっきりとした飲み口。

Brewing takes place slowly at low temperatures
allowing for a clean, dry and delicious flavor.



千代むすび / 純米大吟醸強力 50
CHIYOMUSUBI D

720ml € 54

純米大吟醸穏やかな香りと上品なコクのあるお酒です。

Milde Frührongsdüfte
begleiten diesen gekonnt gebrauten Sake



美丈夫 / 特別純米 BIJOUFU
高知 (KOCHI) D

720ml € 54

魚介や鶏料理によく合い、
フルーティーな香りと味のバランスが絶妙。
Dieser Sake zeichnet sich durch feine Aromen von reifem Obst aus.
Im Geschmack ist er frisch mit trockenem Abgang
und harmoniert bestens mit Fisch und Geflügel.



宗玄 / 純米吟醸 SOGEN
石川 (ISHIKAWA) D

720ml € 97

メロンや青リンゴのようなフレッシュでフルーティーな香り。

The nose is fresh and fruity,
without excess, on melon and green apple. Fruits are present
in mouth with just as much delicacy and fluidity, a caress.



熱燗 (大関) ATSUKAN
D

Heißer Reiswein

140ml € 8

280ml € 15



久保田千寿/吟醸 KUBOTASENJU
新潟 (NIGATA) D

140ml € 12 / 720ml € 56 / 1800ml € 120

特別本醸造。
上品で優しい香りにすっきりとした味わい。

Milder und gut balancierter Umami-Geschmack vom Reis.
Er begleitet eine Vielfalt von Speisen



浦霞 / 純米酒 URAKASUMI
宮城 (MIYAGI) D

140ml € 12 / 720ml € 56 / 1800ml € 120

まろやかな口当たりとキレの良い後味の本醸造酒。
燗でも冷でも常温でも楽しめます。

Leichte Aromatik und mild-kraftiger Geschmack passen
zu vielen Speisen. Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.
In Japan sehr populär.



飛良泉/山廃純米酒 HIRAIZUMI
秋田 (AKITA) D

140ml € 12 / 1800ml € 120

日本酒本来の旨味と香り。山廃独特の酸味と
丸みがほどよく調和し、従来の日本酒党にもオススメ。

Nicht aufdringliche aber eindrucksvolle
Aromen und ein feinfuchtiger Geschmack



真澄(辛口)/純米吟醸 MASUMI
長野 (NAGANO) D

140ml € 13 / 1800ml € 125

辛口生一本。透明感のあるすっきりとした
香りと味わいの純米吟醸。

Masumi "Black Label": präzise, geschmeidig, mildes Aroma von
Zuckerwatte.



日本酒
Sake



李白 / 純米吟醸・超特撰 RIHAKU
島根 (SHIMANE) D

300ml € 28 / 720ml € 58

酒造好適米「山田米」を 55% に
精米し低温発酵させた純米吟醸。

Auf der Zunge sehr geschmeidig und wohl bekömmlich.
Er verkörpert den Idealtypus von Junmai Ginjo.
Dieser Klassiker der Brauerei hat in Japan und international



出羽桜/純米吟醸 DEWAZAKURA
山形 (YAMAGATA) D

300ml € 31 / 720ml € 63

全て山形県の原料を使って醸された、桜桃を思わせる
優しい香りと雪解け水のようなすっきりとした味わい。

Dieser feine Sake aus dem Norden Japans harmoniert
besonders gut mit Fisch und Meeresfrüchten.



獺祭 / 純米大吟醸 45 DASSAI
山口 (YAMAGUCHI) D

300ml € 34 / 720ml € 69

最高の種米と言われる山田米を 45% まで磨いてかました純米大吟醸。
綺麗で新鮮な味と柔らかで繊細な香りが絶妙のバランスを保っています。

Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben.
Zeigt Geschmackskomponenten von Weißwein
mit leichter Säure. Leichter Körper mit feinem Abgang.



福寿 / 純米吟醸 HUKUJU
兵庫 (HYOUGO) D

300ml € 31 / 720ml € 63

透き通った外観。木なりの果物を思わせる、綺麗な香り。
口あたりは滑らかで、果実のジュレのように瑞々しい個性。
伸びやかな香りと繊細な味わいに加え、ミネラル感を感じる。
Elegant and fragrant. This Junmai ginjo label
possesses pear and apple like aroma with very smooth finish.



八海山 / 清酒 HAKKAISAN
新潟 (NIGATA) D

720ml € 48

低温発酵で丁寧に酒造。
淡麗なすっきりとした飲み口。

Brewing takes place slowly at low temperatures
allowing for a clean, dry and delicious flavor.



千代むすび / 純米大吟醸強力 50
CHIYOMUSUBI D

鳥取 (TOTTORI)

720ml € 54

純米大吟醸穏やかな香りと上品なコクのあるお酒です。

Milde Frührongsdüfte
begleiten diesen gekonnt gebrauten Sake



美丈夫 / 特別純米 BIJOUFU
高知 (KOCHI) D

720ml € 54

魚介や鶏料理によく合い、
フルーティーな香りと味のバランスが絶妙。
Dieser Sake zeichnet sich durch feine Aromen von reifem Obst aus.
Im Geschmack ist er frisch mit trockenem Abgang
und harmoniert bestens mit Fisch und Geflügel.



宗玄 / 純米吟醸 SOGEN
石川 (ISHIKAWA) D

720ml € 97

メロンや青リンゴのようなフレッシュでフルーティーな香り。

The nose is fresh and fruity,
without excess, on melon and green apple. Fruits are present
in mouth with just as much delicacy and fluidity, a caress.



熱燗 (大関) ATSUKAN
D

Heißer Reiswein

140ml € 8

280ml € 15



Erlenwein Cuvée weiß trocken H

CHARAKTERISIERUNG

Das beste aus unseren Gutsweinen Weißburgunder und Muskateller vereinigt sich hier zu einer feinfruchtigen Komposition, zum harmonischen Trinkgenuß.

75cl € 27



Weis Weine Saar Riesling H

CHARAKTERISIERUNG

Die fruchtigere, saftigere Variante des Gutsrieslings bestich durch Ausdrucksstärke und den fantastischen Trinkfluss, ist harmonisch rund und finessenreich.

Leicht mit einem Hauch Restsüsse!
Moselwein perfekt!

75cl € 31



Tina Pfaffmann Grauer Burgunder Exklusiv H

CHARAKTERISIERUNG

Großartig trocken und voluminös. Gleichzeitig sehr vielseitig und elegant, erdig und spritzig durch seine natürliche Kohlensäure. Einfach ein ganzer Kerl!

75cl € 38



Bulgarini Rosso Bruno H

CHARAKTERISIERUNG

Intensive rote Farbe. Bukett fein und anhaltend, würzig mit Noten von Kakao, Lakritz, fruchtig nach roten Beeren (Kirsche, Johannisbeere). Am Gaumen leicht tanninhaltig, harmonisch, weich mit einem angenehmen, langen, sehr eleganten Finish.

75cl € 38



Domaine de la Palud Châteauneuf-du-Pape

CHARAKTERISIERUNG H

Kräftiges rubinrot. Gewürze, Sauerkirschen, Röstaromen. Volumen, Struktur, gut ausgereifte Tannine, Terroir!

75cl € 41



白
ワ
イ
ン

Weißwein



Villa Antinori Bianco IGP H

CHARAKTERISIERUNG

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Feiner eleganter Duft, fruchtig und blumig mit Zitrusnoten. Am Gaumen ausgewogen, von guter Länge und mit einem mineralischen Finale.

75cl € 29



Bulgarini Lugana DOC H

CHARAKTERISIERUNG

Farbe sehr intensiv strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sehr fruchtig mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen frisch und würzig, ausgestattet mit guter Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit, im Finale eine leichte Mandelnote.

75cl € 38



Langlois-Chateau Sancerre Chateau de Fontaine Audon H

CHARAKTERISIERUNG

Samtig und ausgewogen am Gaumen, leicht adstringierend im Abgang. Deutliche mineralische Noten.

75cl € 56



Tinel-Blondelet Pouilly-Fumé Quercus H

CHARAKTERISIERUNG

Trocken, fruchtig, mineralisch, fein, offen im Mund, sehr lebendig - es vereinen sich Geschmacksnoten sowohl von Zitrusfrüchten (Zitrone, Pampelmuse), Früchten (Johannisbeere, Weinbergpfirsich, Passionsfrucht, Litchi), weißen Blumen (Akazie, Lilie) als auch von der Nuss oder der Quitte.

75cl € 69



赤
ワ
イ
ン

Rotwein



Dom. A. Berthet-Rayne Castel Miréio rouge AOC H

CHARAKTERISIERUNG

Tiefdunkles Rubinrot mit dunklen Reflexen. Intensiver Duft nach schwarzen Früchten, Gewürzen, Karamell und Fruchtlikören. Menthol, Zedernholz, Provencecluft, Schokolade und Kakao. Frisch, komplex, fruchtig, weiche Tannine.

75cl € 39



Dom. de l'Espigouette Vacqueyras AOC

CHARAKTERISIERUNG H

Tief dunkelrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen. In der Nase vordergründig Kräuter der Provence, dann Brombeere und schwarze Kirschen. Dazu perfekt ausgewogene Tannine.

75cl € 65