



VORSPEISEN

Kleine Verkostungen zu Beginn

EDAMAME - SOJABOHNENSCHOTEN HÜLSEN	5
EDAMAME SPICY - WÜRZIGE SOJABOHNENSCHOTEN HÜLSEN	6
WAKAME SALAT - ALGENSALAT MARINIERT IN DER DASHI, SOYASAUCE	10
TOKOYAKI (4 STÜCKE) - GEBRATENE OKTOPUS-FLEISCHBÄLLCHEN, BEGLEITET VON JAPANISCHEN SAUCEN UND GETROCKNETEN THUNFISCHFLOKEN	10
EBI SALAT (6 STÜCKE) - ROTE GARNELEN IN TEMPURA MIT JULIENNE SALAT, AVOCADO UND JAPANISCHEN SAUCEN, IN REISPAPIER EINGEWICKELT	18
GEBRATENER LACHS - LACHS FRISCH ANGEBRATEN BEGLEITET VON JAPANISCHER SAUCE, SCHNITTLAUCH UND SALAT	18
DREIECK THUNFISCH - FRISCH GEBRATENER THUNFISCH MIT JAPANISCHER SAUCE, SCHNITTLAUCH, SALAT UND KÖRNER VON PISTAZIE	20
FRÜHLINGSSALAT - GEMISCHTER FISCHSALAT MIT ZWIEBELN VON TROPEA, GURKE, JALAPEÑO UND YUZU-DRESSING	22
KAKISU (2 PIÈCES) - HUÎTRE REGAL AVEC SAUCE PONZU, JULIENNE D'OIGNON ET CEUFS DE SAUMON	15
PRIDE OF JAPAN - WAGYU SHINKEN A5	25

NIGIRI 2 STÜCKE

Roher, Reis, Gemüse

SAKE - GEBRATENER LACHS UND LACHSEIER	8
SAMBA - WOLFSBARSCH, LIMETTE, KAPERN	9
ZUKE -SOJA MARINIRTER THUNFISCH MIT FRISCHEM WASABI	10
TORO -BAUCHFLEISCH VOM THUNFISCH UND YAKINIKU-SAUCE	12
WAGYU - WAGYU A5 GEBRATEN MIT YAKINIKU-SAUCE, KARASHI, SCHNITTLAUCH, SESAM	20
TAMAGOYAKI	6

SASHIMI 5 STÜKE*Zusammensetzung von rohem Fisch*

AMAEBI -GARNELEN ROT	16	TENAGA EBI -LANGUSTEN	18
HOTATE -JAKOBSMUSCHELN	12	HAMACHI -BERNSTEIN	10
SAKE -LACHS	10	SUZUKI -EUROPÄISCHER BASS	10
MAGURO -THUN FISCH	12	TORO -BAUCH VON THUN FISCH	15
AUSTERN	18		
SASHIMI OFF_SUSHI -11 FISCHARTEN	50		

CARPACCIO*In dünne Scheiben geschnittener roher Fisch*

ZUKE MAGURO -GEBRATENER UND MARINIRTER THUNFISCH IN SOYASAUCE UND WASABI	18
AMAEBI CARPACCIO -CARPACCIO AUS ROTEN GARNELEN VON MAZZARA DEL VALLO (ITALIEN) MIT SESAMÖL UND SAUCE YUZU-SOYA	25
TOROSUMINO KAVIAR -CARPACCIO VOM BAUCHMUSKEL DES THUNS, KARASHI SAUCE, ROYAL OSCIETRA KAVIAR UND SCHNITTLAUCH	30
AMBERJACK CARPACCIO -AMBERJACK CARPACCIO IN PONZU UND JALAPEÑO SAUCE	18
MIXED CARPACCIO -AMBERJACK CARPACCIO, THUNFISCH UND LACHS	18

HOSOMAKI 6 STÜKE

KAPPA MAKI -GURKE	6
TEKKA MAKI -THUN FISCH	9
AVOCADO MAKI -AVOCADO	6
SAKE MAKI -LACHS	8
SUZUKI MAKI -EUROPÄISCHER BASS	9
NEGITORO MAKY -THUNFISCHBAUCH BEAT ROT GEKLEIDET MIT SOJA UND ZWIEBELN	9



TARTAR*Roer Fisch mit einem Messer fein gehackt*

MAGURO TARTAR -THUNFISCHTARTAR MIT SAUCE VON SOJA, WASABI UND AVOCADO	15
SAKE TARTAR -LACHSTARTAR MIT SOJASAUCE, WASABI UND AVOCADO	12
HAMACHI MISO -AMBERJACK TARTAR MIT TOMATE, YUZU-MASSAUCE UND AVOCADO	16
AKAZAEBI TARTAR - LANGUSTEN TARTARE, SAUCE ABASIS SOJASAHNE MIT INGWER UND FENCHELÖL	20
AMAEBI TARTAR -TARTAR MIT ROTEN GARNELEN VON MAZZARA DEL VALLO (ITALIEN), YUZU-SOJASAUCE UND SESAMSCHLEIER	20
WAGYU TARTAR -WAGYU A5 TARTAR , CRACKER, KNOSPEN ZICHORIE UND KATSUOBUSHI	25
TORO TARTAR - TUNFISCH-GLAS-TARTAR, SPEZIELLE SOJASAUCE, WACHTELEIER, CHIPS	18

**OFF-GIÒ 2 STÜCKE***Sushi-Blätterteig*

OFF_STYLE -LACHS, WACHTELEIER, TOBIKO UND CHIP	8
SALMON OUT -LACHS, TOBIKO, MAYONNAISE UND SHARFE SOÛE	8
SAKE CRAB -SAUMON, KING CRAB, MAYONNAISE ET TOBIKO	12
TUNA OUT - THUNFISCH, TOBIKO, MAYONNAISE UND SHARFE SOÛE	10
SAKE IKURA -LACHS UND LACHSEIER	6
ZUCCHINI -VERBRÜHTE ZUCCHINI, GARNELENTARTAR ROT MAYONNAISE UND TOBIKO	10
ROSE -AMBERJACK, KAISERGRANAT, AVOCADO, TOBIKO, MAYONNAISE UND SHARFE SAUCE	8
TORO OUT -THUNFISCHBAUCH MIT SCHWARZEM KAVIAR VOM STÖR (BELUGA)	15
NEMELOU -BERNSTEINFARBENES, WEIßES FISCHTARTAR MIT MISO UND KATAIFI-NUDELN	8
HUMMER OUT -BERNSTEIN, HUMMERTARTAR, WASABI UND STÖRKAVIAR (BELUGA)	15

KLASSISCHEN URAMAKI 8 STÜCKE*Rolle Reis und roher Fisch*

OSHIZUSHI - SCHARFER LACHS, AVOCADO, EIER LACHS, TERIYAKI-SAUCE	15
YUME - TEMPURA VON GARNELEN UND SHISO, THUNFISH CARPACCIO MARINIERT IN SOJASAUCE MIT WASABICREME	18
EBI FLO - TEMPURA VON GARNELEN, LACHSTATATAR WÜRZIGE UND LACHSEIER	17
RAINBOW - LACHS UND CARPACCIO GEMISCHT MIT GUACAMOLE UND MAYONNAISE	18
LACHS SPICY - LACHS, AVOCADO, SESAM, SAUCE SCHARF UND MAYONNAISE	13
THUN SPICY - THUNFISCH, AVOCADO, SESAM UND SHARFE SAUCE	15
TAMAGO - JAPANISCHE OMELETT UND AVOCADO	9

URAMAKI OFF-SUSHI 8 STÜCKE*Reisbrötchen, roher Fish, Kreativität*

AMBERJACK AND JALAPEÑO - BERNSTEIN UND JALAPEÑO MIT ABDECKUNG VON KORIANDER	14
LACHS LOVE - AVOCADO UND TOBIKO MIT DECKEL GEBRATENES LACHSTATATAR MIT SCHWARZEM TRÜFFEL, SOJASAUCE UND ROTEM KAVIAR	20
KING KRABBE CALIFORNIA (4 STÜCKE) - GURKE, AVOCADO UND ALASKA-KÖNIGSKRABBen TARTAR	20
BLUE LOBSTER - ANGEBRATENER HUMMER, GUACAMOLE GRASPONEN UND INGWER	25
LANGUSTEN UND BOTTARGA - JAKOBSMUSCHEL UND AVOCADO MIT GEWÜRFELTEN ROHEN LANGUSTEN, BOPTARGA UND KAVIAR VOM STÖR (BELUGA)	25
OFF_SUSHI - AVOCADO UND TOBIKO MIT THUNFISHÜBERZUG UND TINTENFISCH, IKURA, LOCKIGEM FRUCHTFLEISCH, ROTEN GARNELEN VON MAZZARA DEL VALLO (ITALIEN) UND SHISO	20
BLACK COD - ALASKISCHER SCHWARZER KABELJAU MIT SAUCE BEI MISO	25
WAGYU ROLL - WAGYU A5 FLAMBE, SPARGEL, CHIPS VON DER ZUCCHINI, SALAT, MALDON-SALZ UND GERÄUCHERTES NATIVES OLIVENÖL EXTRA	30
TERIYAKI ANGUS - FILET VOM WAGYU A5 GEBACKENES AL BLUT MIT IGP CANTELLO SPARGEL UND TERIYAKI SAUCE	30
ROCK'N' ROLL - GEBN RATENER BERNSTEIN, ROTE GARNELEN AUS MAZZARA DEL VALLO UND JALAPEÑO-SAUCE	25
AKAZAEBI TRUFFLE - GEBRATENE LANGUSTEN, AVOCADO, TACCOLA UND TRÜFFEL	20
VIRGIL ABLOH (4 STÜCKE) - ROTE GARNELEN VON MAZZARA DEL VALLO, YUZU-CRÈME, BLATTGOLD, SCHWARZER KAVIAR VOM STÖR (BELUGA)	40

**C
A
P
S
U
L
E**

BAO BEEF - ORIENTALISCHES GEDÄMPFTES BROT MIT GEBRATENEM RIND UND GEMÜSE	10
HUHN BAO - ORIENTALISCHES SANDWICH GEDÄMPFT MIT POULET UND BRATGEMÜSE	8
LACHS BAO - GEDÄMPFTES ORIENTALISCHES SANDWICH MIT LEICHT PIKANTEM LACHSTATAR, SCHNITTLAUCH, GUACAMOLE UND TOBIKO	8
THUNFISCH BAO - GEDÄMPFTES ORIENTALISCHES SANDWICH MIT LEICHT PIKANTEM THUNTATAR, JALAPEÑO, GUACAMOLE UND TOBIKO	10
HUMMER BAO - GEDÄMPFTES ORIENTALISCHES SANDWICH MIT GEDÄMPFTEM HUMMER, MAYONNAISE UND TOMATEN	20

TEMAKI

TEMPURA VON GARNELEN UND AVOCADO - TEMPURA VON GARNELEN, AVOCADO UND MAYONNAISE SERVIERT MIT KABAYAKI-SAUCE	7
HUMMER - HUMMERGRATIN, GARNELEN IN TEMPURE, SCHARF MAYONNAISE, TOBIKO UND AVOCADO, SERVIERT MIT KABAYAKI-SAUCE	12
SPEZIELL - LACHS, JAKOBSMUSCHEL, ROTE GARNELEN, EIER VON LACHS UND SHISO	15
MAGURO - THUNFISCH, MANGO, AVOCADO, SERVIERT MIT SAUCE MAIO-WÜRZIG	10
SAKE - LACHS, AVOCADO, SESAM	8

GARNELEN YAKIMESHI - SAUTIERTER REIS MIT GARNELEN UND GEMÜSE	15
GARNELEN YAKISOBA - JAPANISCHE WEIZENSPAGHETTI GEGRILLT MIT GARNELEN UND GEMÜSE	15
HÜHNCHEN YAKISOBA - JAPANISCHE WEIZENSPAGHETTI GEGRILLT MIT HÜHNCHEN UND GEMÜSE	15
YAKI UDON MIT ROTEN GARNELEN UND PISTAZIEN - UDON SPAGHETTI MIT ROTEN GARNELEN, SAHNE AVOCADO UND PISTAZIEN	18
YAKI UDON MIT RINDFLEISCH - GESALZENE SPAGHETTI MIT GEMÜSE UND RINDFLEISCH MIT JAPANISCHER SAUCE	15

YOKY

GYOZA (4 stücke) - JAPANISCHE RAVIOLI MIT SCHWEINEFLEISCH UND GEMÜSE, SERVIERT MIT PIKANTER SAUCE	12
SCHWARZER KABELJAU - MARINIRTER SCHWARZER KABELJAU AUS ALASKA, GEDÜNSTETES GEMÜSE DER SAISON MIT MISO	30



YAKITORI (2 STÜCKE)- JAPANISCHE HÄHNCHENSPIESSE UND SALAT

12

SHNITT VON WAGYU A5 JAPANISCH FRISCHER WASABI

60

LACHS TERIYAKI- GEGRILLETES LACHSFILET, TERIYAKI-SAUCE, KARTOFFELSALAT

20

GEGRILLTER WOLFSBARSCH- WOLFSBARSCHFILET MIT GEMÜSE, SERVIERT MIT TERIYAKI-SAUCE UND KARTOFFELSALAT

24

TEMPURA**OFF_SUSHI**- HUMMERTEMPURA MIT SAUCE VOM KOCH GEMACHT

30

MIX- SAISONGEMÜSE UND GARNELEN

20

YASAI- AUSWAHL AN SAISONGEMÜSE

14

DESSERTS UND CREMES**TIRAMISÙ**

7

CHEESECAKE

7

**MOUSSE-
PUFFREIS**

8

**MOUSSE-
MIT MANGO**

8

EIS**SCHWARZ TEE** 5**INGWER** 5**SCHWARZ SESAM** 5**MOCHI 2 STÜCKE****ERDBEERE**

5

GRÜN TEE

5

MANGO

5

SCHOKOLADE

5

SCHOKOLADE**SCHOKOLADE GEHIMNISSE (2 STÜCKE)**

2

GEBÜHR

3

GETRÄNKEN

FILETTE WASSER - Natürlich/Sprudelnd **3**

GETRÄNKE - COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA **3**

BIER

ASAHI DRY (33CL) - JAPANISCH-BLOND 5% vol. **4**

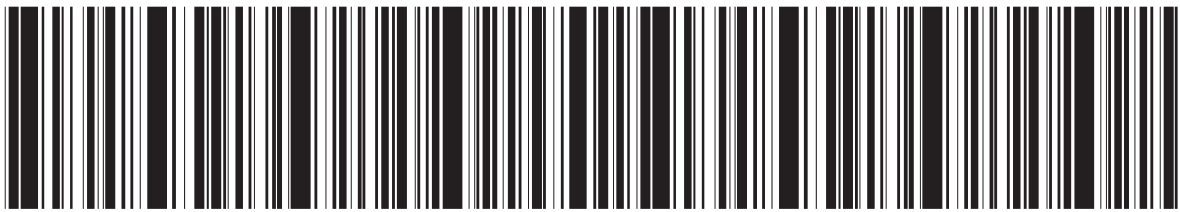
ASAHI DRY (50CL) - JAPANISCH-BLOND 5% vol. **6**

SAPPORO (33CL) - JAPANISCH-BLOND 4,7% vol. **4**

TOKYO BIER BLANC (33CL) - HANDWERKLICH AUS TOKYO 6% vol. **8**

TOKYO IPA GREEN BEER (33CL) - HANDWERKLICH AUS TOKYO, BELGIAN INDIAN PALE ALE 6% vol. **8**

BIER ARASHI (33CL) - ITALIAN KELLER, BLOND, UNTERGÄRIGES, UNGEFILTERT 5% vol. **7**



WHISKY AUS JAPAN

NIKKA FROM THE BARREL 51.4% vol. **8**
BLENDED WHISKY, TORBATO, NIKKA

NIKKA COFFEY GRAIN 45% vol. **12**
NIKKA

NIKKA YOICHI 47% vol. **13**
SINGLE MALT WHISKY, TORBATO, NIKKA YOICHI

ICHIRO'S MALT 46% vol. **15**
SINGLE MALT WHISKY, ICHIRO'S MALT

UMESHU

SUPPAI UMESHU SAKE 11% vol. **6**
SAKE, YOIGOKOCHI SAKE

YUZU SAKE 7% vol. **6**
SAKE, YOIGOKOCHI SAKE