

TOSHI KAISEKI

Onsen-Ei mit Kaviar, Dashi-Brühe

Sashimi Variation

Rote Miso Suppe mit Hamachi(Yellow Tail) aus Japan

Tempura Steinbutt und Tofu in Sojabrühe

Teppan-Yaki mit Hummer, Jakobsmuschel und Loup de Mer

Hummer und Seetang mit Soja-Essig-Gelee

3 Stück Nigiri-Sushi (Thunfisch, Toro und WAGYU)

Teppan-Yaki mit Kyoto WAGYU und Gemüse der Saison

Dessert (Sie können aus dem Monats-Menü wählen.)

140,-€

(Wir bedienen nur Tischweise)

Wagyu-Beef Japanisches Rindfleisch

Wagyu-Rinder führen kein " normales " Leben, wie unsere Rinder. Ihnen wird ganz besondere Aufmerksamkeit zuteil. 3x-Täglich bekommen sie ein Menü aus gekochtem, warmen Getreidebrei, gehäxseltem Reisstroh und bestem Heu.

Als " Nachtisch ", wird ihnen 1 liter japanisches Bier eingeflößt. Danach sind 2-3 Stunden Auslauf angesagt. Anschließend wird jedes Rind mit Sake (japanischer Reiswein) eingesprüht und liebevoll das Fett in das Muskelgewebe von Hand einmassiert.

Dadurch bildet sich auf dem Muskelfleisch nur eine sehr dünne Fettauflage und ist gleichzeitig mit einer feinen, gleichmäßigen Marmorierung durchzogen.

Japanische Eintöpfe

Preis für 2 Personen

Shabu Shabu

Shabu Shabu-WAGYU aus Kyoto, Japan 180.00

Japankohl, Shiitakepilze, Karotten, Lauch, Tofu, Udonnudeln
und Reis

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

WAGYU しゃぶしゃぶ

白菜、椎茸、人参、葱、豆腐、うどん

♫に 雑炊

追加肉(100g) 60,- €

Sukiyaki

Sukiyaki-WAGYU aus Kyoto, Japan 180.00

Japankohl, Shiitakepilze, Karotten, Lauch, Tofu und Udonnudeln

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

WAGYU すき焼き

白菜、椎茸、人参、葱、豆腐、うどん

追加肉(100g) 60,- €

Japanese & TOSHI Food

kalte Vorspeisen

Edamame	7.00
gekochte grüne Sojabohnen mit Himalaya Salz	
KAISO-Salat	10.00
verschiedene Seetange mit Sojadressing	
Frische Frühlingsrolle	16.00
Reispapiermantel, gefüllt Thunfisch und Avocado, Garnelen und Avocado	
Spicy Dorade Carpaccio	18.00
mit YUZU Schalotten Sauce	
SASHIMI - Salat ^{1,2}	22.00
verschiedene rohe Fische und Meeresfrüchte auf Blättern mit Sesamdressing	
Maguro Tataki-Tatar	25.00
roher Blue Fin Thunfisch und Tofu mit Sesamöl	
Hamachi Carpaccio	25.00
Gelbschwanzfisch aus Japan mit Yuzu-Pfeffer-Miso, Ponzu und Olivenöl	

warme Vorspeisen

Iberiko Gyoza	16.00
gebratene Teigtaschen mit Iberischem Schweinehackfleischfüllung (7 St.)	
Foie Gras Saikyoyaki	28.00
gegrillte Gänsestopfleber mit Saikyo Miso	

Suppen

Misosuppe	6.00
mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln	
Misosuppe mit King Crab	16.50
Tofu und Seetang	

Hausgemachte Nudelsuppen

Kyoto Wagyu Udon	28.00
feine geschnittene Kyoto Wagyu, Frühlingszwiebeln	

Japanese & TOSHI Food

Tempura

TEMPURA Moriawase	28.00
Garnelen, Soft Shell Crab, Fisch und verschiedene Gemüsesorten	
Hummer und Soft Shell Crab mit Chili-Sauce	38.00
kanadischer Hummer Tempura mit Mandelchips, Soft Shell Crab Tempura	

Fische

Maguro Tataki Steak	38.00
leicht gegrilltes Thunfischsteak in Sesammantel	
Gindara Saikyoyaki	38.00
Black cod mit Saikyo Miso	

< Fischgerichte mit Gemüse der Saison >

Fleisch

Geb. HIRAI-WAGYU-Scheiben aus Kyoto * und Saison-Gemüse	120g	60.00
mit TOSHI-Yakiniku-Sauce		
HIRAI-WAGYU Rib-Eye Steak aus Kyoto *	100g	90.00
mit Gemüse der Saison		
HIRAI-WAGYU Filet Steak aus Kyoto *	100g	110.00
mit Gemüse der Saison		

Reis

Reis	3.00
Gebratenes Reis mit WAGYU *	18.00

* Alle Gerichte mit diesem Zeichen haben Knoblauch (oder Knoblauchsauce).
Wenn Sie keinen Knoblauch haben möchten, sagen Sie bitte darüber bei
unserem Servicestaff Bescheid.

Sushi

Sushi à la carte

NIGIRI-SUSHI 1 Bestellung = 2 Stück

Otoro	fettiger Blue Fin Thunfisch	22.00
Chutoro	mittelfettiger Blue Fin Thunfisch	18.00
Maguro	roter Blue Fin Thunfisch	14.00
Aburi Toro	leicht gegrillter fettiger Thunfisch	19.00
Tarabagani	King Crab	18.00
Unagi	Flussaal	16.00
Hamachi	Gelbschwanzfisch aus Ehime Japan	14.00
Hirame Kobujime	eingelegter Flunder mit Konbu-Algen	12.00
Ebi	gekochte Garnele	10.00
Suzuki	Loup de Mer	10.00
Amaebi	süße Garnele	10.00
Hotate	Jacobsmuschel	10.00
Hokkigai	Surf Muschel	9.00
Tai	Dorado	9.00
Shake	schottischer Lachs	9.00
Tako	Octopus	7.00
Saba	marinierte Makrele	7.00
Tamago	Eierstich	6.00
* Extra Gari	eingelegter Ingwer	2.00
* Extra Aburi	leicht gegrillt	1.50

GUNKAN MAKI

Uni	Seeigel	16.00
HOKKAI	Seeigel und Lachskaviar	14.00
Uni Uzuratamago	Seeigel und Wachtelei	14.00
Ikura	Lachskaviar	12.00
Tobiko ^{1,2}	Fliegenfischkaviar	9.00

Spezial NIGIRI

HIRAI-WAGYU	rohes WAGYU-Rind aus Kyoto	21.00
Aburi Uni HIRAI-WAGYU	leicht gegrillte Seeigel und WAGYU-Rind aus Kyoto	28.00
3 Sorten Aburi Toro Nigiri	leicht gegrillter fettiger Thunfisch, Lachs und weißer Fisch	18.50
Uni	Seeigel	17.00
Botan Ebi	riesen Süßgarnele(1 Stück) und Miso Suppe mit Kopf	14.50
Kuruma Ebi "Engel Garnele"	rohe Garnele mit gegrilltem Kopf	14.00

Sushi & Sashimi

Sushi Moriawase

TOSHI	48.00
10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	
TOSHI TOKUSEN (Chef Empfehlung)	65.00
10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	
Sushi Sashimi für 2 Personen TOKUSEN (Chef Empfehlung)	138.00
10 Stück gemischtes Sushi + 2 Rollen + Sashimi	
Sushi Variation	28.00
5 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	
Sushi Variation für 2 Personen	78.00
16 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle + California Roll	
Sushi Variation für 2 Personen TOKUSEN (Chef Empfehlung)	118.00
16 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle + California Roll	

Sashimi

Sashimi-Moriawase	48.00
verschiedene rohe Fische und Meeresfrüchte	
Sashimi-Moriawase TOKUSEN (Chef Empfehlung)	68.00
verschiedene rohe Fische und Meeresfrüchte	
Maguro-Sashimi	30.00
Blue Fin Thunfisch 5 Stück	
Shake-Sashimi	22.00
Lachs 5 Stück	
Hamachi-Sashimi	30.00
Gelbschwanzfisch 5 Stück	
Toro-Sashimi	48.00
Fettiger Thunfisch 5 Stück	

Caviar

Osetra Caviar 10g	20.00
Beluga Caviar 10g	45.00

Maki & Rolls

Maki Sushi

HOSO-MAKI-SUSHI 1 Rolle = 6 Stück

Tekka-Maki	Thunfisch	11.00
Shake-Maki	Lachs	9.00
Ikura-Maki	Lachskaviar	11.00
Negitoro-Maki	gehackter fettiger Thunfisch mit Frühlingszwiebeln	15.00
Toro Taku-Maki	fettiger Thunfisch und eingelegter Rettich	16.00
Avocado-Maki	Avocado	7.00
Kappa-Maki	Gurke und Sesam	6.00
Takuwan-Maki 1, 2, 3	eingelegter Rettich	7.00
Ume-Shiso-Maki	Pflaumen, Shiso	8.00
Kanpyo-Maki	gekocht Kürbis	7.00

SPEZIAL-MAKI-SUSHI

*Garnelen-Tempura-Maki 1, 2, 3	5 Stück	16.50
Garnele Tempura, Avocado, Gurke, Berg-Klette und Shisokresse		
*Soft Shell Crab-Tempura-Maki 1, 2, 3	5 Stück	18.00
Softshellcrab Tempura, Avocado, Gurke, Berg-Klette und Shisokresse		
*Wagyu-Yakiniku-Maki 1, 2, 3	5 Stück	25.00
geb. Wagyu, Gurke, Berg-Klette und Shisokresse		

*Serviert wird nicht immer heiss. Bitte um Verständnis.

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

California Roll 1, 2		11.00
Garnele, Avocado, Gurke mit Fliegenfischkaviar und Sesam		
Alaska Roll		11.00
Lachs, Avocado und Gurke mit Sesam		
Unakyu Roll		14.00
Flussaal, Avocado und Gurke mit Sesam		
Spicy Tuna Roll 1, 2		14.00
gehackter Thunfisch, Gurke und Chili-Sauce mit Fliegenfischkaviar und Sesam		
Negi-Hamachi Roll		14.00
Frühlingszwiebeln und Gelbschwanzfisch mit Sesam		
Boston Roll 1, 2		14.00
Thunfisch, Avocado und Gurke mit Fliegenfischkaviar		
Canadian Lobster Roll 1, 2		25.00
Hummer, Avocado, Gurke und Mayonaise mit Fliegenfischkaviar		

Desserts

Desserts

Matcha (grüner Tee) Eis	11.00
3 Sorten Crème Brûlée Variation Earl Grey, Kokosnuss, Vanille	12.00
Yuzu-Limetten Sorbet mit Umesu (japanischer Pflaumenwein)	11.00
Hausgemachte Sorbet Variation	11.00
Vanilleeis-Tempura und Matcha Panna Cotta	12.00

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