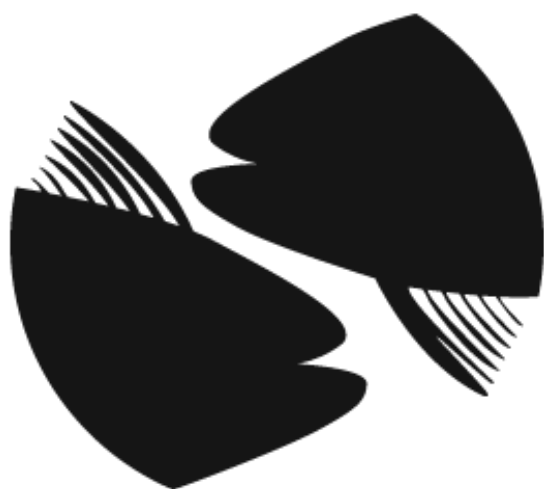




JAPANESE FUSION KITCHEN



## HIGHLIGHT

### 6 GÄNGE MENÜ OMAKASE

#### **TAPAS | 4 Gänge**

IZAKAYA MORIAWASE | JAPANISCHE TAPAS  
UNSER KÜCHENCHEF VERWÖHNT SIE MIT 4 VERSCHIEDENEN TAPAS

#### **HAUPTGANG | 5. Gang**

SUSHI MORIAWASE | GEMISCHTE SUSHI-VARIATION

LASSEN SIE SICH VON UNSEREM CHEF MIT SEINEN FERTIGKEITEN ÜBERZEUGEN.

#### **| 6. Gang**

FÜR DEN ABSCHLUSS SERVIEREN WIR IHNEN DEN JUNMAI DAIGINJO SAKE WEIN

Ab 2 Personen  
65.- pro Person

**\* Auf Wunsch auch vegetarisch und vegan**



### 5 GÄNGE TAPAS MENÜ

IZAKAYA MORIAWASE | JAPANISCHE TAPAS  
UNSER KÜCHENCHEF VERWÖHNT SIE MIT 5 VERSCHIEDENEN TAPAS

Ab 2 Personen  
30.- pro Person



# SALATE

## **SASHIMI SALAT**

SALAT | FISCH VARIATION | SUMISO

11

## **BABY SPINAT TRÜFFEL SALAT**

BARBARIE ENTENBRUSTFILET | BABYSPINAT | TRÜFFELDRESSING

15

# SUPPEN

## **MISO LACHS SUPPE**

LACHS | TOFU | ALGEN | MISO PASTE | FRÜHLINGSZWIEBELN

5

## **KOKOSMILCH SUPPE**

RIESENGARNELE | GEMÜSE | KRÄUTERSEITLING

7

# IZAKAYA

JAPANISCHE TAPAS

In Japan dienen IZAKAYA als kleine Appetithäppchen , kleine Gaumenfreude sowie Trinkbegleiter

## **CEVICHE**

ROHE LACHS -UND WEIßFISCHTATAR | AVOCADO | KRÄUTER

11

## **GYU CARPACCIO**

RINDERFILET | LAUCHZWIEBELN | PONZU

11

## **SAKE HOTATE NO YUME**

ROHE LACHSFILET | JAKOBMUSCHEL IN SCHEIBEN | KRÄUTER

12

## **TAKO KYURI**

MARINierter OKTOPUS | ALGEN

10

## **MAGURO NUTA**

ROHE THUNFISCHFILET IN WÜRFELN | LAUCHZWIEBELN | SUMISO

12

## **TUNA TATAKI**

FILET VOM THUNFISCH | KURZ GEGRILLT | LAUCHZWIEBELN | SESAM

13

## **LOUP DE MER CARPACCIO**

LOUP DE MER | SALSA ROJA | KRÄUTER

14

## **SOFTSHELL CRABS**

GEBACKENER BUTTERKREBS | GOCHUJANG

10



## HAUPTSPEISEN

### **STEAMED SUZUKI**

FILET VOM LOUP DE MER | GEDÜNSTETE GEMÜSE VARIATION | KRÄUTERSEITLING

29

### **GYU KAKU YAKI**

RINDER-FILET IN WÜRFELN | IM WOK ZUBEREITET | SALAT VARIATION

29

## DONBURI

Japanische Reisschüssel - Für den mittleren , kleineren Hunger

### **SAKE DON**

ROHE LACHSFILET IN SCHEIBEN | AVOCADO | JAPANISCHES OMELETTE | SUSHIREIS

18

### **MAGURO DON**

ROHE THUNFISCHFILET IN SCHEIBEN | JAPANISCHES OMELETTE | AVOCADO | SUSHIREIS

20

### **KAISEN DON**

ROHE FISCHVARIATION | JAPANISCHES OMELETTE | AVOCADO | SALAT | SUSHIREIS

22



# SUSHI

**SUSHI MORIAWASE - CHEF'S SELEKTION** Pro Person 35  
GEMISCHTE SUSHI-VARIATION |  
INSIDE OUT | NIGIRI | MAKI | SASHIMI

**SUSHI MORIAWASE - CHEF'S SELEKTION** Für 2 Personen 65

\* Auf Wunsch auch vegetarisch und vegan

おまかせ

---

# SASHIMI

**SAKE SASHIMI** 20  
SCHOTTISCHER LACHS

**MAGURO SASHIMI** 24  
THUNFISCH

**SASHIMI MORIAWASE** 35  
VOM SUSHI KOCH AUSGEWÄHLTE FISCHSORTEN

**HAMACHI SASHIMI** 35  
KINGFISH

**TORO SASHIMI** 45

## NIGIRI ( 2 STÜCK )

### NIGIRI SUSHI - CHEF'S SELEKTION

22

7 VERSCHIEDENEN NIGIRI

**SAKE** 5  
SCHOTTISCHER LACHS

**MUTZU** 5  
BUTTERFISCH

**ABURI SAKE** 6  
FLAMBIERTER SCHOTTISCHER LACHS

**MUTZU ABURI** 6  
FLAMBIERTER BUTTERFISCH

**MAGURO** 6  
THUNFISCH

**GYU ABURI** 5,5  
FLAMBIERTES RINDFLEISCH

**EBI** 5,5  
GARNELEN

**BABYMAIS** 4  
BABYMAIS IN TEMPURA

**UNAGI ROYAL** 10  
GEGRILLTER AAL

**TAMAGO** 4,5  
JAPANISCHE OMELETTE

**SUZUKI** 5,50  
LOUP DE MER

**AVOCADO** 4,5  
AVOCADO

**TORO** a.A.  
THUNFISCH BAUCH

**IKURA** 9  
LACHSKAVIAR

**KING CRAB** a.A  
KÖNIGSKRABBen

**TAKO** 6,5  
OKTOPUS

**HOKKIGAI** 5,  
HOKKIGAI MUSCHEL

**SABA** 5,5  
MAKRELE

**HOTATE** 6,5  
JAKOBMUSCHEL

**HAMACHI** 8  
KINGFISCH

### INSIDE OUT ROLLS -CHEF`S HIGHLIGHT

**UNAGI ROYAL ROLL** 17  
GEGRILLTER AAL | JAP. OMELETTE | AVOCADO

**WHITE SHARK** 16  
FLUSSKREBS | BUTTERFISCH | AVOCADO | MANGO

**OPEN ROLL** 15  
LACHS | UNAGI | EBI | AVOCADO | CREAM CHEESE

**DRAGON** 20  
GEBACKENE BLACK TIGER GARNELEN | KAMPYO | GEGRILLTER AAL | AVOCADO

**BLACK TIGER ROLL** 19  
GEKOCHTE TIGER GARNELEN | JAPANISCHES OMELTT | GEGRILLTER AAL | AVOCADO | UNAGI SOBE SOBE

**KING SALMON** 16  
GEBACKENE BLACK TIGER GARNELEN | SCHOTTISCHER LACHS | KAMPYO | UNAGI

Gängige Maki- und Indie out Rollen sind auf anfragen



# JAPANESE DRINKS

## SAKE

|                               |                |    |
|-------------------------------|----------------|----|
| <b>JUNMAI</b>   WARM          | 0,15 l Karaffe | 11 |
| <b>JUNMAI DAIGINJO</b>   KALT | 0,1l Karaffe   | 16 |
| <b>JUNMAI GINJO</b>   KALT    | 0,1l Karaffe   | 12 |

## SPIRIT

|                                   |     |     |
|-----------------------------------|-----|-----|
| JAP. LIKÖR - <b>YUZUSHU</b>       | 4cl | 9   |
| JAP. PFLAUMENLIKÖR - <b>CHOYA</b> | 4cl | 7,5 |

|                               |          |   |
|-------------------------------|----------|---|
| <b>ASAHI</b>   <b>SAPPORO</b> | Fl. 0,3l | 4 |
| <b>KIRIN</b>                  | Fl. 0,3l | 4 |

## WHISKY

|                          |     |     |
|--------------------------|-----|-----|
| <b>NIKKA</b> - Japanisch | 2cl | 7,5 |
| <b>HIBIKI-BLEND</b>      | 2cl | 8,5 |

## HIGHBALLS

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| <b>JAPANESE OLD FASHIONED</b>                         | 15 |
| JAPANISCHER NIKKA WHISKY   ANGOSTURA BITTER   YUZUSHU |    |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| <b>YUZU COLLIN</b>                   | 14 |
| JAPANISCHER GIN   YUZUSHU   ROSMARIN |    |



# WEINKARTE

## WEIßWEIN

|                                    |      |     |       |    |
|------------------------------------|------|-----|-------|----|
| <b>Grauburgunder</b>   Deutschland | 0,2l | 7,5 | 0,75l | 27 |
| <b>Chardonnay</b>   Frankreich     | 0,2l | 7,5 | 0,75l | 27 |
| <b>Riesling</b>   Deutschland      | 0,2l | 7,5 | 0,75l | 27 |
| Weißweinschorle                    | 0,2l | 5,5 |       |    |

|                                                             |  |  |       |    |
|-------------------------------------------------------------|--|--|-------|----|
| 2023 Domaine Jean-Paul & Benoît Droin Chablis   Burgund     |  |  | 0,75l | 60 |
| 2022 Sancerre Le Tournebride, Domaine Vindet Gaudry   Loire |  |  | 0,75l | 60 |

## ROTWEIN

|                                        |      |     |       |    |
|----------------------------------------|------|-----|-------|----|
| <b>Tempranillo</b> - Spanien           | 0,2l | 7,5 | 0,75l | 27 |
| <b>Cabernet Sauvignon</b> - Frankreich | 0,2l | 7,5 | 0,75l | 27 |

## ROSÉWEIN

|                                |  |  |       |    |
|--------------------------------|--|--|-------|----|
| 2023 Mivaral Côtes de Provence |  |  | 0,75l | 48 |
|--------------------------------|--|--|-------|----|

## CHAMPAGNER | CREMANT | SEKT

|                           |      |   |       |    |
|---------------------------|------|---|-------|----|
| Cremant, Trocken          | 0,1l | 9 | 0,75l | 52 |
| Champagner Moët & Chandon |      |   | 0,75l | 80 |





## APERITIF

|                                                                                         |      |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| <b>PFIRSICH-SHISO SPRITZ</b><br>JAPANISCHER PFIRSICH LIKÖR EXTRA SHISO   CREMANT   SODA | 0,2l | 11 |
| <b>JAPANESE MULE</b><br>GIN   SPICY GINGER   GURKE                                      | 0,2l | 12 |
| <b>JAPANESE OLD FASHIONED</b><br>NIKKA BLACK WHISKY   ANGOSTURA   YUZUSHU               | 0,2l | 15 |
| <b>APEROL SPRITZ</b><br>APEROL   CREMANT   SODA                                         | 0,2l | 11 |
| <b>CREMANT</b>                                                                          | 0,1l | 9  |
| <b>GIN TONIC</b><br>JAPANESE ROKU GIN   TONIC WATER                                     | 0,2l | 12 |
| <b>YUZU COLLIN</b><br>GIN   YUZUSHU   ROSMARIEN                                         | 0,2l | 14 |

## ALKOHOLFREI

|                                                |       |   |       |     |
|------------------------------------------------|-------|---|-------|-----|
| <b>COLA   COLA LIGHT</b>                       | 0,2l  | 3 |       |     |
| <b>TONIC WATER   GINGER AIE   SPICY GINGER</b> | 0,2l  | 3 |       |     |
| <b>APFELSAFT - APFELSCHORLE</b>                | 0,2l  | 3 | 0,4l  | 4,5 |
| <b>ORANGENSAFT</b>                             | 0,2l  | 3 | 0,4l  | 4,5 |
| <b>WASSER - ACQUA MORELLI</b>                  |       |   |       |     |
| KOHLensäURE                                    | 0,25l | 3 | 0,75l | 6,5 |
| STILL                                          | 0,25l | 3 | 0,75l | 6,5 |



## DER ABEND TEE

Um Auch auf dieser Ebene, Qualität für Sie zu gewährleisten,  
importieren wir selbst Tee Sorten aus Japan und Taiwan.

### **HOIJICHA**

Kännchen

6,0

Aus Japan - ein gerösteter Grüner Tee mit Stängeln.  
Wie schon beim „Woori“, haben wir auch hier keine Gerbstoffe und kein Koffein mehr enthalten. Der feine Unterschied liegt im Aroma, der Duft bewegt sich in die Nuss Richtung. Auf der Zunge besteht ein leichter, lang anhaltender, beruhigender Geschmack.

### **GENMAICHA**

Kännchen

6,0

Ebenso aus Japan - der traditionelle Begleiter für Sushi. Dieser Grüner Tee wurde mit Blättern eines Sencha und gerösteten Reiskörnern geblendet, das Ergebnis ist ein sehr angenehmer, All Day Tea. Der tiefgrüne Geschmack wird durch die Reiskörner gemildert und ergibt ein süß, nussiges Aroma.

### **AMACHA**

Kännchen

6,0

Ama = süß, Cha = Tee - Süßeste, der Name hält was er verspricht. Ein Aufguß von fermentierten Hortensienblättern, welche in der Zeit Dulcin entwickelt haben. Diese Zutat verleiht dem Tee die überraschende Süße und ein florales Aroma