

Fish Corner-Dinner

Menü / Menu / 会席料理

☞ Menü Japan ☜

Menu Japan/ 日本会席 € 85

<i>Amuse Bouche</i>	<i>Amuse Bouche</i>	箱前菜
<i>Sushi und Sashimi</i> Roher Fisch auf Sushireis und roher Fisch	<i>Sushi and sashimi</i> Raw fish on sushi-rice and raw fish	二段寿司・刺身
<i>Tempura</i> Frittierte Garnelen, Weißfisch und Gemüse	<i>Tempura</i> Deep-fried prawns, white fish and vegetables	天婦羅
<i>U.S. beef Sukiyaki</i> Japanischer Topf mit Sirloin-Steak und Gemüse, Reis und dunkle Misosuppe	<i>U.S. beef Sukiyaki</i> Japanese hot pot with beef and vegetables, rice and dark miso soup	鉄鍋 U S 牛すきやき
<i>Dessert</i> Dessert des Monats	<i>Dessert</i> Dessert of the month	デザート 御飯、赤出汁

☞ Menü Europa ☜

Menu Europe/ ヨーロピアン会席 € 65

<i>Amuse Bouche</i>	<i>Amuse Bouche</i>	箱前菜
<i>Sashimi</i> 2 verschiedene Sorten roher Fisch	<i>Sashimi</i> Selection of 2 kinds of raw fish	二段刺身
<i>Shake teriyaki or Tori teriyaki</i> Gegrillter Lachs mit Teriyakisoße oder gegrilltes Hähnchenfleisch mit Teriyakisoße	<i>Shake teriyaki or Tori teriyaki</i> Grilled salmon with teriyaki sauce or Grilled chicken with teriyaki sauce	鮭照焼き 又は 鶏照焼き
<i>Sushi und Tempura</i> 7 verschiedene Sorten Nigiri-sushi 3 verschiedene Sorten Maki-sushi und frittierte Garnelen, Weißfische und Gemüse, Dunkle Misosuppe	<i>Sushi and Tempura</i> Selection of 7 kinds of nigiri-sushi Selection of 3 kinds of maki-sushi deep-fried prawns, white fish and vegetables, Dark miso soup	寿司と天婦羅 にぎり 4 貫 細巻 3 貫 バッテラ 3 貫 天婦羅 赤出汁
<i>Dessert</i> Dessert des Monats	<i>Dessert</i> Dessert of the month	デザート

The logo for Bentay, featuring the word "Bentay" in a stylized, handwritten font, followed by a graphic of a person in a dynamic, dancing pose.

Alle Preise enthalten 19 % MwSt.
All prices include 19 % V.A.T.

Menu Meeresfrüchte
Menu Seafood/ 海鮮会席 € 50

<i>Amuse Bouche</i>	<i>Amuse Bouche</i>	箱前菜
<i>Sashimi</i> 2 verschiedene Sorten roher Fisch	<i>Sashimi</i> Selection of 2 kinds of raw fish	二段刺身
<i>Teppanyaki Meeresfrüchten</i> Auswahl von Meeresfrüchten nach japanischer Art, Reis und dunkle Miso- suppe	<i>Teppanyaki Seafood</i> Japanese styled selection of seafood Rice and dark miso soup	鉄板焼き シーフード盛り 御飯、赤出汁
<i>Dessert</i> Dessert des Monats	<i>Dessert</i> Dessert of the month	デザート

Menu U.S. Beef
Menu U.S. Beef/ USビーフ会席 € 40

<i>Amuse Bouche</i>	<i>Amuse Bouche</i>	箱前菜
<i>Suppe</i> Suppe der Saison	<i>Soup</i> Seasonal Soup	季節の椀物
<i>Teppanyaki U.S. Rindersteak</i> Amerikanisches Sirloin nach japanischer Art mit BBQ- soße Reis, dunkle Miso- suppe	<i>Teppanyaki U.S. beef steak</i> Japanese styled U.S. Sirloin with BBQ sauce rice, dark miso soup	鉄板焼き USビーフ 御飯、赤出汁
<i>Dessert</i> Dessert des Monats	<i>Dessert</i> Dessert of the month	デザート

Bentay

Alle Preise enthalten 19 % MwSt.
All prices include 19 % V.A.T.

Menu Mini Europa

Menu mini europe / ミニヨーロッパ会席 € 35

<i>Amuse Bouche</i>	<i>Amuse Bouche</i>	箱前菜
<i>Tempura und Sushi</i> 6 verschiedene Sorten Nigiri-sushi 4 verschiedene Sorten Maki-sushi und frittierte Galrnellen und Gemüse dunkle Misosuppe	<i>Tempura and sushi</i> Selection of 6 kinds of nigiri-sushi Selection of 4 kinds of maki-sushi deep fried prawns and vegetables dark miso soup	寿司と天婦羅 にぎり 6 貫 細巻 4 貫 天婦羅 赤出汁
<i>Dessert</i> Dessert des Monats	<i>Dessert</i> Dessert of the month	デザート

Menu Shokado

Menu Shokado / 松花堂会席 €30

<i>Amuse Bouche</i>	<i>Amuse Bouche</i>	箱前菜
<i>Shokado Box</i> Roher Fisch Gemüse der Saison Gegrillter Fisch Frittierte Spezialitäten nach Art des Hauses Reis, dunkle Misosuppe	<i>Shokado Box</i> Raw fish Vegetables of the season Grilled fish Chef's choice fried specials rice, dark miso soup	松花堂 刺身 煮物 焼物 揚物 御飯、赤出汁
<i>Dessert</i> Dessert des Monats	<i>Dessert</i> Dessert of the month	デザート

Bitte fragen Sie uns nach dem Menü des Monats
Please ask us for the menu of the month
内容は係りのものにお尋ね下さいませ。

Bentay 本太

Alle Preise enthalten 19 % MwSt.
All prices include 19 % V.A.T.

Sashimi Platten

Sashimi Plates / 刺身盛合せ

Auswahl an Sashimi (roher Fisch) / Selection of sashimi (raw fish)

Hana € 25

花

(für 2-3 pers. / for 2-3 pers.)

Kuri € 18

栗

(für 1 pers. / for 1 pers.)

Sushi Platten

Sushi Plates / 寿司盛合せ

Auswahl an Sushi / Selection of sushi

Ume € 18

梅

6 Nigiri-Sushi

1 Maki-Sushi

にぎり 6 貫

細巻 1 本

Take € 24

竹

8 Nigiri-Sushi

1 Maki-Sushi

にぎり 8 貫

細巻 1 本

Matsu € 29

松

10 Nigiri-Sushi

1 Maki-Sushi

にぎり 10 貫

細巻 1 本

Sushi und Sashimi Platten

Sushi and sashimi plates / 寿司・刺身盛合せ

Auswahl an Sushi und Sashimi / Selection of sushi and sashimi

Tsuru € 70

鶴

(für 3-4 pers. / for 3-4 pers.)

刺身 Sashimi

にぎり 10 Sushi

細巻 1 Maki-sushi

Kame € 40

亀

(für 1-2 pers. / for 1-2 pers.)

刺身 Sashimi

にぎり 6 Sushi

細巻 1 Maki-sushi

Chirashi-Sushi Platte € 30

ちらし寿司

Rohe Meeresfrüchte auf Sushi-Reis / Seasonal raw seafood on sushi-rice



Alle Preise enthalten 19 % MwSt.
All prices include 19 % V.A.T.

Sushi a la carte

寿司お好み

Täglich wechselnde Spezialitäten - bitte fragen Sie uns nach dem heutigen Angebot.
We have special offers every day - please ask us for today's special.
メニューに記載されていないものもございます。係りのものにお尋ね下さい。

Nigiri Sushi 1 Stück / 1 piece

Roher Fisch auf Sushi-Reis / Raw fish on sushi-rice

Maguro € 4,50

Thunfisch

Tuna fish

鮪

Shake € 4

Lachs

Salmon

鮭

Saba € 3

Makrele

Mackerel

鯖

Unagi € 6

Aal

Eel

鰻

Anago € 5

Seeaal

Conger eel

穴子

Ika € 3

Tintenfisch

Squid

烏賊

Amaebi € 5

Nordseegarnele

Sweet Shrimp

甘海老

Ebi € 3

Garnele

Prawn

海老

Tako € 3

Oktopus

Octopus

蛸

Uni € 6

Seeigelrogen

Sea Urchin

雲丹

Ikura € 6

Lachsrogen

Salmon Roe

いくら

Tamago € 3

Ei

Egg

玉子

Inari € 2

Sushireis in frittiertem Tofu

Sushi-rice in fried Tofu

いなり

Maki Sushi 6 Stücke / 6 pieces

Roher Fisch in Sushi-Reis / Raw fish rolled in sushi-rice

Kappa-maki € 4,50

Gurke

Cucumber

かっぱ巻き

Seachicken-maki € 4,50

gekochter Thunfisch

Cooked tuna

シーチキン巻き

Shinko-maki € 4,50

eingelegter Rettich

Pickled radish

新香巻き

Tekka-maki € 7

Roher Thunfisch

Raw tuna

鉄火巻き

Natto-maki € 4,50

Vergorene Sojabohnen

Fermented soy beans

納豆巻き

Shake-maki € 7

Lachs

Salmon

鮭巻き

Umeshiso-maki € 4,50

Pflaumenbaum und Perilla

Plum and siso

梅しそ巻き

Maki Sushi 1 Stück / 1 piece

In Sushi-Reis gerollt / Rolled in sushi-rice

California Maki € 2,50

California Rolle

California roll

カリフォルニア巻き



Alle Preise enthalten 19 % MwSt.
All prices include 19 % V.A.T.

Sashimi a la carte

刺身好み

Täglich wechselnde Spezialitäten - bitte fragen Sie uns nach dem heutigen Angebot.
We have special offers every day - please ask us for today's special.
メニューに記載されていないものもございます。係りのものにお尋ね下さい。

7 Stück/ 7 pieces

Chutoro € 25
Mittelfetter Thunfisch
Middle-fatty tuna
中トロ

Maguro € 18
Thunfisch
Tuna fish
鯖

Shake € 12
Lachs
Salmon
鮭

Suzuki € 15
Meerbrasse
Seabass
鱸

Tai € 15
Dorade
Seabream
鯛

Ika € 12
Tintenfisch
Squid
烏賊

Tako € 12
Oktopus
Octopus
蛸

Saba € 15
Makrele
Mackerel
鯖

Japanischer Topf

Japanese Hot Pot / 鍋物

ab 2 Personen / from 2 persons / お二人様より

SUKIYAKI

すき焼き **€ 50 pro Person**
Japanischer Topf mit Wagyufleisch und Gemüse
Japanese hot pot with wagyubeef and vegetables

SHABUSHABU

しゃぶしゃぶ **€ 50 pro Person**
Wagyufleisch und Gemüse mit Topf heißer Brühe getrennt serviert.
Wagyubeef and vegetables are served with a hot pot filled with boiled japanese soup.

☆Nach traditionell japanischer Art können Sie dieses Gericht selber, oder von einem unserer Servicemitarbeiter direkt vor Ihren Augen zubereiten lassen.
Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

☆We also offer live traditional Japanese style cooking, where you can prepare the meal yourself, or our staff will prepare it for you right in front of your eyes.
If you have any questions, feel free to ask.

☆Wagyu Rindfleisch stammt von ursprünglich in Japan speziell gezüchteten Rindern, die mit bestem Futter versorgt wurden damit ein feinmarmoriertes Fleisch erzielt wird.

☆Wagyu beef originally comes from Japan, where the cattle is treated in a special way, feeded with best food to get the finemarmored meat.

☆この『和牛』のオリジナル品種は、日本から送られて来た牛です。
そして、その牛を日本と似た環境の中で飼育しました。



Alle Preise enthalten 19 % MwSt.
All prices include 19 % V.A.T

A la carte

単品メニュー

Kisetsu no Nimonowan € 15

季節の煮物椀
Suppe der Saison
Seasonal soup

Tai Kabutoni € 18

鯛頭煮
Gekochter Kopf von der Dorade mit Sojasoße
Boiled head of seabream with soy sauce

Tempura Moriwase € 18

天婦羅盛合せ
Frittierte Garnelen, Weißfisch und Gemüse
Deep-fried prawns, whitefish and vegetables

Teppanyaki US rosu yakiniku € 25

鉄板焼 US ロース焼肉 (120g)
Amerikanisches Sirloin nach japanischer Art
mit BBQ-Soße
Japanese style U.S. sirloin with BBQ sauce

Unaju € 40

鰻重 (肝吸付)
Gebackener Aal auf Reis, klare Suppe
Grilled eel on rice, clear soup

Inaniwa Udon / Inaniwa Zaru Udon € 14

稲庭うどん
Inaniwa Weizennudelsuppe / Kalte Inaniwa
Weizennudeln, extra aus Japan eingeführt
Inaniwa wheat flour noodle, specially
imported from Japan

Akadashi € 5,50

赤出汁
Dunkle Miso suppe
Dark miso soup

Agedashi € 9

揚げ出し豆腐
Frittierter Tofu
Deep-fried tofu

Yasai Tempura € 15

野菜天婦羅
Frittiertes Gemüse
Deep-fried vegetables

Teppanyaki Seafood € 35

鉄板焼 シーフード盛り合わせ
Auswahl von Meeresfrüchten
nach japanischer Art
Selection of japanese style seafood

Tenju € 17,5

天重 (赤出汁付)
Tempura auf Reis mit japanischer Soße,
und Miso Suppe
Tempura on rice with a Japanese sauce,
and miso soup

Chasoba € 14,50

茶そば
Kalte grüner Tee-Nudeln
Cold green tea noodle

Dessert / デザート

Eiscreme

(Vanille oder Grünertee) € 5
Ice cream (vanilla or green tea)
アイスクリーム (バニラ 又は、抹茶)

Früchte der Saison € 8,50

Seasonal fruits
季節の果物

Grüntee-eiscreme

mit süßen roten Bohnen € 8
Green tea ice cream with sweet red beans
宇治金時

Früchte mit Eiscreme € 8,50

Fruits with ice cream
果物 アイスクリーム添え



Alle Preise enthalten 19 % MwSt.
All prices include 19 % V.A.T