

## VORSPEISEN

EDAMAME (vegetarisch) <sup>M</sup>	<i>leicht gesalzene blanchierte junge Sojabohnen</i>	EUR 4,30
HOHRENZO-GOMA-AE <sup>B/F/I/M</sup>	<i>blanchierter Blattspinat mit Sesam-Dashi-Dressing</i>	EUR 4,50
SHAKE NANBAN <sup>B/I/M</sup>	<i>gebackene Lachsbauchfilets in Nanban-Essigmarinade</i>	EUR 5,60
AVOCADO GYOKAI-MORI <sup>A/B/I/M</sup>	<i>Avocadosalat mit roh-mariniertem Fisch</i>	EUR 12,80
SHAKE TATAKI <sup>B/F/I/M</sup>	<i>zart angegrillter Lachs mit hausgemachtem Ponzu</i>	EUR 8,30
JIDORI YAKI <sup>I/M</sup>	<i>gegrilltes Freilandhähnchen mit Teriyaki Sauce</i>	EUR 7,90
HOTATE KUSHIYAKI <sup>I/M</sup>	<i>gegrillte Jakobsmuscheln in Shoyu-Butter</i>	EUR 11,40
NASU-NATTO AGE <sup>B/I/M</sup>	<i>gebackene Aubergine &amp; Natto-Tofutasche in Dashi</i>	EUR 5,80
KAISOU SALADA <sup>B/I/M</sup>	<i>Blattsalat mit Wakame-Algen und Bonitoflocken</i>	EUR 5,70
HIYAYAKKO <sup>B/M</sup>	<i>frischer Seidentofu garniert mit Katsuboushi, Jungzwiebeln und frisch geriebenem Ingwer</i>	EUR 4,80
MISO SHIRU <sup>B/M</sup>	<i>traditionell japanische Misosuppe aus Katsudashi</i>	EUR 3,10

## HAUSSPEZIALITAETEN

SASHIMI - GOSHU <sup>B/I/N/M</sup>	<i>Sashimi Selektion mit 5 Sorten</i>	EUR 26,-
TEMPURA MORIAWASE <sup>C/I/M</sup>	<i>handgebackenes Garnelen- &amp; Gemüsetempura</i>	EUR 21,-
SAZANKA <sup>B/C/M/N</sup>	<i>Nigiri- &amp; Makisushi mit 9 Sorten</i>	EUR 34,-
AJISAI <sup>A/I/M</sup> (vegetarisch)	<i>vegetarisches Nigiri- &amp; Makisushi Assortement</i>	EUR 21,-
CHIRASHI SUSHI <sup>A/B/C/I/M/N</sup>	<i>roher Fisch &amp; Meeresfrüchte auf Sushi-Reis</i>	EUR 24,-
UNA-JU <sup>B/I/M</sup>	<i>gegrillter japanischer Frischwasser-Aal mit Sansho Pfeffer auf Reis</i>	EUR 21,-
SABA-NO-BOU-SUSHI <sup>B</sup>	<i>traditionelles Makrelen-Sushi</i>	EUR 14,70
SABA SAIKYOYAKI <sup>B/I/M</sup>	<i>gegrillte Makrele in Saikyo-Miso mit jap. Senfkohl</i>	EUR 19,-
SHAKE no TERIYAKI <sup>B/I/M</sup>	<i>gegrillter norwegischer premium Lachs in Teriyaki-Sauce</i>	EUR 18,-
GYU STEAK <sup>I/M</sup>	<i>zartes Rinderfilet nach japanischer Art</i>	EUR 22,-
TOFU STEAK <sup>I/M</sup>	<i>frischer Seidentofu nach japanischer Art gegrillt</i>	EUR 17,-

## SUSHI SETS

AJISAI (vegetarisch) <sup>A/I/M</sup>	<i>vegetarisches Nigiri- &amp; Makisushi Assortement</i>	EUR 18,-
HAGI <sup>B</sup>	<i>Nigiri- &amp; Makisushi mit 5 Sorten</i>	EUR 19,-
KIKYO <sup>B/M</sup>	<i>Nigiri- &amp; Makisushi mit 7 Sorten</i>	EUR 26,-
SAZANKA <sup>B/C/M/N</sup>	<i>Nigiri- &amp; Makisushi mit 9 Sorten</i>	EUR 34,-
HOSOMAKI SET <sup>B</sup>	<i>Assortement aus Thunfisch-, Lachs-, Avocado- und Gurkenmaki</i>	EUR 14,-
URAMAKI SET <sup>A/B/C</sup>	<i>Assortement aus California Rolls und Lachs-Avocado Maki</i>	EUR 12,80



## SUSHI A LA CARTE

### NIGIRISUSHI

TAMAGO <sup>A</sup>	<i>Signature-Omelett</i>	EUR 2.80
INARI <sup>M</sup>	<i>Tofu-Tasche</i>	EUR 2.60
ZUCCHINI <sup>I</sup>	<i>Zucchini</i>	EUR 2.70
ASPARAGUS <sup>I</sup>	<i>Grünpargel</i>	EUR 2.80
SHIITAKE <sup>I</sup>	<i>Shiitake-Pilz</i>	EUR 3.30
AVOCADO	<i>Avocado</i>	EUR 2.60
TAKO <sup>N</sup>	<i>Oktopus</i>	EUR 3.40
SABA <sup>B</sup>	<i>jap. Makrele</i>	EUR 3.40
SHAKE <sup>B</sup>	<i>norwegischer Lachs</i>	EUR 3.60
EBI <sup>C</sup>	<i>gekochte Garnele</i>	EUR 3.40
MAGURO <sup>B</sup>	<i>Yellowfin Thunfisch</i>	EUR 3.90
HOTATEGAI <sup>N</sup>	<i>jap. Jakobsmuschel</i>	EUR 4.60
TAI <sup>B</sup>	<i>Meerbrasse / Dorade Royal</i>	EUR 4.20
SUZUKI <sup>B</sup>	<i>Loup de Mer / Wolfsbarsch</i>	EUR 4.20
UNAGI <sup>B/I/M</sup>	<i>gegrillter jap. Frischwasser-Aal</i>	EUR 4.80
IKURA <sup>B</sup>	<i>gesalzene Lachsrogen</i>	EUR 4.60
HAMACHI <sup>B</sup>	<i>japanische Gelbschwanz-Makrele</i>	EUR 5.60

... weitere saisonale Fischarten sowie Thunfisch in Toro-; Chutoro oder Ootoro-Qualität auf Anfrage bzw. je nach Verfügbarkeit

### MAKISUSHI

KAPPA	<i>Gurke</i>	EUR 2.80
OSINKO	<i>ingelegter Rettich</i>	EUR 2.80
TAMAGO <sup>A</sup>	<i>Omelett</i>	EUR 3,20
KANPYO <sup>I/M</sup>	<i>Flaschenkürbis</i>	EUR 3,10
AVOCADO	<i>Avocado</i>	EUR 3.50
SHAKE <sup>B</sup>	<i>norwegischer Lachs</i>	EUR 4.40
TEKKA <sup>B</sup>	<i>Yellowfin-Thunfisch</i>	EUR 5.40
EBI TEM <sup>C/I</sup>	<i>Tempura Garnele</i>	EUR 5.90
UNAGI <sup>B/I/M</sup>	<i>japanischer Grillaal</i>	EUR 5.80
TSUNA <sup>A/B/L</sup>	<i>gekochter Thunfisch</i>	EUR 3.50
UMEKYU	<i>Gurke &amp; gesalzene Pflaume</i>	EUR 4.20
NEGITORO <sup>B</sup>	<i>Thunfisch-Tartar mit Schnittlauch</i>	EUR 6.70
CALIFORNIA ROLL <sup>A/B/C</sup> "Das Original-Rezept"		
	<i>kanadische Schneekrabbe, Avocado &amp; jap. Mayonnaise</i>	
	<i>inside-out gerollt mit Tobikko Rogen</i>	8stk EUR 7.60
SHAKE-AVO-MAYO <sup>A/B/F</sup>		
	<i>roher Lachs, Avocado &amp; jap. Mayonnaise</i>	
	<i>inside-out gerollt mit geröstetem Sesam</i>	8stk EUR 6.90
FUTOMAKI <sup>A/B/I/M</sup>		
	<i>Shiitake, Omelett, Kanpyo, Sakura Denbu,</i>	
	<i>Spinat, Gurke &amp; jap. Grillaal</i>	4stk EUR 6.80

# 4 SEASONS TO GO

## GRILLGERICHTE

SABA SAIKYOYAKI <sup>B/I/M</sup>	<i>gegrillte Makrele in Saikyo-Miso mit jap. Senfkohl</i>	EUR 19,-
SHAKE no TERIYAKI <sup>B/I/M</sup>	<i>gegrillter norwegischer Lachs in Teriyaki-Sauce</i>	EUR 18,-
...als Beilage zu unseren warmen Speisen REIS		EUR 1,60

## TEMPURA

TEMPURA MORIAWASE <sup>C/I/M</sup>	<i>handgebackenes Garnelen- &amp; Gemüsetempura</i>	EUR 21,-
EBI no TEMPURA <sup>I/M</sup>	<i>handgebackenes Garnelentempura</i>	EUR 22,-
YASAI no TEMPURA <sup>I/M</sup>	<i>handgebackenes Gemüsetempura</i>	EUR 12,80

## NUDELGERICHTE

SOBA <sup>I</sup> (Buchweizennudel) oder UDON <sup>I</sup> (Weizennudel) mit...		
TORIMOMO <sup>M</sup>	<i>Freilandhähnchen</i>	EUR 13,-
KITSUNE <sup>M</sup>	<i>Tofu (Inari)</i>	EUR 11,-
WAKAME <sup>M</sup>	<i>Seetang</i>	EUR 8,30
TEMPURA <sup>C/M</sup>	<i>Garnelen &amp; Gemüsetempura</i> <i>(wahlweise werden bei diesem Gericht die Nudeln</i> <i>in heisser Suppe oder kalt mit Dip serviert)</i>	EUR 19,-

## DESSERTS

MATCHA EIS <sup>A/D</sup>	<i>Gruentee Speiseeis aus eigener Herstellung</i>	EUR 3,60
KUROGOMA EIS <sup>A/D/F</sup>	<i>Schwarzes Sesam-Speiseeis aus eigener Herstellung</i>	EUR 3,60
UJI KINTOKI <sup>A/D</sup>	<i>MATCHA EIS mit süßeren Azuki-Bohnen</i>	EUR 4,10
SESAM PANNA COTTA <sup>I/M</sup>	<i>aus weißem Sesam mit Fruchtspiegel</i>	EUR 4,80
MATCHA PUDDING <sup>I/M</sup>	<i>aus Matcha-Gruentee</i>	EUR 5,20

*Sollten Sie von Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein,  
bitten wir Sie unser Personal darauf aufmerksam zu machen.*

### ALLERGENVERZEICHNIS:

*(gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV (EU) Nr. 1169/2011)*

*A)Ei / B)Fisch / C)Krebstiere / D)Milch / E)Sellerie / F)Sesam / G)Schwefeldioxid und Sulphite  
/ H)Erdnüsse / I)Gluten / J)Lupine / K)Schalenfrüchte / L)Sensfsamen / M)Sojabohnen / N)Weichtiere*