

Vorspeisen

Klassische Misoshiru-Suppe

Dashi-Brühe mit aromatisierten Sojanudeln,
Wakame-Algen, Tofu und Schnittlauch
9

Shiitake-Cremesuppe

Japanische Shiitakepilze, Lauch und Kartoffeln;
mit Sojasauce gewürzt
9

Schneekrabben-Salat

Salat mit Schneekrabben, Mango, Avocado und
Koriander; mit Grünsprossen verfeinert
mit Sojavinaigrette und Yuzu
19

Edamame

Junge Sojabohnen; gedämpft und mit Maldon-
Salz
7

Salat Goma Wakame

Wakame-Algen mit Sesam, verfeinert mit
Kirschtomaten-Mix und Sunomono-Dressing
10

Salat Lachs-Tataki

Leicht gebratener Lachs mit Sichimi Togarashi,
dazu Bany-Spinat, Sommertomaten, Sojasprossen
und Trüffelsoße
16

Lachstatar

Mix aus Lachs, Avocado, Mango und
Schnittlauch, verfeinert mit Ikura-Rogen und
Yuzu-Vinaigrette
18

Thunfischtatar

Bluefin-Thunfisch, Avocado, Tobikko-Wasabi-
Rogen und Schnittlauch, dazu scharfe Ponzu-Soße
20

Yakitori Sumailla-Art

Hünerschenkel vom Freilandhuhn, Shiitake-Pilze
und Schnittlauch, dazu süße Sojasauce und Sesam
16

Tempura Moriawase

Feine Tempura aus Black-Tiger-Garnelen, Fisch
und Gemüse, dazu Soßen-Zweierlei
22

Garnelen-Tempura

Feine Tempura aus Black-Tiger-Garnelen, dazu
Soßen-Zweierlei
18

Kalbstatar Nikkei-Art

Kalbssteak Nikkei mit Eiersoße und
Karashi-Ko-Senf
22

Hauptgerichte

Lachs Teriyaki

Marinierter Lachs in Teriyaki, dazu
gebratene Spätzle mit Baby-Pak-Choi
23

Bluefin-Thunfisch Teppanyaki

Bluefin-Thunfisch in Teppanyaki, dazu
Süßkartoffelcreme mit Limo-Chili und ein Hauch
Katsuobushi
29

Wilder Wolfsbarsch vom Grill

Wilder Wolfsbarsch vom Rost, dazu Quinoa-
Lemongrass-Risotto mit Shiitake und
kandierten Tomaten
27

Black Cod Miso Saikyo

Schwarzer Pazifik-Kabeljau, 48 Stunden in Miso
Saiko mariniert
31

Australisches Rib-Eye vom Grill

Rib-Eye-Steak vom Rost mit Pilzbeilage und
Spezialsoße vom Küchenchef
29

Seco de Cordero von der Insel

Lammkeule, 24 Stunden bei niedriger Temperatur
gekocht, dazu Koriander-Chili-Soße und
Kartoffelcreme mit Mandelöl
26

Iberico-Schweinefleisch nach Art des Hauses

Iberico-Schweinefleisch mit Zitrus-Knollensellerie
und Grünsprossen-Mix
24

Sukiyaki Sumailla-Art

Kalbssteakstreifen, verlorene Eier, Shimenji-Pilze
und Trüffel, verfeinert mit Sukiyaki-Soße
30

Sushi Bar

Special California

Schneekrabben, zubereitet mit Avocado und Gurken in einem Mantel aus rotem Tobikko und japanischer Mayonnaise
18

Spicy Tuna

Roter Thunfisch, Avocado und scharfe Kimchee-Soße in einem Mantel aus geröstetem Sesam, Schnittlauch und Spicy-Mayo-Soße
19

Crispy Tempura

Black-Tiger-Garnelen in Tempura, Avocado und Spicy-Mayo in einem Mantel aus geröstetem Sesam und süßer Sojasauce
18

Foie gras Roll

Premium-Foie-gras-Streifen, Spargel und Pilze vom Grill, in einem Mantel aus geröstetem Sesam und flambiertes Trüffel-Kalbfleisch
22

Lachs Aburi

Norwegischer Lachs, Avocado und gegrillter Spargel, in einem Mantel aus geröstetem Sesam und flambiertem Lachsbauch, mit Unagi-Soße und Spicy-Mayo
17

Futomaki roll

Thunfisch, Norwegischer Lachs, Spargel, Avocado, Tobikko und frischer Koriander, in einem Mantel aus knuspriger Tempura, mit Unagi-Soße und Wasabi-Mayonnaise angereichert
18

Hot Tuna

Würziges Thunfischtatar mit Spargel und Schnittlauch, in einem Mantel aus knuspriger Tempura mit Miso-Soße und Yuzu
17

Soft Shell Crab

Butterkrebs-Tempura mit Avocado, in einem Mantel aus Schnittlauch und Yuzu-Tobikko, angereichert mit Soßen-Zweierlei
21

Nigiri

Lachs.....	5	Thunfisch	7
Krabben	7	Weißfisch	6
Unagi	7	Flambierter Lachs	6
Flambiertes Kalbfleisch	7		

Sushi Moriawase

Uramaki 8 Stück Hosomaki 6 Stück Nigiri 6 Stück
37

Hosomaki

Lachs.....	7	Thunfisch	8
Gurken	6	Unagi	8
Avocado	6	Spargel	6

Sashimi

Lachs.....	14	Thunfisch	15
Thunfisch und Lachs..	16	Sashimi Moriawase 20 Stück.	31

Shari-Reis 6

Tataki aus Thunfisch

Tataki aus Bluefin-Thunfisch, mariniert in Sanbaizu-Soße, mit Knoblauch, bestäubt mit schwarzen Oliven und feinem Schnittlauch
18

Tataki aus Kalbfleisch

Gegrillter Tataki aus Kalbfleisch, mit eine süß-zitrische soja-soße und Koriander
16

Tiradito New Style

Dünne Scheiben vom wilden Wolfsbarsch, dazu Lachsrogen, Gurken, rote Zwiebel und Koriander mit scharfer Zitrussoße
18

Ceviche nach Art des Hauses

Tagesfisch (weiß) mariniert in Zitrus-Tris und "Leche de Tigre" aus roten Garnelen, dazu Süßkartoffeln, rote Zwiebeln und Mais, mit Arbequina-Olivenöl und leicht scharfem Koriander gewürzt
21