

<b>おでん/Oden</b> Traditionelles japanisches Wintergericht classic Japanese winter dish	<b>11,80</b>
<b>鯖の味噌煮/ Saba no Misoni</b> Makrele in Miso Paste gegart mackerel stewed in miso-paste	<b>9,80</b>
<b>秋刀魚の塩焼き/Sanma no Shioyaki</b> Makrelenhecht mit Meersalz gegrillt Pacific Saury salted and grilled	<b>5,90</b>
<b>鯖塩焼き/Saba no Shioyaki</b> gesalzenes, gegrilltes Makrelenstück salted, grilled mackerel	<b>7,80</b>
<b>大根と豚の角煮/Daikon to Buta no Kakuni</b> Bauchfleisch vom Schwein mit Rettich werden in Sojasauce und Reiswein butterweich gegart braised pork belly and stewed daikon with spinach	<b>8,90</b>
<b>丼物/DONBURI/Reistöpfe/rice dishes</b> alle Gerichte werden mit Miso-Suppe und eingelegtem Gemüse serviert all served with Miso-soup and Japanese pickles	
<b>鰻重/Unaju</b> gegrillter Aal auf Reis rice, topped with grilled eel	<b>21,90</b>
<b>鉄火丼/Tekka-Don</b> Reisschale, dekoriert mit Thunfisch Sashimi rice, topped with tuna-sashimi	<b>18,80</b>
<b>鮭イクラ丼/Shake-Ikura Don</b> Reisschale, dekoriert mit Lachs und -kaviar rice, topped with salmon and salmon-roe	<b>17,80</b>
<b>牛丼/Gyudon</b> Reisschale, dekoriert mit Beiriedscheiben/rice, topped with sliced marbled beef	<b>13,90</b>
<b>天丼/Tendon</b> Reisschale, dekoriert mit Tempura und Tendon Sauce rice, topped with tempura and Tendon Sauce	<b>12,80</b>
<b>おむすびセット (梅干、鮭、おなか) 味噌汁付 Omusubi Set</b> 3 Reiseckchen, gefüllt mit Lachs, Bonitoflocken und Pflaume, serviert mit Miso-Suppe 3 rice balls, filled with salmon, bonito-flakes and ume served with Miso-soup	<b>8,90</b>

一品料理/飯物

**A la carte/Reisgerichte**  
**a la carte/rice dishes**



**御飯セット Gohan Set**

**5,60**

Reis, eingelegtes Gemüse und Miso-Suppe/ rice, pickles and miso-soup

**御飯 Gohan**

**2,80**

Reis/plain rice