

Kalte Gerichte

Yaki Nasu 🍥 8.-
 Aubergine mit Ingwer

Hijiki Salada 🍥 10.-
 Marinierte Hijiki-Algen mit
 Karotten, Tofu und
 Sojabohnen

Nasu 🍥 8.-
 Kalte süss-sauer marinierte
 Aubergine

Hiyayake 🍥 8.-
 Seidentofu mit Ingwer,
 Frühlingszwiebel und süsser
 Sojasauce

Jiimamii Dofu 🍥 6.-
 Erdnusstofu mit süss-salziger
 Sauce

Edamame 🍥 5.-
 Leicht geröstete Sojabohnen
 mit Yuzusalz

Sake no Zuke 15.-
 Marinierter Lachs mit
 Misosauce

Zuke Salada 20.-
 Marinierter Lachs, Thunfisch,
 Avocado und Rettich

Niku Tataki 20.-
 Leicht angebratenes
 Rindfleisch mit Sesamsauce

Maguro Tataki 20.-
 Leicht grillierter Thunfisch mit
 Rettich und Zwiebeln

Sashimi 20.-
 Gemischtes Sashimi

Tsukemono 🍥 6.-
 Eingelegtes Gemüse

Cold Dishes

Yaki Nasu 🍥 8.-
 Eggplant with ginger

Hijiki Salada 🍥 10.-
 Marinated Hijiki-seaweed
 with carrots and soya beans

Nasu 🍥 8.-
 Cold sweet and sour
 marinated eggplant

Hiyayake 🍥 8.-
 Tofu with ginger, spring onion
 and sweet soya sauce

Jiimamii Dofu 🍥 6.-
 Peanut tofu with sweet and
 salty sauce

Edamame 🍥 5.-
 Roasted soya beans with
 yuzusalt

Sake no Zuke 15.-
 Marinated salmon with
 Miso sauce

Zuke Salada 20.-
 Marinated salmon, tuna,
 avocado and pickled radish

Niku Tataki 20.-
 Slightly roasted beef with
 sesame sauce

Maguro Tataki 20.-
 Grilled tuna with radish and
 marinated onions

Sashimi 20.-
 Mixed Sashimi

Tsukemono 🍥 6.-
 Pickled vegetables

前菜・鮮魚

8.- **焼き茄子** 🍥 八
 生姜のアクセントが爽やかな夏の
 定。

10.- **ひじきサラダ** 🍥 十
 大豆と人参が入ったひじき和えの
 サラダです。

8.- **茄子の甘酢和え** 🍥 八
 甘酢ダレが美味しい冷たい茄子の
 和え物です。

8.- **冷奴** 🍥 八
 少し甘い醤油ダレがよく合う冷
 奴。添えた生姜と玉ねぎのスライ
 スと一緒に召上がり下さい。

6.- **ジーマミー豆腐** 🍥 六
 沖縄の言わずと知れた名物。ピー
 ナッツでできた手作りの豆腐で
 す。ぜひご賞味ください。

5.- **枝豆** 🍥 五
 ゆでた枝豆に少し焼き目入れてご
 提供しております。香ばしい香り
 がアクセントになっております。

15.- **漬け鮭** 十五
 新鮮な鮭を味噌がきいたタレで漬
 け込みました。

20.- **漬けサラダ** 二十
 サーモンとマグロの刺身を漬け込
 み、アボガドと合わせたシーフ
 ドサラダです。

20.- **牛のたたき** 二十
 表面を少し炙ったレアステーキの
 スライスに少しスパイシーな胡麻
 のソースをかけております。

20.- **マグロのたたき** 二十
 マグロの表面を少し炙りって、シ
 トラスのきいたソースをかけてお
 ります。

20.- **刺身** 二十
 バラエティに富んだその日のおす
 すめの魚介の盛り合わせです。

6.- **漬物** 🍥 六
 お酒のあてにもご飯のおともにも

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt

Warme Gerichte

- Deville Onigiri** 🍡 5.-
 Grillierter Reisball
- Nasu Dengaku** 🍡 8.-
 Aubergine an einer Misoauce
- Morenso no Goma Ae** 🍡 5.-
 Spinat mit Sesam
- Gohan** 🍡 2.-
 Weisser japanischer Reis
- Okonomiyaki** 🍡 12.-
 Kabis Omlette

Warm Dishes

- Deville Onigiri** 🍡 5.-
 Grilled rice ball
- Nasu Dengaku** 🍡 8.-
 Eggplant with misosauce
- Morenso no Goma Ae** 🍡 5.-
 Spinach with sesame
- Gohan** 🍡 2.-
 White Japanese rice
- Okonomiyaki** 🍡 12.-
 Omlette with cabbage

暖かいお料理

- 悪魔のおにぎり** 🍡 五
 今、日本で話題のおにぎり上陸！
 天かすと天つゆ入りのやみつき間違
 いなしのおにぎりです。
- なす田楽** 🍡 八
 揚げ茄子と味噌の美味しいコンビ。
- ほうれん草のごま和え** 🍡 五
 少し甘い胡麻ダレがほうれん草によ
 く合った一品です。
- ご飯** 🍡 二
 美味しいおかずのお供にはやっぱり
 白ご飯。
- お好み焼き** 🍡 十二
 大阪の粉もん文化の代表格。ソース
 とマヨネーズの組み合わせが食欲を
 そそります。

Hausgemachte Gyoza

- Butaniku Gyoza** 10.-
 Gebratene Teigtasche gefüllt
 mit Schweinefleisch
- Tori Kimchi Gyoza** 10.-
 Gebratene Teigtasche
 gefüllt mit Poulet und Kimchi
- Japanese Vegi Gyoza** 🍡 10.-
 Gebratene Teigtasche gefüllt
 mit Gemüsecurry

Homemade Gyoza

- Butaniku Gyoza** 10.-
 Pan fried dumplings filled
 with pork
- Tori Kimchi** 10.-
 Pan fried dumplings filled
 with chicken and kimchi
- Japanese Vegi Gyoza** 🍡 10.-
 Pan fried dumplings filled with
 vegetables curry

手作り餃子

- 豚餃子** 十
 手作りの豚餃子です。
- 鶏キムチ餃子** 十
 キムチの辛さがアクセントになった
 旨みたっぷりの餃子です。
- 野菜カレー餃子** 🍡 十
 ザ・日本のカレー味。お子様にも楽
 しんでいただける味です。



Tempura

- Ebi-tempura** 15.-
 Crevetten Tempura
- Corn-tempura** 8.- 
 Maistempura
- Shishito-tempura** 12.- 
 Pimentostempura*
 *grüne kleine Paprikas

Tempura

- Ebi-tempura** 15.-
 Shrimp tempura
- Corn-tempur** 8.- 
 Corn tempura
- Shishito-tempura** 12.- 
 Green pepper tempura

天麩羅

- 海老の天ぷら** 十五
 ポリュームたっぷりの海老の天ぷらです。
- とうもろこしの天ぷら** 八 
 トウモロコシの甘味が食欲をそそる天ぷらです。
- ししとうの天ぷら** 十二 
 爽やかな苦みが癖になるししとうの天ぷらです。

Fleisch

- Chicken Nanban** 15.-
 Frittiertes und leicht süsslich mariniertes Poulet mit Tartarsauce
- Tori no Karaage** 15.-
 Frittiertes Poulet mit Yuzukoshu Mayonnaise
- Sumibi Teriyaki Chicken** 20.-
 Grilliertes Poulet mit einer Teriyaki Sauce Mariniert
- Buta no Kakuni** 15.-
 Geschmorter Schweinebauch
- Gyutounge** 15.-
 Gebratene Rinderzunge mit Wasabisalz

Meat

- Chicken Nanban** 15.-
 Sweet marinated fried chicken with tartar sauce
- Tori no Karaage** 15.-
 Fried chicken with yuzukoshu mayonnaise
- Sumibi Teriyaki Chicken** 20.-
 Grilled chicken marinated with a teriyaki sauce
- Buta no Kakuni** 15.-
 Braised pork belly
- Gyutounge** 15.-
 Grilled beef tongue with wasabi salt

お肉

- チキン南蛮** 十五
 カラッと揚げたチキンを甘酢ソースに浸し、タルタルソースを添えてご提供しております。
- 鶏の唐揚げ** 十五
 絶品のから揚げ！ 添えたゆずマヨネーズソースと一緒にご賞味ください。
- 炭火照り焼きチキン** 二十
 お店で一つ一つ炭火で焼いた、香ばしい香りが食欲をそそる一品です。
- 豚の角煮** 十五
 お店でじっくりと煮込んだ手作りの豚の角煮。ご飯がほしくなります。
- 牛タンの塩焼き** 十五
 言わずと知れた仙台の名物。やわらかくジューシーなタン元のみを使用しております。



Black Cod

Gegarter in Miso mariniertes Kabeljau

20.-

Anago Kabayaki

Grillierter Salzwasseraal

20.-

Tako no Karaage

Frittierter Oktopus

12.-

Maguro Kakuni

Langsam gekochter Thunfisch mit Ingwer

8.-

Tai Nabe

Eintopf mit Gemüse, Tofu und Dorade

20.-



Black cod

In miso marinated and cooked black cod

20.-

Anago Kabayaki

Grilled eel

20.-

Tako no Karaage

Fried octopus

12.-

Maguro Kakuni

Slowly simmered tuna with ginger

8.-

Tai Nabe

Hot pot with vegetables, tofu and dorade

20.-



銀だらの味噌煮込み

白身魚の王様・銀たらを味噌と一緒に煮込んだ、ご飯にもお酒にも合う一品です。

二十

穴子の蒲焼

柔らかい穴子に甘辛いタレが絶妙に食欲をそそります。

二十

たこの唐揚げ

柔らかいたこカリッとした衣が美味しいお酒に合う一品です。

十二

マグロの角煮

お店でじっくり煮込んだ一品です。生姜のきいた甘辛い味はお酒にもご飯にもぴったり！

八

鯛鍋

鯛の美味しい出汁と共に爽やかポン酢とお召し上がり下さい。一人鍋の器でご提供します。夏にあえて熱いものもいかがでしょうか。

二十

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt



Dessert

Shiro Daifuku 
Reiskuchen
gefüllt mit roten Bohnen


5.-

Mochi Ice 
Glace umhüllt mit Reiskuchen:
Matcha, Vanille und
Kirschblüten

12.-

uji Kintoki 
Matchaglace mit roter
Bohnenpaste

12.-

Tofu Doughnut 
Warmer Tofudonut auf
Milchglace und japanischem
Zucker
(Zubereitungszeit ca. 20min.)

12.-

 Vegetarisch

Dessert

Shiro Daifuku 
Rice cake filled with red
beans


5.-

Mochi Ice 
Ice cream covered with rice cake
matcha, vanilla and
cherryblossom

12.-

uji Kintoki 
Matcha ice cream
with red bean paste


12.-

Tofu Doughnut 
Hot tofudonut on milk ice cream
with japanese sugar


12.-

 Vegetarian


デザート

白大福 
和菓子の定番。お餅とあんこのベ
ストコンビネーション！


五

アイス大福 
アイスをお餅でくるんだ一品。
抹茶、バニラ、桜味の食べ比べてを
楽しんで下さい。


十二

宇治金時 
抹茶アイスの小豆添え。

十二

もちもち豆腐ドーナツ 
もちもちの食感が楽しい手作り豆腐
ドーナツです。食事の締めにかが
ですか。

十二

 ベジタリアン

Deklaration:
Geflügel und Fleisch ist aus der
Schweiz
Lachs: Norwegen
Tuna: Philippinen
Oktopus: Europa
Crevetten: Vietnam
Unser Personal gibt Ihnen gerne
Auskunft über Allergene.

Declaration:
Poultry and meat is from
Switzerland
Salmon: Norway
Tuna: Philippines
Octopus: Europe
Shrimps: Vietnam
Ask our staff about any allergen.

産地情報
肉類:スイス産
鮭:ノルウェー産
マグロ:フィリピン産
蛸:ヨーロッパ産
海老:ベトナム産

アレルギー物質につきましては、
スタッフにお尋ね下さい。

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt