

# TOSHI TEPPAN KAISEKI

Onsen-egg with caviar, Dashi-consomme  
温泉玉子のキャビアのせ、ダシしょうゆ

\*\*\*\*\*

Sashimi variation  
お刺身盛り合わせ

\*\*\*\*\*

red miso soup with yellow tail from Japan  
日本産鰯の赤だし

\*\*\*\*\*

Tempura toubot and Tofu in Dashi-consomme soup  
平目と豆腐の天ぷら揚げ出し仕立て

\*\*\*\*\*

Teppan-Yaki with lobster, scallop and sea bass  
オマール海老、帆立、すずきの鉄板焼

\*\*\*\*\*

lobster and seaweed with soy vinegar jelly  
オマール海老と海藻の土佐酢ジュレサラダ

\*\*\*\*\*

3 pieces Nigiri-Sushi (tuna, toro and WAGYU)  
寿司盛り3カン（赤身、トロ、和牛）

\*\*\*\*\*

Teppan-Yaki with Kyoto WAGYU and vegetables of season  
鉄板焼京都和牛と季節の野菜

\*\*\*\*\*

dessert (Please choose from the menu of month.)  
デザート（今月メニューからお選びください）

140,-€

# Japanese Pot

Price for 2 Persons

## Shabu Shabu

401 Shabu Shabu-WAGYU from Kyoto, Japan

180.00

WAGYU しゃぶしゃぶ

白菜 椎茸 えのき茸 人参 葱 豆腐 うどん  
ｽｰﾍﾟｰに 雑炊

add meat 追加肉(100g) 60,- €

## Sukiyaki

403 Sukiyaki-WAGYU from Kyoto, Japan

180.00

WAGYU すき焼き

白菜 椎茸 えのき茸 人参 葱 豆腐 うどん  
add meat 追加肉(100g) 60,- €

# Japanese & TOSHI Food

## Appetizers

\*appetizers of the month menu can be ordered.

47	<b>KAISO-salad</b> assorted seaweeds with leaves salad and soysauce dressing	海藻サラダ、醤油ドレッシング	8.50
16	<b>Fresh spring rolls by ricepaper</b> tuna and avocado, prawn and avocado	鮪とアボカド、海老アボカドの生春巻	15.00
22	<b>Spicy red snapper carpaccio</b> with YUZU sauce	鯛のカルパッチョ、ゆず胡椒ソース	15.50
48	<b>SASHIMI-salad 1, 2</b> assorted raw fishes and seafoods with leaves salad and sesame dressing	刺身サラダ、ゴマドレッシング	18.00
21	<b>Tataki-Tatar raw blue fin tuna</b> tofu with sesame oil	生まぐろのたたきタルタル	19.50
23	<b>Blue fin tuna carpaccio</b> with WASABI sauce	鮪カルパッチョ 山葵ソース	19.50

## Soups

\*soups of the month menu can be ordered.

51	<b>Miso soup</b> with Tofu, seaweed and spring onion	味噌汁	4.50
54	<b>Miso soup with king crab</b>	タラバガニの味噌汁	16.50

## Tempura

33	<b>TEMPURA vegetables</b>	野菜天婦羅盛り合わせ	15.00
32	<b>TEMPURA Moriawase</b> of prawn, soft shell crab, fish and mixed vegetables	天婦羅盛り合わせ	24.00
35	<b>lobster and Soft Shell Crab TEMPURA with Chili-Sauce</b>	オマールとソフトクラブの天婦羅、チリソース	29.00

## Original

70	<b>Iberiko Gyoza ( 7 p)</b> panfried dumpling with iberic pork	イベリコ餃子 (7 個)	14.00
76	<b>Foie gras saikyoyaki</b> grilled foie gras(preserved in miso)	フォアグラの西京焼	28.00

# TEPPAN-YAKI

## Seafood

81	<b>Maguro tataki staek</b> lightly grilled tuna steak coated with sesame seeds	マグロのタタキ胡麻衣ステーキ	35.00
83	<b>Gindara saikyoyaki</b> grilled black cod with saikyo miso	銀ダラ西京焼	35.00
117	<b>Fish-variation</b> mix seafoods	魚介盛り合わせ	35.00
118	<b>Canadian lobster 1/2</b>	カナダ産オマール海老	35.00

<All dishes with vegetables of season > 全てに季節の野菜が付いております。

## Meat

125	<b>Slice beef filet in yakiniku style</b> with vegetables of season	牛フィレの焼肉風鉄板焼      100g 季節の野菜が付いております。	33.00
122	<b>Beef filet steak from Nebraska U.S.A.200g</b> with vegetables of season	フィレステーキ      200g 季節の野菜が付いております。	48.00
123	<b>Wagyu Yakiniku from Kyoto, Japan 100g</b> with vegetables of season	京都和牛焼肉      100g 季節の野菜が付いております。	60.00
124	<b>Wagyu rib eye from Kyoto, Japan 100g</b> with vegetables of season	京都和牛リブアイステーキ      100g 季節の野菜が付いております。	75.00

## Surf & Turf Special

127	<b>Lobster &amp; Kyoto WAGYU Yakiniku style for 2 Persons</b> canadian Lobster, Kyoto WAGYU 200g and vegetables of season		190.00
-----	--	--	--------

## rice

134	<b>Steam rice</b>	白飯	3.00
132	<b>Fried rice with WAGYU</b>	和牛入り焼飯	18.00

If you don't want garlic, please tell us.

ニンクなしをご希望される方は必ずお申し付け下さい

# Sushi

## Sushi à la carte

**NIGIRI-SUSHI** 1 order = 2 pieces

<b>151</b>	<b>Otoro</b>	fatty blue fin tuna	大トロ	17.00
<b>152</b>	<b>Chutoro</b>	middle fatty blue fin tuna	中トロ	15.00
<b>153</b>	<b>Maguro</b>	red blue fin tuna	本マグロ	13.00
<b>154</b>	<b>Aburi Toro</b>	grilled fatty tuna	炙りトロ	15.50
<b>155</b>	<b>Tarabagani</b>	king crab	タラバガニ	18.00
<b>156</b>	<b>Unagi</b>	eel	ウナギ	16.00
<b>157</b>	<b>Hamachi</b>	yellow tail from Ehime Japan	ハマチ	12.00
<b>158</b>	<b>Hirame Kobujime</b>	marinated flounder with Konbu seaweed	昆布めヒラメ	10.00
<b>159</b>	<b>Ebi</b>	boiled prawn	海老	9.00
<b>160</b>	<b>Suzuki</b>	sea bass	スズキ	8.50
<b>161</b>	<b>Amaebi</b>	shrimp	甘エビ	8.50
<b>162</b>	<b>Hotate</b>	scallop from Hokkaido Japan	ホタテ	8.50
<b>163</b>	<b>Hokkigai</b>	surf shellfish	ホッキ貝	8.00
<b>164</b>	<b>Tai</b>	red snapper	鯛	7.50
<b>165</b>	<b>Shake</b>	salmon	サケ	7.50
<b>166</b>	<b>Tako</b>	octopus	タコ	7.00
<b>167</b>	<b>Saba</b>	marinated mackerel	サバ	6.00
<b>168</b>	<b>Tamago</b>	omelett	タマゴ	6.00
	<b>*Extra Gari</b>	marinated ginger	ガリ	2.00
	<b>*Extra Aburi</b>	light grilled	炙り	1.50

## **GUNKAN MAKI**

<b>171</b>	<b>Uni</b>	seaurchin	ウニ	15.00
<b>172</b>	<b>HOKKAI</b>	seaurchin and salmon roe	北海 (ウニ、イクラ)	14.00
<b>173</b>	<b>Uni Uzuratamago</b>	seaurchin and quail egg	ウニうずら玉子	14.00
<b>174</b>	<b>Ikura</b>	salmon roe	イクラ	12.00
<b>175</b>	<b>Tobiko</b> 1, 2	flying fish roe	トビコ	8.00

## **Spezial NIGIRI**

<b>176</b>	<b>Aburi Uni WAGYU</b>	grilled seaurchin and WAGYU	炙りウニ和牛	28.00
<b>177</b>	<b>3 kind of Aburi Toro Nigiri</b>	grilled fatty tuna, white fish and salmon	炙りトロ握り3種	16.50
<b>178</b>	<b>Uni</b>	seaurchin	ウニ	16.00
<b>179</b>	<b>Botan Ebi</b>	jumbo raw shrimp	牡丹海老 (頭入り味噌汁付き)	14.50



# Sushi & Sashimi

## Sushi Moriawase

<b>181 Toshi</b> 10 pieces assorted sushi + 1 roll	Toshi 寿司盛り合わせ 10貫ニギリ+細巻1本	45.00
<b>182 Toshi TOKUSEN</b> (chef recommendation) 10 pieces assorted sushi + 1 roll	Toshi 特選寿司盛り合わせ 10貫ニギリ+細巻1本	58.00
<b>183 Sushi Sashimi</b> for two 10 pieces assorted sushi + 2 rolls + sashimi	寿司・刺身盛り 2人前 10貫ニギリ+細巻1本+裏巻1本+刺身	78.00
<b>184 Sushi Sashimi</b> for two <b>TOKUSEN</b> 10 pieces assorted sushi + 2 rolls + sashimi	特選寿司・刺身盛り 2人前 10貫ニギリ+細巻1本+裏巻1本+刺身	118.00
<b>185 Sushi Variation</b> 5 pieces assorted sushi + 1 roll	寿司パリエーション 5貫ニギリ+細巻1本	25.00
<b>186 Sushi Variation</b> for two 16 pieces assorted sushi + 1 roll + California roll	寿司パリエーション 2人前 16貫ニギリ+細巻1本+カリフォルニア巻	59.50
<b>187 Sushi Variation</b> for two <b>TOKUSEN</b> 16 pieces assorted sushi + 1 roll + California roll	特選寿司パリエーション 2人前 16貫ニギリ+細巻1本+カリフォルニア巻	99.50

## Sashimi

<b>191 Sashimi-Moriawase</b> assorted raw fish and seafoods	刺身盛り合わせ	45.00
<b>192 Sashimi-Moriawase Tokusen</b> (chef recommendation) assorted raw fish and seafoods	特選刺身盛り合わせ	65.00
<b>193 Maguro-Sashimi</b> Blue fin tuna 5 pieces	本マグロ刺身 5貫	30.00
<b>194 Shake-Sashimi</b> salmon 5 pieces	サケ刺身 5貫	18.00
<b>195 Hamachi-Sashimi</b> yellow tail 5 pieces	ハマチ刺身 5貫	30.00
<b>196 Toro-Sashimi</b> fatty tuna 5 pieces	トロ刺身 5貫	45.00

# Maki & Rolls

## Maki Sushi

**HOSO-MAKI-SUSHI** 1 order= 1 roll = 6 pieces

<b>210</b>	<b>Tekka-Maki</b> tuna	鉄火巻	9.00
<b>211</b>	<b>Shake-Maki</b> salmon	サケ巻	7.50
<b>212</b>	<b>Ikura-Maki</b> salmon roe	イクラ巻	11.00
<b>213</b>	<b>Negitoro-Maki</b> chopped fatty tuna with spring onion	ねぎトロ巻	13.50
<b>214</b>	<b>Toro Taku-Maki</b> <sup>1,2,3</sup> fatty tuna and marinated radish	トロたく巻	14.50
<b>215</b>	<b>Avocado-Maki</b> avocado	アボガド巻	6.00
<b>216</b>	<b>Kappa-Maki</b> cucumber and sesame seeds	かっぱ巻	5.00
<b>217</b>	<b>Takuwan-Maki</b> <sup>1,2,3</sup> marinated radish	たくわん巻	6.00
<b>218</b>	<b>Goma-Ae-Maki</b> spinach	ほうれん草のゴマあえ巻	6.50
<b>219</b>	<b>Ume-Shiso-Maki</b> plum and shiso	うめ、しそ巻	8.00
<b>220</b>	<b>Kampyo-Maki</b> cooked pumpkin	かんぴょう巻	6.00

## **SPECIAL-MAKI-SUSHI**

<b>222</b>	<b>Prawn-Tempura-Maki</b> 5 pieces prawn tempura, avocado, cucumber, mountain burdock and Daikon cress	海老天巻	14.50
<b>223</b>	<b>Soft Shell Crab-Tempura-Maki</b> 5 pieces softshellcrab tempura, avocado, cucumber, mountain burdock and Daikon cress	ソフトシェルクラブ天巻	16.50

## **URA-MAKI-SUSHI** Inside-Out-Roll

<b>231</b>	<b>California Roll</b> <sup>1,2</sup> prawn, avocado, cucumber with flying fish roe	カリフォルニア巻 海老・アボガド・きゅうり・トビコ	9.50
<b>232</b>	<b>Alaska Roll</b> salmon, avocado and cucumber with sesame seeds	アラスカ巻 サケ・アボガド・きゅうり・ゴマ	9.00
<b>233</b>	<b>Unakyu Roll</b> eel, avocado and cucumber with sesame seeds	ウナきゅう巻 ウナギ・アボガド・きゅうり・ゴマ	12.00
<b>234</b>	<b>Spicy Tuna Roll</b> <sup>1,2</sup> chopped tuna and cucumber with chili, flyinf fish roe	スパイシーツナ巻 マグロ・きゅうり・チリソース・トビコ	12.00
<b>235</b>	<b>Negi-Hamachi Roll</b> spring onion and yellow tail with sesame seeds	ねぎ・ハマチ裏巻 青ねぎ・ハマチ・ゴマ	13.50
<b>236</b>	<b>Boston Roll</b> <sup>1,2</sup> tuna, avocado, cucumber and flying fish roe	ボストン巻 マグロ・アボガド・きゅうり・トビコ	12.00

## **TEMAKI-SUSHI** Hand-Roll

<b>240</b>	<b>Negitoro-Temaki</b> chopped tuna with spring onion	ねぎトロ手巻 青ねぎ・トロ	12.00
<b>241</b>	<b>California-Temaki</b> <sup>1,2</sup> prawn, avocado, cucumber with flying fish roe	カリフォルニア手巻 海老・アボガド・きゅうり・トビコ	8.00



# Desserts

## Desserts

<b>252</b> Mattcha ( Green Tea ) Ice	抹茶アイス	9.50
<b>253</b> Crème Brûlée creation	クリームブリュレー 3種	12.00
<b>254</b> Yuzu-lime sorbet with Umeshu ( japanese Plumwine)	柚子ライムシャーベットの 梅酒フロート	9.50
<b>255</b> cherry blossom dumpling with sweet red beans and matcha pannacotta	桜もちと抹茶パannaコッタ	9.50
<b>256</b> home made sorbet variation	自家製シャーベット	9.50

1 = dye, 2 = flavor enhancer 3 = preservative, 4 = quinine, 5 = coffeine, 6 =sweetener