

串家

KUSHINOYA



Speisen

Food Menu

お食事



Vorspeisen
(Beilagen)

Appetizer
(Side dishes)

前菜
(サイドメニュー)



Vorspeisen
(Beilagen)

Appetizer
(Side dishes)

前菜
(サイドメニュー)

Zusätzlicher Spitzkohlsalat (ohne saucen)

Extra Cabbage salad (without sauces)

サラダおかわり

4,50 €

Kaiso-Kobachi (Kleiner Algensalat mit Sesamdressing)

Kaiso-Kobachi (Small seaweed salad with sesame dressing)

海藻小鉢 (胡麻ドレッシング)

5,70 €

Edamame

Edamame

枝豆

5,70 €

Mozzarella-Käse mit Sojasaucengeschmack

Soy sauce flavoured Mozzarella cheese

モッツァレラチーズの醤油漬け

6,30 €



Miso suppe

Miso soup

味噌汁

5,50 €

Reis

Rice

ご飯

4,00 €

Onigiri Reis Kugeln (2 stuck)

Onigiri Rice balls (2 pieces, Salmon & Pickled Plum)

おにぎり2個 (鮭・梅)

14,00 €



Vorspeisen
(Beilagen)

Appetizer
(Side dishes)

前菜
(サイドメニュー)

Sushi Ingwer
Sushi Pickled Ginger
ガリ小鉢

2,30 €

Japanische Gurkenplatte (für zwei Personen)
Japanese pickles plate for two
お新香盛り合わせ (2人前)

13,50 €



Kayaku Gohan (Reis mit Sojasaßengeschmack und verschiedenem Gemüse)
Kayaku Gohan (Soy sauce flavoured rice with various vegetables)
かやくご飯

7,30 €



Unagi Meshi (Kleine Reisschüssel mit gegrilltem Aal)
Unagi Meshi (Grilled eel small rice bowl)
うなぎ飯

15,80 €



Vorspeisen
(Beilagen)

Appetizer
(Side dishes)

前菜
(サイドメニュー)

Suppenreis (mit eingelegter Pflaume, gegrilltem Lachs oder gegrilltem Aal)

Soup rice (w/ Pickled plum, Grilled Salmon, or Grilled Eel)

茶漬け

Pflaume (Plum、梅) : 12,50 €

Lachs (Salmon、鮭) : 14,80 €

Aal (Eel、鰻) : 16,80 €



Hauptgerichte

Main Course

主菜



Kushi Omakase Menü
Kushi Omakase Course
串揚げおまかせコース
39,00 €~

Wir haben kein A-la-Carte Menü für unser Hauptgericht, nur das Gericht Kushi Omakase. Kushi Age (frittierte Kushi-Spieße) war früher eine Art "Fast Food", das vor etwa 150 Jahren begann und dem "Sushi" (einem der berühmtesten japanischen Gerichte, das vor mehr als 300 Jahren ebenfalls Fast Food war ähnelt in der Edo-Zeit.)

Von da an verbesserte Kushi Age den Inhalt zum Frittieren (wir nennen sie „Kushi-Neta“) nicht nur als einzelne Zutat und Soße, sondern als verlockende Kombination aus „Umami“ (erstaunlicher Geschmack), was den größten Reiz des heutigen Kushi ausmacht. Altern Sie die Vielfalt an saisonalem frischem Fleisch/Fisch/Gemüse sowie die Chemie von jedem von ihnen.

We have no A-la-Carte menu for our main course but "Kushi Omakase" course only. Kushi Age (Deep fried variety of Kushi) was used to be a sort of "fast food" started roughly 150 years ago, which is similar to "Sushi" (one of the most famous Japanese cuisine which was also used to be the fast food more than 300 years ago, the Edo period.) From then on, Kushi Age kept improving the things to deep fry (we call them "Kushi-Neta") as not just the single ingredient and sauce but seducing combination of "Umami" (Fantastic taste), so the biggest fascinations of Kushi Age nowadays are the variety of seasonal fresh meats/fishes/vegetables as well as the chemistries of each of them.

当店の主菜にはアラカルトメニューはございません、「串おまかせコース」のみのご用意となっております。

串揚げの歴史は古く、約150年ほど前に当時のファーストフードとして生まれました。(寿司が江戸時代にファーストフードとして生まれたことと伴って日本の和食文化を彩っています。) 当時よりたゆまぬ改良を続けた串揚げは、単独の素材に単一のソースにとどまらず複数の素材やソースを組み合わせることで魅惑的な旨味を生み出してまいりました。

今日の串揚げの最大の魅力は、素材そのものの幅広さに加え、それぞれの素材が織りなす味わいです。



Anleitung für das Omakase-Menü
Instructions for Omakase course
おまかせコースの内容

1. Spitzkohlsalat und Saucenteller werden serviert.
Cabbage salad and Sauces plate will be served,
キャベツサラダとソース皿をお出しします。

2. 10 leckere Kushi-Spieße werden einzeln serviert mit unseren Saucenempfehlungen zu jedem Kushi-Spieß.
10 delightful Kushi skewers will be served one after another with our recommendations of sauces for each Kushi skewers.
10本の串揚げをおすすめソースのご案内とともにお持ちいたします。

3. Ab dem 11. Kushi-Spieß servieren wir so lange verschiedene, bis Sie „Stopp“ sagen. (Wir haben normalerweise mehr als 30 verschiedene Kushi-Neta.)
From the 11th kushi skewer, we serve different ones until you call “stop”. (We usually have more than 30 different kushi-neta.)
11本目以降はご満足されたところで「ストップ」とお申し付けください。(通常30種類以上の串ネタをご用意しております)

* Üblicherweise werden durchschnittlich 17-20 Kushi-Spieße für eine Person serviert.
Usually 17-20 Kushi skewers are served for one person on average.
お客様平均では17-20本程度お召し上がりになられます。
** Ab dem 11. Kushi-Spieß werden +2,60 € pro Spieß berechnet.
From the 11th Kushi skewer +2.60 € per skewer will be charged.
11本目以降は串1本あたり+2.60€とさせていただきます。

4. Nach dem Kushi-Dinner servieren wir einen Nachtisch.
We will serve a dessert plate after the kushi dinner,
串が終わりましたらデザートをお持ちいたします。



Ausgewiesene Kushi-Bestellliste (Designated Kushi order list)
ご指名串リスト

Sie können den Inhalt des Omakase-Menüs grundsätzlich nicht auswählen, aber Sie können gegen Aufpreis aus dieser Liste auswählen.

Wenn Sie kein Omakase-Menü bestellen, werden Saucenplatte und Kohlsalat zusätzlich berechnet.

You're not able to choose the contents of Omakase course basically but you can choose with extra charges from this list.

If you don't order Omakase menu, sauces plate and cabbage salad will cost additionally.

おまかせコースの内容はお選びいただけませんが、追加のお値段にて以下のリストより追加いただくことも可能です。おまかせコースのご注文をいただきませんとソースとサラダはつきませんのでご了承ください。

4,50 €

Teller mit hausgemachten Saucen (Homemade sauces plate、ソースプレート)
Zusätzlicher Salat (Extra salad、キャベツサラダ)

4,00 €

Auberginen mit hausgemachter Miso-Sauce (Eggplant with Homemade miso sauce、なす田楽)
Shiitake-Pilz mit Hackfleisch (Shiitake mushroom with minced meat、椎茸肉詰め)
Ginkgo-Früchte (Ginkgo fruits、銀杏)
Paprika mit Hackfleisch (Paprika with minced meat、ピーマン肉詰め)
Junger Mais (Young corn、ヤングコーン)
Yam-Kartoffel (Yam-potato、長いも)
Zwiebel mit Hackfleisch (Onion with minced meat、玉ねぎ肉詰め)
Käse (Cheese、チーズ)
Pilz mit gehackten Garnelen (Mushroom with minced shrimp、マッシュルームエビ詰め)
Kürbis mit Käse (Pumpkin with cheese、かぼちゃチーズ)
Zucchini mit Tartarsauce (Zucchini with Tartare sauce、ズッキーニのタルタルソース)
Banane mit Zimt (Banana with cinnamon、バナナシナモン)



Ausgewiesene Kushi-Bestellliste (Designated Kushi order list)
ご指名串リスト

4,80 €

Dorade (Snapper、鯛)
Wolfsbarsch (Seabass、スズキ)
Reiskuchen (Rice cake、お餅)
Huhn (Chicken、鶏)
Schweinefilet mit Ingwersauce (Pork filet with ginger sauce、豚生姜)
Eis (Icecream、アイスクリーム)
Lotuswurzel (Lotus root、レンコン)
Hausgemachte Eier-Tofu (Homemade egg tofu、自家製卵豆腐)
Bambussprosse (Bambooshoot、タケノコ)

5,20 €

Garnele (Shrimp、エビ)
Jakobsmuschel (Scallop、貝柱)
Tintenfisch (Squid、いか)
Aal (Eel、うなぎ)
Lachs (Salmon、鮭)
Thunfisch (Tuna、まぐろ)
Hirsch (Venison、鹿肉)
Rinderfilet (Beef filet、牛フィレ)
Kalbsfilet (Veal filet、仔牛フィレ)
Lamm (Lamb、ラム)
Ente (Duck、鴨ロース)
Kaninchen (Rabbit、ウサギ肉)
Wachtelei (Quail egg、うずら卵)



Getranke
Nachtsich

Drinks
Desserts

お飲み物
デザート



Hausgemachtes Special Alkoholfrei/Homemade special non alcoholic/ 自家製おすすめソフトドリンク

Yuzu Iced tea

Schwarzer Tee mit reichhaltigem Yuzu-Zitronensaft, importiert aus Tokushima, Japan.

Black tea with rich yuzu lemon juice imported from Tokushima, Japan

水出し柚子紅茶

0,2 l 5,20 €

徳島産柚子果汁を贅沢に使用してほんのり甘く仕上げています

Alkoholfrei/Non Alcoholic/ ソフトドリンク

Coca Cola * · **

コカ・コーラ

Fl. 0,2 l 4,00 €

Coca Cola Light * · **

コカ・コーラ・ライト

Fl. 0,2 l 4,00 €

Goldberg Yuzu Tonic

柚子トニック

Fl. 0,2 l 4,40 €

Orangensaft Bio / Orange Juice

オレンジジュース

Fl. 0,2 l 4,40 €

Apfelsaft Bio / Apple Juice

リンゴジュース

Fl. 0,2 l 4,40 €

Vio Apfelschorle / Applesoda

リンゴ炭酸水

Fl. 0,3 l 4,90 €

Calpico (japanisches Molke-Getränk)

カルピス

0,2 l 4,90 €

(japanese Yogurt drink)

* mit Farbstoff

** Koffeinhaltig

* contains preservatives ** contains caffeine

MINERALWASSER/MINERAL WATER/ ミネラルウォーター

San Pellegrino

(mit Kohlensäure/Sparkling/ 炭酸入)

Fl. 0,25 l 3,00 €

Fl. 0,75 l 7,80 €

Acqua Panna

(ohne Kohlensäure/Still/ 炭酸無)

Fl. 0,25 l 3,00 €

Fl. 0,75 l 7,80 €

TEE/TEA/ 茶 & KAFFEE/COFFEE/ コーヒー

Kalt / Warm

Cold / Hot

アイス / ホット

Kushinoya Tea

(Hausgemachter Tee aus Jasmin und Olong)

(Homemade Tea of Jasmine and Olong)

串乃家ティー

(ジャスミン茶とウーロン茶)

0,2 l / Kanne(Teapot) 4,80 €

Sen-Cha

(Grüner Tee/Green Tea)

煎茶

0,2 l / Kanne(Teapot) 4,60 €

Genmai-Cha

(Grüner Tee mit gerostetem Reis)

(Green Tea with toasted Rice)

玄米茶

0,2 l / Kanne(Teapot) 4,60 €

Hoji-Cha

(Gerostetem Gruner Tee)

(Roasted green Tea)

ほうじ茶

0,2 l / Kanne(Teapot) 4,80 €

Dokudami-Cha

(Kräuter Tee, Koffeinfrei)

(Japanese Herbs Tea, Caffeine Free)

どくだみ茶

0,2 l / Kanne(Teapot) 4,80 €

Heißes Wasser nachgießen

hot water additional

お湯の追加

0,80 €

Espresso

(Espresso)

エスプレッソ

4,50 €

Kaffee Crème

(Café Crème)

カフェクレマ

4,60 €



Aperitif/ 食前酒

Yama-Yuzu-Shibori	山柚子絞り	0,1 l	8,50 €
Pflaumenwein/Plum Wine	梅酒	0,1 l	6,00 €
Premium Nigori Pflaumenwein /Plum Wine	九重雑賀 にごり梅	0,1 l	8,50 €
Weinschote/White wine with soda	ワインショーレ	0,2 l	5,50 €
Prosecco VALDO Extra Dry	プロセコ	0,1 l	6,00 €

BIER/BEER/ ビール

Japanisches KIRIN Bier vom Fass (klein)	キリン生ビール (小)	0,25 l	5,50 €
(groß)	(大)	0,5 l	8,00 €
Japanisches ASAHI Bier	アサヒ	Fl. 0,33 l	5,50 €
Japanisches SAPPORO Bier	サッポロ	Fl. 0,33 l	5,50 €
Berliner Pilsner	ベルリーナーピルスナー	Fl. 0,33 l	5,00 €
Weizenbier Erdinger Hefe Wheat Beer	白ヴァイツェンビール	Fl. 0,5 l	5,80 €
Weizenbier Erdinger Kristal Wheat Beer Kristal	クリスタルヴァイツェンビール	Fl. 0,5 l	5,80 €
Weizenbier Erdinger Dunkel Wheat Beer Dark	黒ヴァイツェンビール	Fl. 0,5 l	5,80 €
Weizenbier Erdinger Alokoholfrei Wheat Beer alcoholfree	ヴァイツェンビールアルコールフリー	Fl. 0,5 l	5,30 €
Yuzu Radler	柚子ラドラー (柚子シャンディガフ)	0,5l	8,00 €



Weisswein/White wine/ 白ワイン

Deutschland / Germany / ドイツ

		0,2 l	0,75 l fl
Franken Franconia フランケン	Silvaner Hamburger Kallmuth Johannes Deppisch Weingut saftig und fein mineralisch, elegant Juicy and fine mineral, elegant ジューシーで爽やかな飲み心地	8,50 €	29,00 €
Mittelrhein Middle Rhine ミッテルライン	Riesling Alt Reben Schneider das Weingut cremig, Duft und Geschmack von Aprikosen und Limmetten. Creamy, flavor and taste of apricot and lime. クリーミーな舌触り、アブリコットとライムの芳香	9,50 €	29,00 €
Rheinhessen Rhine Hesse ラインヘッセン	Weissburgunder Weingut Dreissigacker Harmonisch im Geschmack mit mineralischer Wurze. Harmonic taste with minerally spiece. 調和のとれた奥深い味	12,00 €	42,00 €

Italien / Italy / イタリア

		0,2 l	0,75 l fl
Venezien Veneto ヴェネト	Collezione Insieme Chardonnay Erogenous und fruchtig. Well balanced and Fruity. バランスのとれたフルーティーな味わい	9,50 €	32,00 €



Weisswein/White wine/ 白ワイン

Frankreich/France/ フランス

Burgunder Burgundy ブルゴーニュ	Chablis Jean Durup Johannes Deppisch Weingut Sehr ausgewogen in Körper, Säure und Frucht, nach Zitrus, Nüssen und Heu Very good balanced body, acid and fruits, taste of citrus and nuts and hay 果実と酸味のバランスが絶妙な一本 シトラス、ナッツ、草の香り	0,375 l fl —	0,75 l fl 50,00 €
Loire Loire ロワール	Sancerre Cuvee " Les Caillottes " Saftige Fruchtigkeit nach Cassis, Zitrus und Frischen Kräutern, leicht und schulfriem Juicy fruitiness of cassis, citrus and fresh herbs light and refreshing カシスとシトラスのジューシーな芳香と新鮮なハーブの香り 軽めで爽やかな飲み口	30,00 €	58,00 €



Rose wein/Rose wine/ ロゼワイン

Spanien / Spain / スペイン

Rioja リオハ	Campo Viejo Tempranillo Rose trocken, frisch, vollmundig Dry, fresh, full-bodied 辛口、新鮮、フルボディ	0,2 l 6,00 €	0,75 l fl 21,00 €
--------------	--	-----------------	----------------------

Sekt & Champagner Sparkling wine & Champagner スパークリングワイン&シャンパン

Frankreich/France/ フランス

Champagne シャンパーニュ	Veuve Cliquot Brut Erogenous und saftig im Geschmack Well balanced and juicy. シャンパンの中で一番知られたヴーヴ・クリコ、 辛口、果実とブリオッシュの爽やかな書り、バランス良い麻わい	0,375 l fl 50,00 €	0,75 l fl 80,00 €
----------------------	---	-----------------------	----------------------



Rotwein/Red wine/ 赤ワイン

Deutschland / Germany / ドイツ

		0,2 l	0,75 l fl
Pfalz プファルツ	Bender Merlot Aromen nach Kirschen und Pflaume, mit einem Hauch Kaffee und Gewürze Aroma of cherry and plum, with waft coffee and spice サクランボ、プラム、コーヒーと香辛料の香り	—	34,00 €

Spanien/Spain/ スペイン

		0,2 l	0,75 l fl
Rioja リオハ	Campo Viejo Tempranilo Trocken, ein Würziges Bouquet mit Röstaromen, am Gaumensamtig Dry, a spicy bouquet with rostad aroma, soft 辛口、ロースト風味のスパイシーな書り、のど越しなめらか	7,00 €	25,00 €

Frankreich/France/ フランス

		0,2 l	0,75 l fl
Rhone ローヌ	Crozes Hermitage „La Maurelle “ Henry Bouachon Kräftig und herzhaft, Aromen von dunklen Beeren, ein Hauch Bitterschokolade, gute Struktur, anhaltend und lang. Syrah 100%. Strong and savoury, aroma of dark berries. ダークベリーとほのかなビターチョコレート風味が口の中でしつとり続く	—	54,00 €
Bordeaux ポルドー	Chateau Le Loup Saint-Emilion Grand Cru Controlee SchöneAroma von reifen Walderdbeeren, Cassis und Waldboden. Ein voller, reicher Wein mit guter Dichte. Beautiful aroma of ripe wild berries, cassis and floor. A full, rich wine with good density, 熟したカシスやブラックベリーにバニラの香り、柔らかでエレガント、落ち着いた酸が特徴。	—	63,00 €

Italien/Italy/ イタリア

		0,2 l	0,75 l fl
Toscana トスカーナ	Castello di Nipozzano Chianti Rufina Riserva Delikate Aromen von schwarzen Berrenfrüchten, zartwürzige Vanillen Dainty aroma of blackberries, soft spicy vanilla-note, 口当たりのよいブラックベリーの香り、微細で香ばしいバニラの匂い	—	44,00 €
Piemont ピエモンテ	Barbera d' Asti Michele Chiarlo Aromen von Waldbeeren und Kirschen, etwas Minze, elegant und intensive Aroma of wildberries and cherries, something mint, and intensive 熟したカシスやブラックベリーにバニラの香り、柔らかでエレガント、落ち着いた酸が特徴。	—	41,00 €



Sho-Chu/Japanische Spirituosen/Distilled Spirits/ 焼酎

	0,1 l	0,72 l fl
若紫ノ君/しそ(京都) Shiso/Perilla/Perilla Herbs (aus Kyoto) しその爽やかな香りで、スツキリとした味わい Frischer Shiso-Kräuterduft und klarer Nachgeschmack	8,00 €	55,00 €
喜界島/黒糖(鹿児島) Kikaijima/Rohrzucker/Brown Sugar (aus Kagoshima) 口の中をぬける爽やかな香りと、力強いコク Erfrischendes Aroma, dabei ein starker voller Geschmack.	9,30 €	65,00 €
邑/芋(鹿児島) Mura/SuBkartoffeln/Sweetpotato (aus Kagoshima) 独特な芋の香りでいてべ飲みやすく味わい深い焼酎 Ein besonderes Kartoffelaroma, voller Geschmack, jedoch leicht bekömmlich.	9,60 €	67,00 €
久米仙/泡盛(沖縄) Kumesen/Reis/Rice (aus Okinawa) 沖縄・南国を思わせる愉快的な味わい Ein Aroma, welches an die südlichen Inseln Japans denken lässt.	8,00 €	55,00 €
吉兆宝山/薩摩芋、黒麹(鹿児島) Hohzan/SuBkartoffel/Sweetpotato (aus Kagoshima) 黒麹仕込み、しっかりとしたボディ Kräftiger Süßkartoffeln Duft	11,00 €	77,00 €

森伊蔵/有機栽培芋、白麹(鹿児島)
 Mori-Izo/SuBkartoffel/Sweetpotato (aus Kagoshima)
 最高級のエレガントさと極上の香りにキレのある後味
 JAL first classでサーブされる幻の焼酎
 Unglaublich elegant und extrem tolles Aroma.
 Es wird in der First Class der Japan Airline serviert.



	0,1 l	0,72 l fl
	—	310,00 €



CHU-HAI/Sho-Chu cocktail/ チューハイ・サワー

レモンサワー Zitronen Sour /Lemon Sour (Spirituose gemischt mit Zitronenfruchtsaft und Sprudelwasser) (Barley spirit mixed with squeezed lemon juice and sparkling water)	0,2 l 8,50 €
オレンジチューハイ Orangen Chu-hai (Spirituose gemischt mit Orangensaft) Orange Chu-hai (Barley spirit mixed with orange juice)	7,00 €
カルピスチューハイ Calpico Chu-hai (Spirituose gemischt mit Calpico) Calpico Chu-hai (Barley spirit mixed with calpico)	7,00 €
串乃家チューハイ Kushinoya-Tee Chu-hai (Spirituose gemischt mit Kushinoya-Tee) Kushinoya-Tee Chu-hai (Barley, spirit mixed with Kushinoya-Tee)	7,00 €
梅酒サワー Ume-Shu Sour (Pflaumenweinschorte/Plumwine mixed sparkling water)	7,00 €

Gintonic / ジントニック

柚子ジントニック Yuzu Gin Tonic (Japanese craft Gin ROKU GIN and GOLDBERG japanese Yuzu Tonic)	0,2 l 10,00 €
--	------------------

Japanisch Whiskey / Japanese Whisky / ウイスキー

CHITA/ 知多	2,5cl 7,00 €
HIBIKI/ 響	2,5cl 9,00 €
NIKKA 12Jahre/ ニッカ 12年	2,5cl 12,00 €
Highball/ ハイボール (Whisky & sparkling water)	0,15l 9,00 €



Nachtisch/Desserts/ デザート

Gemischte Dessertteller (Mix dessert plate)

<Auswahlmöglichkeiten>

ミックスデザートプレート (以下よりお選びください)

- Grüner Tee Eis (抹茶アイス)
- Rote Bohnen Eis (あずきアイス)
- Yuzu-Sorbet (ゆずシャーベット)
- Sesampudding (胡麻プリン)

2 Gemischtes Dessert

(Wählen Sie aus den oben genannten Sorten zwei aus)

2 kinds mix dessert

(You can choose 2 out of 4 choices above)

2種類プレート

6,80 €

3 Gemischtes Dessert

(Wählen Sie aus den oben genannten Sorten drei aus)

3 kinds mix dessert

(You can choose 3 out of 4 choices above)

3種類プレート

8,00 €

Dessert wein Kokonoe Saiga

Premium Nigori Pflaumenwein/Plum Wine

九重雑賀 にごり梅

8,50 €

Ein authentischer Pflaumenwein auf japanischer Sake-Basis, der speziell für diese Flasche gebraut wurde.

Es ist mit Pflaumenfleisch vermischt, sodass Sie das volle „Umami“ der Pflaume spüren können.

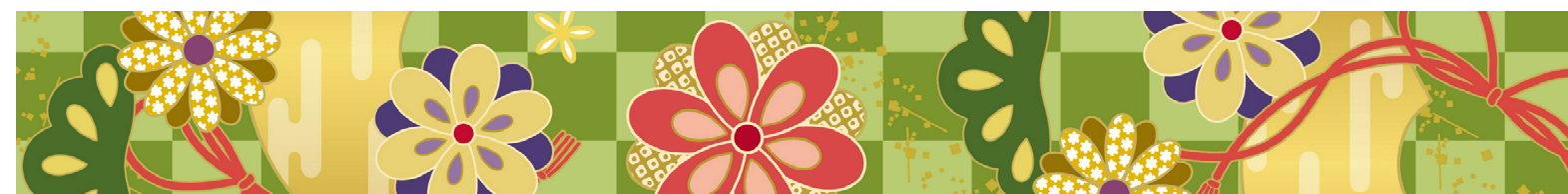
Da es einen klaren Geschmack mit klarer Nachnote hat, passt es perfekt als Dessertwein zum Kushi-Abendessen.

A Japanese sake-based authentic plum wine specially brewed for this bottle.

It's mixed with plum flesh so you can feel the full of the "Umami" of plum. Since it's clear taste with clean after note, the perfect match as a dessert wine for Kushi dinner.

このボトルのために特別に醸造した日本酒ベースの本格梅酒です。梅酒の仕込みに使用した梅を濾し、雑賀梅酒と相性の良い白濁梅酒に仕上げました。梅の旨みが凝縮されたフルーティーな味わいをお楽しみください。

すっきりとした甘みでキレ良く爽やかな後味ですので、デザートワインにもぴったりです。



Allergie

1. Eier
 2. Fisch
 3. Krebstiere
 4. Milch
 5. Sellerie
 6. Sesamsamen
 7. Schwefeldioxid und Sulphite
 8. Erdnüsse
 9. Glutenhaltiges Getreide
 10. Lupine
 11. Schalenfrüchte
 12. Senf
 13. Sojabohnen
 14. Weichtiere
- Alle Kushiage und Omakasemenü
1,2,3,4,6,7,8,9,11,12,13,14
- Edamame 13
- Mozzarella-Käse mit Sojasaucengeschmack 4, 7, 13
- Misosuppe 7,13
- Reis 7
- Kayaku Reis 7,9,13
- Umechazuke 2,6,7,9,13
- Takechazuke 2,6,7,9,13
- Unagichazuke 2,6,7,9,13
- Oshinko 7,9,13
- Kaisokobachi 6,7,9,13
- Unagimeshi 2,6,7,9,11,13
- Sushi Ingwer(Gari) 9,13
- Onigiri 2,7,9,13
- Machaeis 1,4,7,9
- Azukieis 1,4,7,9
- Sesampudding 1,4,6,7
- Yuzusorbe 7

