

<b>もずく / Mozuku</b> - mariniertes Seetang / marinated seaweed	<b>6,80</b>
◎ <b>御漬物 / Otsukemono</b> - eingelegtes Gemüse / variation of Japanese pickles	<b>5,80</b>
<b>ほうれん草のお浸し / Hōrensō no ohitashi</b> gekochter Blattspinat mit Bonito-Flocken / boiled spinach with bonito-flakes, served cold	<b>4,50</b>
<b>冷奴 / Hiya Yakko</b> gekühlter Tofu mit japanischen Gewürzen und pikanter Garnierung / cold tofu with savoury topping	<b>4,10</b>
◎ <b>枝豆 / Edamame</b> – junge Sojabohnen in Schale / steamed baby soybeans	<b>4,10</b>
<b>鴨ロース / Kamo Rōsu</b> gegrillte, marnierte Flugentenbrust (7 Stück) / grilled duck-breast (7 pieces)	<b>8,90</b>
<b>鯖塩焼き / Saba no Shioyaki</b> gesalzenes, gegrilltes Makrelenfilet / salted, grilled mackerel filet	<b>7,80</b>
<b>茶碗蒸し / Chawan Mushi</b> pikanter gedämpfter Eierstich / savoury custard with mushrooms, ginkgo-nuts, chicken and shrimp	<b>4,50</b>
<b>鶏唐揚げ / Tori Karaage</b> gebackenes Hühnerfleisch / fried chicken Japanese style	<b>8,80</b>
◎ <b>揚げだし豆腐 / Agedashi Tofu</b> frittierter Tofu / deep fried tofu	<b>4,90</b>