

## Nigiri

je 1 Stück



			Euro
1.	Tamago	(japanisches Omelett)	2,40
2.	Sake	(Lachs)	3,60
3.	Ebi	(gekochte Garnele)	3,60
4.	Ika	(Tintenfisch)	3,20
5.	Maguro	(Thunfisch)	4,30
6.	Tai	(Rote Schnapper)	3,80
7.	Hotate	(Jakobsmuschel)	4,20
8.	Unagi	(gegrillter Aal)	4,20
9.	Saba	(Makrele)	3,40
10.	Inari	(eingelegter süßer frittiertes Tofu* <sup>1,4,6</sup> )	2,90
11.	Tokio Dining Aburi Sake	(flambierter Lachs)	4,20



## Maki (in Seetang gerollt)

je 6 Stück

14.	Kappa Maki	(Gurke)	3,70
15.	Tamago Maki	(japanisches Omelett)	3,90
16.	Takuan Maki	(eingelegter Rettich)	3,80
17.	Shiitake Maki	(Pilz)	3,80
18.	Avocado Maki		4,60
19.	Kanpyo Maki	(gekochter Kürbis)	3,80
21.	Sake Maki	(Lachs)	4,60
22.	Tekka Maki	(Thunfisch)	5,50
132.	Spicy Tekka Maki	(Thunfisch)	5,80
23.	Natto/Negi Maki	(fermentierte Sojabohnen/Lauch)	5,40
24.	Saba Maki	(Makrele)	4,50
110.	Sake/Avocado Maki	(Lachs, Avocado)	5,60
126.	Maguro/Avocado Maki	(Thunfisch, Avocado)	6,10

## Uramaki ( Inside-Out Roll)

je 8 Stück



		Euro
25.	Sweden i.O. Maki (Lachs, Gurke)	6,60
26.	California i. O.Maki (Avocado, Tobiko *1,2,4,8 Surimi *1,2,5)	6,40
27.	Alaska i.O.Maki (Lachs, Avocado)	6,60
28.	Spain i.O. Maki (Thunfisch, Gurke)	7,20
29.	Hawaii i. O.Maki (Garnelen, Avocado mit Mayo)	6,80
30.	Japan i.O. Maki (Aal, Gurke)	7,30
31.	Thailand i.O. Maki (Spicy Thunfisch)	7,10
32.	Mexico i.O. Maki (Avocado)	5,80
33.	Russland i.O. Maki (Lachs mit Chili & Mayo)	6,40
34.	Norwegen i.O. Maki (Lachs mit Wasabi *4,7 & Mayo)	6,40
35.	China i.O. Maki (Tofu & Ingwer*2,3,4,5 & Ruccola)	6,20
36.	Korea i.O. Maki (Seetangsalat*1)	5,20



## Futomaki

37.	Vege Futomaki (verschiedenes Gemüse)	6,50
38.	Ebi Tempura Maki (frittierte Garnele)	6,90
39.	Futomaki (mit verschiedenen Zutaten)	7,50
40.	Big Tokio Futomaki (verschiedenes Gemüse, fische)	9,80

## Special Roll (Auswahl von Inside-Out Roll)

41.	Dragon Roll (mit Avocado gerollt)	16,90
43.	Rainbow Roll(mit verschiedenen Fischarten gerollt)	19,80

\*Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite



## Sashimi

frischer, roher Fisch

Euro

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 52. | <b>Sake Set</b> (Lachs)                          | 15,40 |
| 53. | <b>Sake &amp; Maguro Set</b> (Lachs & Thunfisch) | 17,30 |
| 54. | <b>Moriawase Set</b> (3 Sorten der Fische)       | 19,50 |
| 55. | <b>Tokio Dining Set</b> (5 Sorten der Fische)    | 28,50 |

## Sushi Menue

Euro

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 44. | <b><u>S-1 Ueno</u></b>   | <b>11,60</b> |
|     | Takuan Maki (eingelegter Rettich * <sub>1,2,3,4,5</sub> ) x 3 Stk, Avocado Maki x 3 stk.<br>Kappa Maki (Gurke)x 6 Stk, Korea i.O.Maki (Seetang)* <sub>1</sub> x 8 Stk.   |              |
| 45. | <b><u>S-2 Ebisu</u></b>  | <b>14,40</b> |
|     | Tekka Maki (Thunfisch) x 3 Stk, Sake Maki (Lachs) x 3 Stk, Avocado Maki x 3 Stk,<br>Kappa Maki (Gurke) x 3 Stk, Sake Nigiri, (Lachs)x 1 Stk, Ebi Nigiri (Garnele) x 1 Stk  |              |
| 46. | <b><u>S-3 Harajuku</u></b>   | <b>15,80</b> |
|     | Kappa Maki (Gurke)x6 Stk. Alaska i.O.Maki (Lachs, Avocado) x 8 Stk<br>Sake Nigiri (Lachs)x 1 Stk, Ebi Nigiri (Garnele) x 1 Stk   |              |
| 47. | <b><u>S-4 Mejiro</u></b>   | <b>18,20</b> |
|     | Tekka Maki (Thunfisch) x 6 Stk, Kappa Maki (Gurke) x 6 Stk, Maguro Nigiri<br>(Thunfisch)x 1 Stk, Sake Nigiri (Lachs)x1 Stk. Ebi Nigiri (gekochte Garnele) x 1 Stk  |              |
| 48. | <b><u>S-5 Ikebukuro</u></b>  | <b>25,90</b> |
|     | California i. O.Maki (Avocado, Surimi * <sub>1,2,5</sub> )x 8Stk, Ebi Tempura Maki<br>(frittierte Garnele) x 4 Stk, Sake Nigiri (Lachs) x 1 Stk, Ebi Nigiri(Garnele) x 1 Stk,<br>Maguro Nigiri(Thunfisch) x 1 Stk, 1 x Nigiri Empfehlung des Sushi Meisters        |              |
| 49. | <b><u>S-6 Shibuya</u></b>  | <b>37,50</b> |
|     | Sake Nigiri (Lachs)x 2 Stk, Ebi Nigiri (Garnele) x 2 Stk, Maguro Nigiri(Thunfisch)<br>x 2 Stk. 1 x Nigiri Empfehlung des Sushi Meisters, California i. O.Maki (Avocado,<br>Surimi * <sub>1,2,5</sub> )x8 Stk, Kappa Maki (Gurke)x 6 Stk, Sake Maki (Lachs) x 6 Stk |              |
| 50. | <b><u>S-7 Tokio Dining Party Set</u></b>   | <b>85,90</b> |
|     | 20 Nigiris und 28 Makis, Empfehlungen des Sushi-Meisters   |              |
| 51. | <b><u>Sushi Sashimi Set</u></b>  | <b>34,80</b> |
|     | Sake Nigiri (Lachs)x 1 Stk, Ebi Nigiri (Garnele) x 1 Stk, Maguro Nigiri<br>(Thunfisch) x 1 Stk, 2x Nigiri Empfehlung des Sushi Meisters,<br>California i. O.Maki (Avocado, Surimi * <sub>1,2,5</sub> )x8 Stk, kleine Sashimi                                       |              |

\*Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite



S 1 ↑



S 2 ↑



S 3 ↑



S 4 ↑



S 5 ↑



S 6 ↑



↑ Sushi & Sashimi Set



S7 Party Set: Vorspeise für 8 bis 10 Pers./ Hauptgericht f. 4 bis 5 Pers.



## Vorspeisen



		Euro
56.	Miso Suppe (Miso, Tofu, Seetang, Frühlingszwiebel)	3,80
57.	Edamame (grüne Bohnen, gekocht)	4,70
58.	Kaiso Salat (Seetangsalat *1)	4,90
59.	Dashitamago (japanisches Omelett) 4-5 Stk.	5,40
60.	Takoyaki (jap. Knödel, Mehl, Frühlingszwiebel, Oktopus) 5 Stk	7,90
61.	Agedashi Tofu (frittiertes Tofu mit süßer Sojasoße)	7,80
62.	Wasabi Ebi Tempura (frittierte Garnelen) 2 Stk.	7,0
63.	Tokio Dining Gyoza (gebratene japanische Maultaschen, mit Schweinefleisch und Kohl) 5 Stk.	7,90
65.	Yakitori (gebratene Hühnerspässe) 3 Stk.	7,80
66.	Karaage (frittiertes Hühnerfleisch)	9,20
67.	Tofu & Avocado Salat	8,70
68.	Gyuniku Roll (gebratene Rinderrouladen jap. Art) 3 Stk.	9,80
69.	Kaisen Salat (verschiedene Sashimi auf Blattsalat)	15,90
70.	Negi Natto (fermentierte Sojabohnen, Frühlingszwiebel)	6,20
71.	Nama Harumaki Vegetarisch (frische Frühlingsrolle)	7,60
72.	Nama Harumaki (frische Frühlingsrolle mit Lachs)	8,90
73.	Wafu Salat (Rettichsalat mit Krebsfleisch*1,2,5 Mayo)	7,80
130.	Iwashi Frai (Sardinen mit japanischer Panko-Mehl paniert)	9,20

\*Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite



## Don

verschiedene Zutaten auf warmem Reis



		Euro
76.	Sake Don (Lachs)	15,90
77.	Sake & Maguro Don (Lachs & Thunfisch)	17,80
78.	Tekka Don (Thunfisch)	18,60
79.	Chirashi Don (Empfehlung des Sushi-Meisters)	18,60
80.	Katsudon (Wiener Schnitzel mit Ei, zwiebel, Sojasoße gekocht)	14,90
81.	Kakiage Tendon (Zwiebel, Karotten, Paprika, frittiert)	13,90
82.	Ebitenpura Don (frittierte Garnelen und Gemüse)	17,20
83.	Gyu Don (gekochte Rindfleisch)	16,30
91.	Una Don (gekochter Aal)	23,50

## Tellergerichte

84.	Yakitori Teller (Fünf Hühnerspiesse, Reis, kleiner Salat)	15,80
85.	Saketeri Teller(gebr. Lachs m.Teriyaki-Sosse, kl. Salat, Reis)	16,20

**Okonomiyaki: japanische Pizza/Pfannkuchen) wird mit Mayo und spezieller Okonomiyaki Soße, geriebenem Bonito, Frühlingszwiebeln und rotem Ingwer \*1,3,4 serviert. Okonomiyaki wird mindestens 20 Min dauern.**

86.	Okonomiyaki mit Gemüse (ohne geriebenem Bonito)	14,90
87.	Okonomiyaki mit Fleisch	15,60
88.	Okonomiyaki mit Garnelen	15,90
89.	Okonomiyaki mit Meeresfrüchte	15,80
90.	Tonkatsu (japanisches Schweineschnitzel, Reis)	13,90

\*Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite



## Ramen

(Weizennudeln mit Ei)  
Nudeln in Fleischbrühe

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 92.  | <b>Shoyu Ramen</b> (Sojasoßengeschmack, Ei, Sojabohnensprossen<br>Chashu, Frühlingszwiebel)   | 13,80 |
| 94.  | <b>Kaisen Ramen</b> (Salz Geschmack*2, Gemüse, Meeresfrüchte)   | 17,80 |
| 96.  | <b>Miso Ramen Vegetarisch</b> (Misogeschmack, Mais, Seetang,<br>Ei, Sojabohnensprossen, Frühlingszwiebel)   | 15,90 |
| 97.  | <b>Miso Ramen mit Fleisch</b> (Misogeschmack, Mais, Seetang,<br>Sojabohnensprossen, Ei, Frühlingszwiebel, Chashu)                                   | 15,90 |
| 98.  | <b>Spicy Miso Ramen Vege</b> (Spicy Misogeschmack, Mais, Seetang,<br>Ei, Sojabohnensprossen, Frühlingszwiebel)                                      | 16,50 |
| 99.  | <b>Spicy Miso Ramen mit Fleisch</b> (Spicy Miso Geschmack, Mais,<br>Seetang, Ei, Sojabohnensprossen, Frühlingszwiebel, Chashu)                      | 16,50 |
| 100. | <b>Chashu Ramen</b> (Sojasossengeschmack, Ei, Chashu x 5 Scheiben<br>Frühlingszwiebel)<br>Chashu = gekochtes Schweinefleisch mit Sojasoßengeschmack | 17,30 |
| 112. | Gyoza in Zusammenhang der Bestellung mit Ramen  | 6,30  |

\*Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

## Sanuki-Udon

(Weizen Nudeln aus Sanuki),

**Soba** (Buchweizen

Nudeln) in

Fischbrühe/Sojasoßen-



		Euro
101.	<b>Udon oder Soba</b> mit Frühlingszwiebeln (warm/kalt)	10,90
102.	<b>Tanuki Udon oder Soba</b> (frittierte Teigstückchen, Seetang, Frühlingszwiebel, Sesam, Spinat)	12,80
103.	<b>Niku Udon oder Soba</b> (Rindfleisch, Zwiebel, Frühlingszwiebel)	15,30
104.	<b>Nabeyaki Udon oder Soba</b> (verschiedene Gemüse, frittierte Garnele, Frühlingszwiebel, Ei) direkt im Topf gekocht	17,90
128.	<b>Sukiyaki Udon oder Soba</b> (verschiedene Gemüse, Ei, Rindfleisch, mit Nudeln im Topfgekocht)	18,90
105.	<b>Kitsune Udon oder Soba</b> (frittierter Tofu, Sesam, Seetang, Spinat, Frühlingszwiebel)	13,50
106.	<b>Ebi Tempura Udon oder Soba</b> (zwei frittierte Garnelen, Gemüse, Frühlingszwiebel) warm/kalt	16,90

## Extra

107.	<b>Onigiri Klein 2 Stk</b> (Reisknödel)	6,30
108.	<b>Onigiri gross 1 Stk</b> (Reisknödel)	3,80
	(Zutaten Auswahl: Lachs mit/ohne Mayo oder Salz, Umeboshi: saure Pflaume* <sub>3</sub> / Okaka: Bonito / Kaiso : Seetang* <sub>1</sub> )	
	<b>Tenmusu-Onigiri 1 Stk</b> (Reisknödel mit frittierter Garnele)	4,50
109.	Reis	2,00
111.	Extra Ingwer* <sub>2,3,4,5</sub>	1,50

\*Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite





## Dessert

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 113. | Zwei Kugeln Vanilleeis mit/ohne Schokoladensoße   | 5,20 |
| 114. | Zwei Kugeln Eis: Sesameis (Goma) / grüner Teeeis (Macha)                                  | 7,20 |
| 115. | Eine Kugel Eis mit Obst:<br>Sesameis (Goma) oder grüner Tee eis (Macha)                   | 4,00 |
| 116. | extra Ogura (gezuckerte rote Bohnen)  | 2,80 |
| 117. | Crêpes Vanilleeis mit/ohne Schokoladensoße  | 7,90 |
| 118. | Crêpes mit ..... mit/oder ohne Sahne<br>- Mangosoße<br>- Schokoladensoße<br>- Erdbeersoße | 6,90 |
| 119. | Crêpes mit grüner Teeeis (Macha) <u>oder</u> Sesameis (Goma)                              | 8,20 |
| 120. | Crêpes mit grüner Teeeis (Macha) <u>und</u> Sesameis (Goma)                               | 9,90 |
| 121. | 1 x Klebreiskuchen(Daifuku) mit Grüner Teeeis <u>oder</u> Sesameis                        | 7,70 |
| 122. | 1 x Klebreiskuchen mit Grüner Tee Eis <u>und</u> Sesameis                                 | 9,50 |
| 123. | 1 x Klebreiskuchen mit Vanille Eis mit/ohne Schokoladensoße                               | 6,90 |
| 124. | Ogura Flädle (gezuckerte rote Bohnen in einem Pfannkuchen mit Vanilleeis)                 | 8,80 |
| 125. | 2 x Bonsai (Überraschung: Schoko Geschmack, Nüsse)  | 7,90 |