

Tagesmenüs / Daily lunch / 日替り定食 € 12

Montag / Monday / 月曜日

Gindara-yuan yaki, Maguro-sashimi, Toriteri-moyashi

銀鱈柚庵焼き、鮪刺身、鶏照りもやし、季節御飯、鶏味噌汁

Gegrillter Kabeljau mit japanischen Zitronen, rohem Thunfisch, gegrilltem Hähnchenfleisch und Sojabohnensprossen mit Teriyakisoße, Reis, Suppe

Grilled codfish with Japanese lemons, raw tuna, grilled chicken and bean sprouts with teriyaki sauce, rice, soup

Hiyashi tanuki-udon, Unagi-battera, Toriteri-moyashi

冷やしたぬきうどん、鰻バッテラ、鶏照りもやし、鶏味噌汁

Kalte Weizennudeln mit Mehlteigblumen, gegrillter Aal auf Reis,

gegrilltes Hähnchenfleisch und Sojabohnensprossen mit Teriyakisoße, Suppe

Cold wheat noodles with fried flour, grilled eel on rice, grilled chicken and bean sprouts with teriyaki sauce, soup

Dienstag / Tuesday / 火曜日

Gyu-stamina yaki, Shake-tataki, Wakame moyashi shimesaba no sunomono

牛スタミナ焼き、鮭叩き、若布・もやし・鰯の酢の物、季節御飯、かき玉汁

Gebratenes Rindfleisch mit Sojasoße, halb-roher Lachs, marinierter Seetang, Sojabohnensprossen und Makrele, Reis, Suppe

Stir-fried beef with soy sauce, half-raw salmon, seaweed, bean sprouts and mackerel in vinegar, rice, soup

Shake oyako-chirashi, Hiyashi kakiage-soba, Wakame moyashi shimesaba no sunomono

鮭親子ちらし、冷やしかき揚げそば、若布・もやし・鰯の酢の物、かき玉汁

Scheiben von rohem Lachs und Lachskaviar auf Reis, kalte Buchweizennudelsuppe mit frittiertem Gemüse, marinierter Seetang, Sojabohnensprossen und Makrele, Suppe

Sliced raw salmon and salmon roe on rice, cold buckwheat flour noodle soup with deep-fried vegetables, seaweed, bean sprouts and mackerel in vinegar, soup

Mittwoch / Wednesday / 水曜日

Tori tatsuta-age, Aji-sashimi, Kiriboshi-daikon

鶏立田揚げ、鰹刺身、切り干し大根、季節御飯、鮭味噌汁

Frittiertes Hähnchenfleisch, rohe Stachelmakrele, geschmorter Rettich, Reis, Suppe

Deep-fried chicken, raw horse mackerel, stewed radish, rice, soup

Chirashi-sushi, Tanuki-udon, Kiriboshi-daikon

ちらし寿司、たぬきうどん、切り干し大根、鮭味噌汁

Roher Fisch der Saison auf Reis, Weizennudelsuppe mit Mehlteigblumen, geschmorter Rettich, Suppe

Seasonal raw fish on rice, wheat flour noodle soup with deep-fried flour, stewed radish, soup

Donnerstag / Thursday / 木曜日

Mix-Fry, Maguro-nuta, Hijiki-ni

ミックフライ、鮪ぬた、ひじき煮、季節御飯、のっぺい汁

Panierte Jacobsmuschel, Lachs, Auster, Hähnchenfilet und Currykroketten, roher Thunfisch mit Lauch und Miso, geschmorter Seetang und Gemüse, Reis, Suppe

Breaded scallop, salmon, oyster, chicken filet and curry croquette, raw tuna with leek and miso, stewed seaweed and vegetables, rice, soup

Hiyashi tanuki-soba, Anago-battera, Hijiki-ni

冷やしたぬきそば、穴子バッテラ、ひじき煮、のっぺい汁

Kalte Buckweizennudeln mit Mehlteigblumen, gegrillter Seeaal auf Reis, geschmorter Seetang und Gemüse, Suppe

Cold buckwheat noodles with fried flour, grilled conger eel on rice, stewed seaweed and vegetables, soup

Freitag / Friday / 金曜日

Sanma hiraki-yaki, Shake-sashimi, Butakaku-tamago

秋刀魚開き焼き、鮭刺身、豚角玉子、季節御飯、豚汁

Gegrillter Makrelenhecht, roher Lachs, geschmortes Schweinefleisch und Ei mit Sojasoße, Reis, Suppe

Grilled saury, raw salmon, stewed pork and egg with soy sauce, rice, soup

Tekka-don, Hiyashi Inaniwa-udon, Butakaku-tamago

鉄火丼、冷やし稲庭うどん、豚角玉子、豚汁

Roher Thunfisch auf Reis, kalte Inaniwa Weizennudelsuppe, geschmortes Schweinefleisch und Ei mit Sojasoße, Suppe

Raw tuna on rice, cold Inaniwa wheat flour noodles soup, stewed pork and egg with soy sauce, soup

Samstag / Saturday / 土曜日

Tori tsumire-teriyaki, Maguro-tataki, Tofu torimiso-dengaku

鶏つみれ照焼き、鮪叩き、豆腐・鶏味噌田楽、季節御飯、オマール潮汁

Frikadelle vom Hähnchenfleisch mit Teriyakisoße, halb-roher Thunfisch, gegrillter Tofu und Hähnchenfleisch mit Miso, Reis, Suppe

Chicken meatball with teriyaki sauce, half-raw tuna, grilled tofu and chicken with miso, rice, soup

Aburi sanshu-chirashi, Hiyashi wakame-soba, Tofu torimiso-dengaku

炙り三種ちらし、冷やし若布そば、豆腐・鶏味噌田楽、オマール潮汁

Halbrohe Gelbschwanzmakrele, Thunfisch und Lachs auf Reis, Kalte Buchweizennudelsuppe mit Seetang, gegrillter Tofu und Hähnchenfleisch mit Miso, Suppe

Half-raw yellowtail, tuna and salmon on rice, cold buckwheat flour noodle soup with seaweed, grilled tofu and chicken with miso, soup