

JAPATAPA KAISEKI

会席コースメニュー 10品

KAISEKI Menü 10 Gänge

温泉玉子 キャビア

ONSENTAMAGO *Onsen-Ei mit Kaviar Dashi-Brühe* B,I

お造り5種

SASHIMI *Variation 5 Sorten* B,C,M

茶碗蒸し フォアグラ 椎茸

CHAWANMUSHI *Gänsestopfleber Shiitake* A,B,I,L

みぞれ煮 しんじょう(蟹、帆立、海老) 揚げ餅 アスパラガス

MIZORENI *Pastete von Kraben Jakobsmuscheln und Garnelen Mochi Spargel* B,C,L

牡蠣酒蒸し

KAKI SAKAMUSHI *Austern Sake gedämpft* B,L

鯛味噌焼

HIRAME MISOYAKI *Steinbuttfilet Miso gegrillt* A,B,L

ソフトシェルシュリンプ海老かき揚げ

KAKIAGE *Softshellshrimp und Gemüse Tempura* A,C,L

握り寿司 大トロ 和牛炙り

NIGIRI *Otoro und Aburi Kyoto-Wagyu* A,G,L

US牛温しゃぶ しめじ茸 胡麻だれ

US-GYU ONSHABU *Rindfleisch aus U.S.A. Shimeji-Pilze Sesamsauce* G,L

抹茶パannaコッタ&黒胡麻アイス 小倉あん 白玉団子

MATCHA-PANNACOTTA&KUROGOMA EIS(schwarzsesam Eis) *Azukipastete Mochi* F,G,I

99,-€

(Wir bedienen nur Tischweise)

OMAKASE SAKEBEGREITUNG 5 x 80ml 50,-€

OMAKASE WEINBEGREITUNG 5 x 100ml 50,-€

SUSHI TOSHIBAR

寿司コースメニュー 9品

SUSHI Menü 9 Gänge

温泉玉子 キャビア

ONSENTAMAGO *Onsen-Ei mit Kaviar, Dashi-Brühe* B,I

お造り3種

SASHIMI *Variation 3 Sorten* B,C,M

味噌汁 アスパラガス 若布 ネギ

MISOSHIRU *Misosuppe von Fischbrühe Spargel Wakamealgen Frühlingszwiebeln* A,B,C,L

握り寿司3種 帆立貝 スズキ 鯉昆布

NIGIRI *3 Sorten Jakobsmuschel Wolfbarsch Steinbutt* A,B,L

海老天麩羅

TEMPURA *Garnele Gemüse kakiage* A,C,I,L

握り寿司3種 サーモン 鮪 海老

NIGIRI *3 Sorten Lachs Thunfisch Garnele* A,B,C,L

銀鱈西京焼

SAIKYOYAKI *Black Cod Saikyomiso gegrillt* A,B,L

寿司2種 トリュフ玉子焼

SUSHI *2 Sorten und Eierstich mit Trüffel* A,B,L

抹茶アイス 黒胡麻アイス

EIS *Matcha und Schwarzs sesam* F,G,I

88,-€

(Wir bedienen nur Tischweise)

OMAKASE SAKEBEGREITUNG 4 x 80ml 40,-€

OMAKASE WEINBEGREITUNG 4 x 100ml 40,-€

JAPATAPA IPPIN

一皿単品 15,4-€ für jedes einzelne Gericht

6種類の選択なら 77€

Bitte wählen Sie daraus 6 verschiedene Gerichte von dieser Liste aus.

77,-€

鯛薄造り 柚子胡椒エシャロット

TAI USUZUKURI *Spicy Dorade Carpaccio Yuzu-Schalotten-Sauce* B,N,L

ハマチ 柚子胡椒味噌

HAMACHI USUZUKURI *Gelbschwanzfisch Yuzu-Pfeffer-Miso Ponzu Olivenöl* A,B,L

鮪タルタル

MAGURO TARTAR *Thunfisch Tofu Gurke Sesamöl* B,G,L

炙りバッテラ 鯖押し寿司 6切

ABURI BATTEIRA SABAOSHIZUSHI 6 Stück *angegrillte Makrele Sushi nach Osaka Art* B

太巻き寿司 4切

FUTOMAKIZUSHI 4 Stück *Krabbe Flussaal Eierstich Shiitake Gurke Berg-Klette Kürbis* A,B,C,G,I,L

海鮮海藻サラダ

KAISENKAISOUSALADA *Sashimifische Meeresfrüchte Wakamealgen Seetang* B,C,G,L

イベリコ焼売

SHUMAI *Teigtaschen Ibericoschweinehackfleischfüllung gedämpft* A,L

鱸酒蒸し 葱チリ魚醬たれ

SUZUKI SAKAMUSHI *Wolfbarsch Frühlingszwiebeln Chili Fischsauce* B

豚角ビール煮

BUTA KAKUNI *Schweinebauch Bier Sojabrühre* L

鯖味噌煮

SABA MISONI *Maklere Miso gekochte* A,B,L

海老たこ焼き

EBI TAKOYAKI *Teigkugel mit Garnele Ingwer Tempurateig Frühlingszwiebeln* A,B,C,I,L

アスパラガス天麩羅

ASUPARAGASU TEMPURA *Spargel der Saison* A,L

かしわ天麩羅

KASHIWA TEMPURA *knusprige frittiert Hähnchen mit Yuzu-Chili Geschmack* A

鶏つくね温玉

TORITSUKUNE *Maishähnchenfrikadelle gegrillt Onsen-Ei Teriyaki Soße* I,L

牛肉味噌春巻

NIKUMISOHARUMAKI *frittierte Frühlingsrolle mit Rinderhackfleisch Miso*

Lotuswurzeln Bambus Shiitake Sojasprossen A,L

海老とブロッコリー ロブスターマヨ和え

EBIMAYO *gebackne Garnelen und Brokkoli mit hausgemachter Hummer-Mayo* A,C,I,K

ソフトシェルクラブ米粉唐揚

SOFTSHELLCRAB KARAAGE *Softshellcrab Reismehl frittiert* A,C,L

モロコシ鶏唐揚

MOROKOSHIDORI KARAAGE *Maishähnchen frittiert* A,I,L

ドイツ牛フィレたたき

GYU TATAKI *Rinderfilet aus Deutschland Zwiebeln Knoblauch Frühlingszwiebeln*

イベリコ豚炭焼 柚子胡椒味噌

IBERICO SUMIYAKI *Ibericoschweinenacken Yuzu-Pfeffer-Miso Holzkohle gegrillt* A,L

日曜日限定-----Sonntag Spezial

鴨南蛮手打饅頭

KAMONANBANTEUCHIUDON

Hausgemacht Udon-Weizennudeln mit Entenfleisch und Frühlingszwiebeln

Tages IPPIN

海鮮味噌汁

KAISEN MISOSHIRU *Misosuppe mit Fische Garnelen Wakame und Frühlingszwiebeln* B,C,L

18,-€

季節野菜焼サラダ 自家製生姜ドレッシング

YAKISALADA *Saisongemüse gegrillt mit hausgemachtem Ingwer-Dressing* E,L

19,-€

オマール海老カルパチョ

HUMMER CARPACCIO *mit Kinomemiso Radieschen Tosaka-Algen und Tosazu-Gelee* C,L

38,-€

オマール海老天麩羅

HUMMER TEMPURA *mit Saisongemüse Kakiage* A,C,I,L

40,-€

バイエルン牛頬肉 赤味噌煮

HOHONIKU AKAMISONI *Rinderbacken aus Bayern geschmorte mit Rote-Miso Knoblauch* L

25,-€

鴨ロース テリヤキバルサミコ

KAMO TERIYAKI *Entenbrustfilet gegrillt mit Teriyaki-Balsamico Soße* L

25,-€

京都和牛焼肉

YAKINIKU KYOTO-WAGYU *geb.Scheiben 100g Zwiebeln Shimeji Schwarzwurzeln* A,G,L

66,-€

Japanische Eintöpfe

nur Vorbestellung mindestens 1 Tag vor

Preis für 2 Personen

Shabu Shabu

Shabu Shabu-WAGYU aus Kyoto Japan G,L 199.00
Kyoto Wagyu 300g
Japankohl, Pilze, Karotten, Lauch, Tofu, Udonnudeln

Bei der zusätzlichen Bestellung für Fleisch(100g) 60,- €

WAGYU しゃぶしゃぶ
京都和牛 300g
白菜、茸、人参、葱、豆腐、うどん

追加肉(100g) 60,- €

Sukiyaki

Sukiyaki-WAGYU aus Kyoto Japan A,G,I,L 199.00
Kyoto Wagyu 300g
Japankohl, Pilze, Karotten, Lauch, Tofu und Udonnudeln

Bei der zusätzlichen Bestellung für Fleisch(100g) 60,- €

WAGYUすき焼き
京都和牛 300g
白菜、茸、人参、葱、豆腐、うどん

追加肉(100g) 60,- €

Sushi

Sushi à la carte

NIGIRI-SUSHI 1 Bestellung = 1 Stück

Otoro B	fettiger Thunfisch	12.00
Chutoro B	mittelfettiger Thunfisch	Anfrage
Maguro B	roter Thunfisch	8.00
Aburi Toro B	leicht gegrillter fettiger Thunfisch	11.00
Zuwaigani C	Schneekrabbe	9.00
Unagi A,B,L	Flussaal	9.00
Hamachi B	Gelbschwanzfisch aus Ehime Japan	8.00
Hirame Kobujime B	eingelegerter Flunder mit Konbu-Algen	7.00
Ebi C	gekochte Garnele	6.00
Suzuki B	Loup de Mer	6.00
Amaebi C	süße Garnele	6.00
Hotate M	Jacobsmuschel	6.00
Tai B	Dorade	6.00
Shake B	schottischer Lachs	6.00
Tako M	Octopus	4.00
Saba B	marinierte Makrele	4.00
Tamago A,I,L	Eierstich	3.50
* Extra Gari	eingelegerter Ingwer	2.20
* Extra Aburi	leicht gegrillt	1.50

GUNKAN MAKI

Uni M	Seeigel	10.00
HOKKAI A,B,M,L	Seeigel und Lachskaviar	9.00
Uni Uzuratamago I,L,M	Seeigel und Wachtelei	9.00
Zuwaigani C	Snow Crab	7.00
Ikura A,B,L	Lachskaviar	9.00
Tobiko 1,2,B,L	Fliegenfischkaviar	5.00

Spezial NIGIRI

Kyoto-Wagyu	rohes Wagyu-Rind aus Kyoto	13.00
Aburi Uni Kyoto-Wagyu M	leicht gegrillte Seeigel und Wagyu-Rind aus Kyoto	15.00
Uni M	Seeigel	11.00
Unagi und Foie Gras A,B,L	Flussaal und Gänsestopfleber	12.00

3 Sorten Aburi Toro Nigiri A,B,L leicht gegrillter fettiger Thunfisch, Lachs und weißer Fisch 21.00

Sushi & Sashimi

Sushi Moriawase

Sushi Variation B,C 5 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	31.00
TOSHI B,C,L 10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	53.00
TOSHI TOKUSEN (Chef Empfehlung) B,C,L 10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	72.00

Sashimi

Sashimi-Moriawase B,C verschiedene rohe Fische und Meeresfrüchte	53.00
Sashimi-Moriawase TOKUSEN (Chef Empfehlung) B,C,L verschiedene rohe Fische und Meeresfrüchte	75.00
Maguro-Sashimi B Thunfisch 5 Stück	33.00
Shake-Sashimi B Lachs 5 Stück	25.00
Hamachi-Sashimi B Gelbschwanzfisch 5 Stück	33.00
Toro-Sashimi B Fettiger Thunfisch 5 Stück	53.00

Maki & Rolls

Maki Sushi

HOSO-MAKI-SUSHI 1 Rolle = 6 Stück

Tekka-Maki B	Thunfisch	12.00
Shake-Maki B	Lachs	10.00
Ikura-Maki A,B,L	Lachskaviar	12.00
Negitoro-Maki B	gehackter fettiger Thunfisch mit Frühlingszwiebeln	17.00
Toro Taku-Maki 1,2,3,B	fettiger Thunfisch und eingelegter Rettich	18.00
Kappa-Maki G	Gurke und Sesam	6.50
Takuwan-Maki 1,2,3	eingelegter Rettich	7.50
Ume-Shiso-Maki	Pflaumen,Shiso	8.50
Kanpyo-Maki L	gekocht Kürbis	7.50

SPEZIAL-MAKI-SUSHI

*Garnelen-Tempura-Maki 1,2,3,A,C	5 Stück	18.50
Garnele Tempura, Avocado, Gurke, Berg-Klette und Shisokresse		
*Softshellcrab-Tempura-Maki 1,2,3,A,C	5 Stück	21.00
Softshellcrab Tempura, Avocado, Gurke, Berg-Klette und Shisokresse		
*Wagyu-Yakiniku-Maki 1,2,3,A,L	5 Stück	28.00
geb.Wagyu, Gurke, Berg-Klette Shiitake und Shisokresse		
Canadian Lobster Roll 1,2,C,I,L	5 Stück	28.00
Hummer, Avocado,Gurke und Mayonaise mit Fliegenfischkaviar		

URA-MAKI-SUSHI Inside-Out-Roll=6 stück Anfrage

Rolls

URA-MAKI-SUSHI Inside-Out-Roll=6 Stück

California Roll 1,2,B,C,G,L

Garnele, Avocado, Gurke mit Fliegenfischkaviar und Sesam

Alaska Roll B,G

Lachs, Avocado und Gurke mit Sesam

Unakyu Roll A,B,G,L

Flussaal, Avocado und Gurke mit Sesam

Spicy Tuna Roll 1,2,B,G,L

gehackter Thunfisch, Gurke und Chili-Sauce mit Fliegenfischkaviar und Sesam

Negi-Hamachi Roll B,G

Frühlingszwiebeln und Gelbschwanzfisch mit Sesam

Boston Roll 1,2,B,L

Thunfisch, Avocado und Gurke mit Fliegenfischkaviar

Green Garden Roll L

Avocado, Gurke und gekocht Kürbis mit Schnittlauch

Sushi & Sashimi zum Mitnehmen

Sushi Moriawase

Sushi Variation für 2 Personen 1,2,B,C,G,L 16 Stück gemischtes Sushi + 2 Rolle	87.00
Sushi Variation für 2 Personen TOKUSEN (Chef Empfehlung) A,B,C,G,L 16 Stück gemischtes Sushi + 2 Rolle	132.00
Sushi Sashimi für 2 Personen TOKUSEN (Chef Empfehlung) A,B,C,G,L 10 Stück gemischtes Sushi + 2 Rollen + Sashimi	154.00

Die Sushi-Platte wird in einem originalen Sushi-Oke serviert und ist nur zum Mitnehmen erhältlich.

Die Kautiön für das Sushi-Oke beträgt 200 Euro.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Desserts

Desserts

Matcha (grüner Tee) Eis _{F,I}	10.00
Kuro Goma (schwarz Sesam) Eis _{F,I}	10.00
Yuzu-Limetten Sorbet mit Umeshu (japanischer Pflaumenwein)	12.50
Hausgemachte Sorbet der Saison	6.00

1 = Farbstoff, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Konservierungsstoff, 4 = Chinin, 5 = Koffein, 6 = Süßstoff

A = Gluten, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Schwefeldioxide und Sulfite, E = Sellerie, F = Milch und Laktose
G = Sesamsamen, H = Nüsse, I = Eier, J = Lupinen, K = Senf, L = Soja, M = Weichtiere, N = Erdüsse