

渋谷


SHIBUYA

渋谷

Scan for WiFi




*Abbildungen können leicht abweichen
*Pictures may differ slightly

 vegetarian

 vegan

Asiatische Tapas sind leckere Kostbarkeiten
Asian tapas are delicious little treats


F
1 MISO SUPPE 5€ 
Würzige Sojasuppe mit Tofu, Seetang
und Lauchzwiebeln
aromatic soy soup w/ tofu, seaweed
and scallions


D,F
2 MISO SAKÉ SUPPE 5.5€
Würzige Sojasuppe mit Lachs, Seetang
und Lauchzwiebeln
aromatic soy soup w/ salmon,
seaweed and scallions




A,C,F,K
4 MINI VEGGIE ROLL 5.5€ 
Mini Veggie-Rollen
mini vegetables rolls




1,2,4,A,F,K
5 WAKAME 5.5€ 
Grüner Seetangsalat
green seaweed salad


A,F
6 GYOZA 5.5€ 
Frittierte Gemüseteigtaschen auf japanische Art
fried veggie dumplings in japanese style



F
7 EDAMAME 5.5€ 
Blanchierte junge Sojabohnen auf Salz
blanched young soybeans on salt



A,F
9 AGEDASHI TOFU 6€ 
Zarter Seidentofu mit einer gebackenen Außenschicht,
dazu hausgemachte Ponzusoße
silk tofu w/ crispy baked shell, homemade ponzu sauce

A,F,K
12 GOMAI SALAT 5.9€ 
Frische Spinatblätter mit Erdnuss-
Sesamdressing
fresh spinach w/ peanut-sesame dressing

C
10 SATSUMAIMO 5.5€ 
Gebackene Süßkartoffel-Chips mit Mayonnaise Dip
fried sweet potato chips w/ mayonnaise dip

A,C,F,N
14 GESOKARA 7.9€
Knusprig gebackene Tintenfischzöpfe,
dazu hausgemachte Knoblauch-Dip
crispy baked calamari w/
homemade garlic dip



A,F
15 TATSUDA AGE 6.5€
Knusprig gebackene Hähnchen-
stückchen mit Teriyakisauce
crispy baked chicken fillet w/
teriyaki sauce

1,4,A,B
18 EBI TEMPURA 6.5€
Gebackene Black Tiger Garnelen
im Tempura-Teig
baked black tiger prawns in
tempura dough

A,F,G
17 GYU CHIZU 6.8€
Zartes Rinderfilet gefüllt mit Käse [2 Stk.]
tender beef fillet stuffed with cheese [2 pcs.]



A,C,D,F,N
24 TAKOYAKI 7.5€
Gebackene Teigkugeln gefüllt mit Oktopusstücken,
dazu Bonitoflocke als Topping [4 Stk.]
baked pastry balls filled w/ octopus pieces
w/ bonito flakes as topping [4 pcs.]

T
A
P
A
S

*Abbildungen können leicht abweichen
*Pictures may differ slightly



A,C,D,F
25 YAKI SAKE BOWL 18€
Reisschüssel mit gegrilltem Lachs & Salat
rice bowl topped w/ grilled salmon & salad



A,F,D,K
26 UNAGI BOWL 18€
Reisschüssel mit gegrilltem Aal
rice bowl topped w/ grilled eel



2,A,F
27 KARE TORI 16€
Japanisches Curry mit Hähnchen, Kartoffeln, Karotten und Reis
japanese curry with chicken fillet, potatoes, carrots and rice



A,C,D,F
28 SORYO KARE 16€ 
Zarter Tofu, Kartoffeln, Karotten in einer vegetarischen Currysoße & Reis
delicate tofu, potatoes, carrots in a vegetarian curry sauce & rice



A,F
29 TATSUDA AGE BOWL 17€
Reisschüssel mit knusprige Hähnchenstückchen mit Teriyakisoße und Salat
rice bowl w/ crispy chicken pieces in teriyaki sauce and salad

W
A
R
M
E

S
P
E
I
S
E
N

*Abbildungen können leicht abweichen
*Pictures may differ slightly

A,C,F,K
31 YASAI 15€ 

Gemüsebrühe, Menma, Lauchzwiebeln, Mais,
Pakchoi & Ei
*vegetable broth, menma, scallions, corn,
pakchoi & egg*



A,C,F,K
32 GYU RAMEN 17€

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Menma,
Lauchzwiebeln, Mais, Pakchoi und Ei
*thinly sliced beef, menma, scallions, corn,
pakchoi and egg*



A,C,F,K
33 TANTAN 17€ 

Leicht pikante Hühner-Tantan, Menma, Lauch-
zwiebeln, Mais, Pakchoi & Ei
*slightly spicy chicken tantan, menma, scallions,
corn, pakchoi & egg*

R
A
M
E
N

+ extra Nudeln / extra noodles 4.8€

*Abbildungen können leicht abweichen
*Pictures may differ slightly

vegetarian

vegan

NIGIRI

Handgeformte Sushi-Reisbällchen belegt mit Zutat nach Wahl
hand-formed sushi rice balls with a topping of your choice

40 AVOCADO 4.8€
[2 Stk. / 2 pcs.]
Avocado
avocado



41 TAMAGO 4.8€
[2 Stk. / 2 pcs.]
Japanisches Omelette
japanese omelette



42 INARI 4.8€
[2 Stk. / 2 pcs.]
Tofutasche
tofu



43 SAKE 5.8€
[2 Stk. / 2 pcs.]
Lachs
salmon



44 MAGURO 5.8€
[2 Stk. / 2 pcs.]
Thunfisch
tuna



45 EBI 5.8€
[2 Stk. / 2 pcs.]
Großgarnele
prawn

46 UNAGI 5.8€
[2 Stk. / 2 pcs.]
Süßwasseraal
eel

47 TOBICO 5.8€
[2 Stk. / 2 pcs.]
Flugfischkaviar
flying fish caviar

48 TAKO 5.8€
[2 Stk. / 2 pcs.]
Oktopus
octopus

49 SPICY TUNA 5.8€
[2 Stk. / 2 pcs.]
scharfer Thunfisch
spicy tuna

50 KANI 5.8€
[2 Stk. / 2 pcs.]
Krebsfleischimitat
surimi

51 GINDARA 5.8€
[2 Stk. / 2 pcs.]
Butterfisch
butterfish

SASHIMI

Frisches Fischfilet
fresh fish filet

60 SAKE SASHIMI 18€
[10 Stk. / 10 pcs.]
Lachsfilet
salmon filet

61 MAGURO SASHIMI 20€
[10 Stk. / 10 pcs.]
Thunfischfilet
tuna filet

62 MIXED SASHIMI 20€
[10 Stk. / 10 pcs.]
Gemischte Fischfilets mit Meeresfrüchten
mixed filets w/ seafood

63 SAKE DON 18€
[8 Stk. / 8 pcs.]
Lachsfilet, gebettet auf Sushi-Reis mit Rettich, Gurke & Avocado, verfeinert mit Unagi-Soße
salmon filet, served on sushi rice w/ radish, cucumber & avocado, refined w/ unagi sauce



64 TEKKA DON 20€
[8 Stk. / 8 pcs.]
Thunfischfilet, gebettet auf Sushi-Reis mit Rettich und Avocado, verfeinert mit Unagi-Soße & Lauchzwiebeln
tuna filet served on sushi rice w/ radish and avocado, refined w/ unagi sauce & scallions

65 SPICY SAKE TATAR 18€
Lachs-Tatar mit Rettich & Avocado, verfeinert mit scharfer Soße, dazu Sushi-Reis
salmon tatar w/radish & avocado, refined w/ spicy sauce, served w/ sushi rice

66 TUNA TATAKI 21€
Kurz gegrillter Thunfisch, gebettet auf Sushi-Reis, verfeinert mit Unagi-Soße
grilled tuna served on sushi rice w/ unagi sauce

*Abbildungen können leicht abweichen
*Pictures may differ slightly

MAKI

Sushi-Reis in Seetang gewickelt mit Füllung
sushi rice wrapped in seaweed with a filling

G,K

70 RUCOLA MAKI 5.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Rucola, Frischkäse, Sesam
rocket, cream cheese, sesame

1,K

71 OSHINKO MAKI 5.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Eingelegter Rettich, Sesam
pickled radish, sesame

K

72 AVOCADO MAKI 5.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Avocado, Sesam
avocado, sesame

K

73 KAPPA MAKI 5.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Gurke, Sesam
cucumber, sesame

1,E,K,F

74 INARI MAKI 5.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Tofutasche, Sesam
tofu, sesame

C,K

75 TAMAGO MAKI 5.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Japanisches Omelett, Sesam
japanese omelette, sesame

G,K

77 SPINAT MAKI 5.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Spinat, Frischkäse, Sesam
spinach, cream cheese, sesame

K

78 SATSUMAIMO MAKI 5.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Süßkartoffel, Sesam
sweet potato, sesame



D

79 SAKE MAKI 6.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Lachs
salmon

D

80 TEKKA MAKI 6.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Thunfisch
tuna

B

81 EBI MAKI 6.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Großgarnele
prawn

1,A,D,F

82 UNAGI MAKI 6.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Süßwasseraal
eel

1,2,A,B,D,E

83 CALIFORNIA MAKI 6.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Krebsfleischimitat, Avocado
surimi, avocado

C,D,N

84 GEK. TUNA MAKI 6.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Gek. Thunfisch, Lauchzwiebel,
Mayonnaise
cooked tuna, scallions, mayonnaise

D

85 BUTTERFISCH MAKI 6.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Butterfisch
butterfish

*Abbildungen können leicht abweichen
*Pictures may differ slightly

4,D,F,K

INSIDE-OUT

Sushi-Reis in Seetang gewickelt & in Sesam und Flugfischkaviar gerollt
sushi rice wrapped in seaweed & rolled in sesame and flying fish caviar

2,A,B

90 CALIFORNIA INSIDE-OUT 10€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Krebsfleischimitat, Avocado, in Sesam und Flugfischkaviar gerollt
surimi, avocado, rolled in sesame and flying fish caviar



B

91 EBI INSIDE-OUT 10.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Großgarnelen, Gurke, Avocado, in Sesam und Flugfischkaviar gerollt
prawns, cucumber, avocado, rolled in sesame and flying fish caviar

B

92 SALMON INSIDE-OUT 10.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Lachs, Avocado, in Sesam und Flugfischkaviar gerollt
salmon, avocado, rolled in sesame and flying fish caviar

G

93 RU SALMON INSIDE-OUT 10.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Lachs, Rucola, Frischkäse in Sesam und Flugfischkaviar gerollt
salmon, rocket, cream cheese, rolled in sesame und flying fish caviar

G

94 SPICY TUNA INSIDE-OUT 11€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebel, scharfe Soße in Sesam & Flugfischkaviar gerollt
tuna, cucumber, scallions, spicy sauce, rolled in sesame & flying fish caviar

1,C

95 GEK. TUNA INSIDE-OUT 10.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Gek. Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebel, Mayonnaise, in Sesam & Flugfischkaviar gerollt
cooked tuna, cucumber, scallions, mayonnaise, rolled in sesame & flying fish caviar

A,G,K

97 VEG. INSIDE-OUT 10€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Avocado, Gurke, Frischkäse, in Sesam gerollt
avocado, cucumber, cream cheese, rolled in sesame



A

96 UNAGI INSIDE-OUT 11€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Gegrillter Süßwasseraal, Gurke, in Sesam und Flugfischkaviar gerollt
grilled eel, cucumber, rolled in sesame und flying fish caviar

K

99 SÜSSKARTOFFEL INSIDE-OUT 10€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Süßkartoffel, Gurke, in Sesam gerollt
sweet potato, cucumber, rolled in sesame

A,G,K

98 RUCOLA INSIDE-OUT 10€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Rucola, Gurke, Frischkäse, in Sesam gerollt
rocket, cucumber, cream cheese, rolled in sesame



C,K

100 TAMAGO INSIDE-OUT 10€


[8 Stk. / 8 pcs.]

Japanisches Omelett, Avocado, Gurke, in Sesam gerollt
japanese omelette, avocado, cucumber, rolled in sesame

*Abbildungen können leicht abweichen
*Pictures may differ slightly

SPECIAL ROLL

Sushi-Reis mit Füllung und Ummantelung
sushi rice w/ a filling and wrapping

G
110 SPINAT ROLL 12.5€ 
[8 Stk. / 8 pcs.]
Rucola, Avocado, Gurke,
umhüllt mit Spinat & Frischkäse
rocket, avocado, cucumber,
wrapped w/ spinach & cream cheese



D
111 SALMON LEMON 13.5€
[8 Stk. / 8 pcs.]
Avocado, Kaviar, Gurke,
umhüllt mit Lachs & Zitronenscheiben
avocado, caviar, cucumber,
wrapped w/ salmon & lemon



D,G
112 PHILADELPHIA ROLL 13.5€
[8 Stk. / 8 pcs.]
Lachs, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Gurke
salmon, avocado, cream cheese,
wrapped w/ cucumber




1,2,B,D,F
113 RAINBOW ROLL 13.5€
[8 Stk. / 8 pcs.]
Krebsfleischimitat, Gurke, Avocado,
umhüllt mit Lachs, Thunfisch & Butterfisch
surimi, cucumber, avocado,
wrapped w/ salmon, tuna & butterfish



D,G,A
114 UNMON ROLL 16.9€
[8 Stk. / 8 pcs.]
Avocado, Gurke, Rucola, umhüllt mit Lachs & Unagi
avocado, cucumber, rocket, wrapped
w/ salmon & unagi



F,G,K
115 CRUNCHY ROLL 11€ 
[8 Stk. / 8 pcs.]
Rucola, Avocado, Frischkäse,
umhüllt mit Röstzwiebeln & Sesam
rocket, avocado, cream cheese,
wrapped w/ roasted onions & sesame



D,F,K
116 SPICY TUNA ROLL 12.9€
[8 Stk. / 8 pcs.]
Thunfisch, Gurke, scharfe Soße,
umhüllt mit Salat
tuna, cucumber, spicy sauce,
wrapped w/ salad



D
117 TIGER ROLL 14€
[8 Stk. / 8 pcs.]
Lachs, Avocado, Gurke, umhüllt mit Lachs
[flambiert +1,0€]
salmon, avocado, cucumber wrapped w/ salmon
[flambéed +1,0€]

D,A
118 SHIBUYA ROLL 15.9€
[8 Stk. / 8 pcs.]
Gebackener Lachs, Avocado, umhüllt mit Aal, dazu scharfe Soße
baked salmon, avocado, wrapped w/ eel & w/ spicy sauce



*Abbildungen können leicht abweichen
*Pictures may differ slightly

SPECIAL ROLL

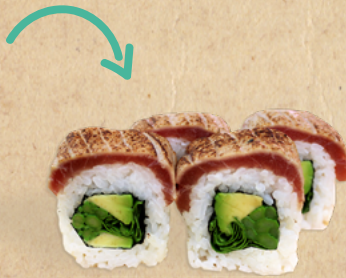
Sushi-Reis mit Füllung und Ummantelung
sushi rice w/ a filling and wrapping

A,D

119 MORIMORI ROLL 14€

[8 Stk. / 8 pcs.]

Avocado, Gurke & Rucola,
umhüllt mit flambiertem Thunfisch
avocado, cucumber & rocket,
wrapped w/ flambéed tuna



A,D,G

120 AIKO ROLL 14€

[8 Stk. / 8 pcs.]

[innen gebacken / baked inside]

Gebackener Lachs, Frischkäse, umhüllt mit
Flugfischkaviar & Sesam, dazu scharfe Soße
baked salmon, cream cheese, wrapped
w/ flying fish caviar & sesame w/ spicy sauce

A,D,G

120A TOKIO ROLL 15.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

[innen gebacken / baked inside]

Gebackener Lachs, Frischkäse, umhüllt mit
Avokado, dazu scharfe Soße & Unagi Soße
baked salmon, cream cheese, wrapped
w/ avocado w/ spicy sauce & unagi sauce

A,C,F,B,D,K

121 TEMPURA ROLL 14€

[8 Stk. / 8 pcs.]

[innen gebacken / baked inside]

Gebackene Großgarnelen, Rettich, scharfe Soße,
umhüllt mit Flugfischkaviar & Sesam
crispy prawns, radish, spicy sauce, wrapped w/
flying fish caviar & sesame



A,D,G

122 DRAGON ROLL 15.9€

[8 Stk. / 8 pcs.]

[innen gebacken / baked inside]

Gebackene Großgarnelen, umhüllt mit
Süßwasseraal & süßer Unagisoße, scharfe Soße
crispy prawns, wrapped w/ eel & sweet
unagi sauce, spicy sauce

1,2,A,B,D,G,K

123 CRISPY BIG ROLL 14.8€

[6 Stk. / 6 pcs.]

[knusprige Ummantelung / crunchy crust wrapping]

Lachs, Krebsfleischimitat, Gurke, Avocado, Frischkäse,
Flugfischkaviar & Sesam, dazu scharfe Soße
salmon, surimi, cucumber, avocado, cream cheese,
flying fish caviar & sesame w/ spicy sauce



A,K

124 VEG. CRISPY BIG ROLL 13.5€

[6 Stk. / 6 pcs.]

[knusprige Ummantelung / crunchy crust wrapping]

Gurke, Avocado, Rettich, japanisches Omelett, Sesam,
dazu scharfe Soße
cucumber, avocado, radish, japanese omelette,
sesame with spicy sauce

A

125 MINI BAKED ROLL 10.5€

[8 Stk. / 8 pcs.]

[knusprige Ummantelung / crunchy crust wrapping]

1 Scharfe Soße & 1 Makifüllung nach Wunsch
1 spicy sauce & 1 maki stuffing of your choice



MENÜ

+ Miso Suppe 2.5€ + miso soup 2.5€

G,K

130 MORI MENÜ 16€

[17 Stk. / 17 pcs.]

4 vegetarische Inside-Out
4 Rucola Inside-Out
8 Süßkartoffel Maki
1 Avocado Nigiri

1,2,A,B,D,F,K

131 SAKURA MENÜ 20€

[18 Stk. / 18 pcs.]

4 Salmon Inside-Out
4 California Inside-Out
8 Avocado Maki
1 Großgarnele Nigiri
1 Butterfisch Nigiri

A,B,D,F,K

132 SHIBUYA MENÜ 20€

[18 Stk / 18 pcs.]

8 Aiko Roll
8 Sake Maki
1 Thunfisch Nigiri
1 Sake Nigiri

1,2,A,B,D,G,K

133 SURPRISE MENÜ 2 PERSONEN 42€ / 2 PERSON 42€

[32 Stk. / 32 pcs.]

Auf Wunsch ist das Menü für weitere Personen erweiterbar
on request menu is expandable for more person

EXTRAS

140 Sauce 1.5€

^{1,6}
141 Ingwer 1.5€

142 Wasabi 1.5€

143 Reis 3.5€

DESSERT

G

151 MANGO PUDDING 6.8€

Fruchtiger Mango-Pudding mit einer süßen,
cremigen Kokosnusssoße
*fruity mango pudding w/ a sweet creamy
coconut sauce*

A,G

152 GEBACKENE BANANE 6.8€

Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis
baked banana w/ honey & vanilla ice cream

G,C,A,E

153 GEBACKENES EIS 6.8€

Vanilleeis überbacken mit heißem Kuchenmantel
vanilla ice cream w/ hot baked pie shell

154 MOCHI 6.8€

Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit roter
Bohnenpaste
jap. rice cake filled w/ red bean paste

A,G,C

155 MATCHA TIRAMISU 6.8€

Biskuit mit leckerer Matchacrème
biscuit w/ delicious matcha cream



HAUSGEMACHTE KALTE GETRÄNKE

HOMEMADE COLD DRINKS

[0.4L]

^{4,6}
200 AISUTI 6.5€
Aromatischer Jasmin Tee mit Passionsfrucht
jasmine tea w/ passion fruit

^{4,6}
203 BURO CALPICO 6.5€
Calpico mit Blaubeerpüree & Limette
Calpico w/ blueberry puree & lime

206 BUTTERFLY TI 6.5€
Schmetterling Erbsenblume, Maracuja und Litschi
butterfly pea flower, passionfruit and lychee

201 IPANEMA 6.5€
Limette, Rohrzucker and Ginger Ale
lime, cane sugar and ginger ale

204 MINTO TI 6.5€
Grüner Tee, Limette, frische Minze & Zucker
green tea, lime, fresh mint & sugar

207 WODKA BUTTERFLY 8€
Wodka, Schmetterling Erbsenblume, Maracuja und Litschi
vodka, butterfly pea flower, passionfruit and lychee

^{4,6}
202 KIWI RAIMU 6.5€
Kiwipüree, Limette & Soda
kiwi fruit puree, lime & soda

^G
205 MANGORASSHI 6.5€
Mango, Milch, Joghurt, Zucker
mango, milk, yoghurt, sugar

208 LYCHEE ICE TI 7.5€
Aromatischer Jasmin Tee mit Zitrone & Litschi
jasmine tea w/ lemon & lychee

SOFT DRINK

SOFT DRINK

[0.35L]

^{1,3,5,6,7}
210 COCA COLA 4.6€

^{3,4,5,6}
211 COCA COLA ZERO 4.6€

³
212 SPRITE 4.6€

213 APFELSCHORLE 4.9€
apple spritzer

^{2,3,4}
214 GINGER ALE 4.9€

215 APFELSAFT 5.2€
apple juice

^{1,6}
216 CALPICO, STILL 5.5€
Calpico still

^{1,6}
216_A CALPICO, SPRUDEL 5.5€
Calpico sparkling

[0.25L]

217 WASSER, STILL / 218 WASSER, SPRUDEL 3.5€
water, still/sparkling

[0.75L]

217_A WASSER, STILL / 218_A WASSER, SPRUDEL 7.5€
water, still/sparkling

TEE & KAFFEE

HOT TEA & COFFEE

[TASSE] *

220 GENMAICHA SENCHA 3.8€
Grüner Tee mit geröstetem Reis
green tea w/ roasted rice

221 JASUMINCHA 3.8€
Jasmin Tee
jasmine tea

222 SENCHA YAMAMOTOYAMA 3.8€
Grüner Tee
green tea

223 JINJA CHA 3.8€
Frischer Ingwertee
fresh ginger tea

224 MINTO CHA 3.8€
Frischer Pfefferminztee
fresh mint tea

⁷
ESUPURESSO
Espresso

⁷
226 KO HI 3.8€
Kaffee

^{7,G}
227 KAPUCHINO 4.2€
Cappuccino

228 EINFACH 3.3€
225 DOPPELT 4.5€

* Auf Wunsch bei den Teesorten auch als Kännchen 0.8l für 7.5€ // on request also tea in a pot 0.8l for 7.5€

BIER

[0.4L]

230 ALSTER 4.9€
beer w/ Sprite

231 KROMBACHER VOM FASS 4.9€
draft beer

[0.33L]

232 KIRIN BIER 4.9€
Kirin beer

233 A. KIRIN BIER 4.9€
alcohol-free Kirin beer

[0.5L]

234 WEIZENBIER 5.9€
wheat beer

SAKE

SAKE

traditionell-japanischer Reiswein [kalt | warm]
traditional Japanese rice wine [cold | hot]

[100 ML]

240 OZEKI 7€
Duftig feiner Reisgeschmack, klare Vollendung in Cassis
fragrant, fine rice taste, clean finish w/ hints of cassis

241 JUNMAI KIKU-MASAMUNE 8€
Ein leichter, süffiger Junmai-Sake, der Appetit auf mehr macht
a light, palatable Junmai-sake, to whet the appetite

242 NIGORI SHIRAKAWAGO 9€
Trüb-weißer, alkoholärmer Sake, der durch ein grobmaschiges Sieb aus der Maische ausgepresst wurde, mit frischem Duft und Feuchtigkeit, belebend und sehr süffig
a dull-white low-alcohol-sake, which was pressed through a coarse sieve from the mash, invigorating, w/ a fresh fragrance and fruitiness

UMESHU

UMESHU

japanischer Pflaumen-Likör - kalt serviert
japanese plum liquor - served cold

[50 ML]

⁵
250 CHOYA 6€
Fruchtige Wildpflaume mit süffigem Geschmack und einer Karamellnote
fruity wild plum w/ a light and sweet taste and a caramel finish

JAPANISCHER WHISKEY

JAPANESE WHISKEY

auserlesener, japanischer Whiskey
exquisite, apanese whiskeys

[20 ML]

⁹
260 YAMAZAKI SINGLE MALT 9€
Gewinner von 2013 laut Jim Murray's Whiskey Bible, dicht, trocken, abgerundet wie eine Billardkugel, schmeckt fruchtig nach Erdbeere, Himbeere und Pfirsich mit einem Hauch von Holz & Gewürzen, langer, süßer Abgang mit einem Hauch Vanille
winner of 2013 by Jim Murray's Whiskey Bible, dense, dry, round, tastes like strawberry, raspberry and peach with a hint of wood & spices, sweet finish with vanilla ground

⁷
261 NIKKA YOICHE 7€
Duft nach Banane, Aprikose und ein Hauch Vanille, am Gaumen frisch & belebend mit einer leichten Walnussnote, langer Abgang mit Eichenaroma
scent of banana, apricot and a touch of vanilla, fresh & invigorating palate with a light walnut aroma, long lasting oak finish

PROSECCO^L

PROSECCO

[0.1L]

270 PROSECCO 7€

Spritzig, frischer Prosecco mit eleganter Frucht und angenehmer Perlage
Perlage pleasant sparkling, fresh prosecco w/ elegant fruit

[0.75L]

270^A FLASCHE PROSECCO 43€

bottle prosecco

[0.2L]

271 HUGO 8.5€

Prosecco, Holundersirup, Sprudelwasser, Minze, Limette
prosecco, elder syrup, sparkling water, fresh mint, lime

3

273 BUTTERFLY HUGO 9.5€

Prosecco, Holundersirup, Schmetterling Erbsenblume, Minze, Limette
prosecco, elder syrup, butterfly pea flower sparkling water, fresh mint, lime

[0.2L]

272 PROSECCO APEROL 8.5€

Prosecco, Aperol, Sprudelwasser, Orange
prosecco, aperol, sparkling water, orange

WEIN

WINE

[0.2L]

WEISSWEIN / WHITE WINE

280 RIESLING QW HEMER 7.5€

Hersteller/Kellerei: Sektkellerei Hemer
Anbaugebiet: Rheinhessen
Schön sortentypisch und etwas floral, im Mund zitronig mit spritziger Säure
nice varietal and slightly floral, lemony in the mouth w/ sparkling acidity

282 CHARDONNAY VENETO DOC TERRA MUSA 7.5€

Hersteller/Kellerei: Terra Musa
Anbaugebiet: Venezia
Frische facettenreiche Citrusaromen, lebendiges und schönes Spiel
fresh multi-faceted citrus aromas, lively and beautiful match

283 WEINSCHORLE 6.5€

wine spritzer

ROSÉ / ROSÉ

290 GENS ET PIERRES' SUD-SUD ROSÉ IGP 7.5€

Hersteller/Kellerei: Mas de Quernes
Anbaugebiet: Oc
Duftet nach Johannis- und Himbeeren. Lebendig, spritzig und vollmundig
smells of redcurrant and raspberry. Lively, sparkling and full-bodied

[0.2L]

ROTWEIN / RED WINE

284 MERLOT FRANKREICH 7.5€

Hersteller/Kellerei: Riegel Eigenmarke
Mediterrane Noten von dunklen Beeren und reifen Pflaumen, rund und vollmundig mit sanfter Struktur
mediterranean notes of dark berries and ripe plums, round and full-bodied with a gentle structure

[0.75L]

WEISSWEIN / WHITE WINE

296 RIESLING SPÄTLESE FEINHERB KETH 32€

Hersteller/Kellerei: Keth
Anbaugebiet: Rheinhessen
Typisches Bukett von reifem Pfirsich und etwas Akazienhonig, mit feiner Fruchtsoße
typical bouquet of ripe peach and some acacia honey, with fine fruit sweetness

MITTAGSMENÜ

LUNCH MENU

Montag bis Freitag: 12-14 Uhr (außer an Feiertagen)
monday to friday: 12-2 pm (except holidays)

A1 VEGGIE LUNCH (14 STK.) ^{A,C,G,H} 12€

4 Stk. Kappa Maki
4 Stk. Rucola Maki
3 Stk. Veg. Crispy Big Rolls
2 Stk. Veg. Inside Out
1 Stk. Avocado Nigiri

A2 OSAKA MENÜ (18 STK.) ^{A,D,K} 12€

8 Stk. California Inside Out
4 Stk. Kappa Maki
4 Stk. Sake Maki
1 Stk. Avocado Nigiri
1 Stk. Sake Nigiri

A3 AIKO MENÜ (12 STK.) ^{A,B,D,G,K} 12€

4 Stk. Ebi Inside Out
4 Stk. Sake Maki
3 Stk. Crispy Big Rolls
1 Stk. Butterfisch Nigiri

A4 TAN TAN BOWL ^{A,C,F,K} 12€

Leicht pikante Hühner-Tantan
mit Reis und Salat.

A5 HIYOSHIKI KARE ^{2,A,F,K} 12€

Japanisches Curry mit Hühnchen,
Kartoffeln & Karotten.
Dazu japanischer Rundkornkreis.

A6 SORYO KARE ^{2,A,F,K} 12€

Japanisches Curry mit Tofu,
Kartoffeln & Karotten.
Dazu japanischer Rundkornkreis.

Extra Soße 1.5€ / Extra Reis 3.5€

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1 mit Konservierungsstoffen	1 with preservations
2 mit Geschmacksverstärkern	2 with taste enhancers
3 mit Antioxidationsmitteln	3 with antioxidants
4 mit Farbstoff	4 with colorant
5 mit Phosphat	5 with phosphate
6 mit Süßungsmitteln	6 with sweeteners
7 koffeinhaltig	7 with caffeine
8 chininhaltig	8 quinine
9 geschwärzt	9 blackened
10 enthält Phenylalaninquelle	10 contains phenylalanine source

ALLERGENE / ALLERGENS

A glutenhaltiges Getreide	A gluten
B Krebstiere	B crustaceans
C Eier	C eggs
D Fisch	D fish
E Erdnüsse	E peanuts
F Soja	F soy
G Milch & Milchprodukte	G milk & dairy products
H Schalenfrüchte	H nuts
I Sellerie	I celery
J Senf	J mustard
K Sesamsamen	K sesame
L Schwefeldioxid und Sulfite	L sulfur dioxide and sulfites
M Lupinen	M lupins
N Weichtiere	N molluscs

alle Preise inkl. MwSt.
all prices incl. VAT

Shibuya am Uber Platz
Mildred-Harnack-Straße 15 | 10243 Berlin