

TOSHI TEPPAN KAISEKI

Onsen-Ei mit Kaviar, Dashi-Brühe

Sashimi Variation

Rote Miso Suppe mit Hamachi(Yellow Tail) aus Japan

Tempura Steinbutt und Tofu in Sojabrühe

Teppan-Yaki mit Hummer, Jakobsmuschel und Loup de Mer

Hummer und Seetang mit Soja-Essig-Gelee

3 Stück Nigiri-Sushi (Thunfisch, Toro und WAGYU)

Teppan-Yaki mit Kyoto WAGYU und Gemüse der Saison

Dessert (Sie können aus dem Monats-Menü wählen.)

140,-€

(Wir bedienen nur Tischweise)

Wagyu-Beef Japanisches Rindfleisch

Wagyu-Rinder führen kein " normales " Leben, wie unsere Rinder. Ihnen wird ganz besondere Aufmerksamkeit zuteil. 3x-Täglich bekommen sie ein Menü aus gekochtem, warmen Getreidebrei, gehäxseltem Reisstroh und bestem Heu.

Als " Nachtisch ", wird ihnen 1 liter japanisches Bier eingeflößt. Danach sind 2-3 Stunden Auslauf angesagt. Anschließend wird jedes Rind mit Sake (japanischer Reiswein) eingesprüht und liebevoll das Fett in das Muskelgewebe von Hand einmassiert.

Dadurch bildet sich auf dem Muskelfleisch nur eine sehr dünne Fettauflage und ist gleichzeitig mit einer feinen, gleichmäßigen Marmorierung durchzogen.

Japanische Eintöpfe

Preis für 2 Personen

Shabu Shabu

- 401 Shabu Shabu-WAGYU aus Kyoto, Japan** 180.00
Japankohl Shiitakepilzen Enokipilzen Karotten Lauch Tofu Udonnudeln
und Reis
Bei der zusätzlichen Bestellung für Fleisch(100g) 60,- €
WAGYU しゃぶしゃぶ
白菜 椎茸 えのき茸 人参 葱 豆腐 うどん
メに 雑炊
追加肉(100g) 60,- €

Sukiyaki

- 403 Sukiyaki-WAGYU aus Kyoto, Japan** 180.00
Japankohl Shiitakepilzen Enokipilzen Karotten Lauch Tofu Udonnudeln
Bei der zusätzlichen Bestellung für Fleisch(100g) 60,- €
WAGYU すき焼き
白菜 椎茸 えのき茸 人参 葱 豆腐 うどん
追加肉(100g) 60,- €

Japanese & TOSHI Food

Vorspeisen

*Vorspeisen des Monats-Menüs können bestellt werden.

47	KAISO-Salat	8.50
	verschiedene Seetange mit Sojadressing	
16	Frische Frühlingsrolle	15.00
	Reispapiermantel, gefüllt Thunfisch und Avocado, Garnelen und Avocado	
22	Spicy Dorade Carpaccio	15.50
	mit YUZU Schalotten Sauce	
48	SASHIMI - Salat ^{1,2}	18.00
	verschiedene rohe Fische und Meeresfrüchte auf Blättern mit Sesamdressing	
21	Maguro Tataki-Tatar	19.50
	roher Blue Fin Thunfisch und Tofu mit Sesamöl	
23	Blue Fin Thunfisch Carpaccio	19.50
	mit WASABI Sauce	

Suppen

*Suppen des Monats-Menüs können bestellt werden.

51	Misosuppe	4.50
	mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln	
54	Misosuppe mit King Crab	16.50
	Tofu und Seetang	

Tempura

33	TEMPURA Gemüse	15.00
	verschiedene Gemüsesorten	
32	TEMPURA Moriawase	24.00
	Garnelen, Soft Shell Crab, Fisch und verschiedene Gemüsesorten	
35	Hummer und Soft Shell Crab TEMPURA mit Chili-Sauce	29.00

Original

70	Iberiko Gyoza	14.00
	gebratene Teigtaschen mit Iberischem Schweinehackfleischfüllung (7 St.)	
76	Foie Gras Saikyoyaki	28.00
	gegrillte Gänsestopfleber mit Saikyo Miso	

TEPPAN-YAKI

Fische & Meeresfrüchte

81	Maguro Tataki Steak		35.00
	leicht gegrilltes Thunfischsteak in Sesammantel		
83	Gindara Saikyoyaki		35.00
	Black cod mit Saikyo Miso		
117	Fisch-Variation		35.00
	verschiedene Fische und Meeresfrüchte		
118	Hummer		35.00
	1/2 kanadischer Hummer		
	< Fischgerichte mit Gemüse der Saison >		

Fleisch

125	Rinderfilet nach Yakiniku Art (in Scheiben) *	100g	33.00
	mit Gemüse der Saison		
122	Rinderfilet Steak aus Nebraska U.S.A. *	200g	48.00
	mit Gemüse der Saison		
123	WAGYU Yakiniku Art * aus Kyoto, Japan	100g	60.00
	mit Gemüse der Saison		
124	WAGYU Rib-Eye * aus Kyoto, Japan	100g	75.00
	mit Gemüse der Saison		

Surf & Turf Spezial

127	Hummer & Kyoto WAGYU Yakiniku Art für 2 Personen *		190.00
	kanadischer Hummer, Kyoto WAGYU 200g und Gemüse der Saison		

Reis

134	Reis		3.00
132	Gebratenes Reis mit WAGYU *		18.00

* Alle Gerichte mit diesem Zeichen haben Knoblauch (oder Knoblauchsauce).
Wenn Sie keinen Knoblauch haben möchten, sagen Sie bitte darüber bei
unserem Servicestaff Bescheid.

Sushi

Sushi à la carte

NIGIRI-SUSHI 1 Bestellung = 2 Stück

151	Otoro	fettiger Blue Fin Thunfisch	17.00
152	Chutoro	mittelfettiger Blue Fin Thunfisch	15.00
153	Maguro	roter Blue Fin Thunfisch	13.00
154	Aburi Toro	leicht gegrillter fettiger Thunfisch	15.50
155	Tarabagani	King Crab	18.00
156	Unagi	Flussaal	16.00
157	Hamachi	Gelbschwanzfisch aus Ehime Japan	12.00
158	Hirame Kobujime	eingelegter Flunder mit Konbu-Algen	10.00
159	Ebi	gekochte Garnele	9.00
160	Suzuki	Loup de Mer	8.50
161	Amaebi	süße Garnele	
162	Hotate	Jacobsmuschel aus Hokkaido Japan	
163	Hokkigai	Surf Muschel	
164	Tai	Dorade	
165	Shake	Lachs	
166	Tako	Octopus	
167	Saba	marinierte Makrele	
168	Tamago	Eierstich	6.00

* **Extra Gari** eingelegter Ingwer

* **Extra Aburi** leicht gegrillt

GUNKAN MAKI

171	Uni	Seeigel	
172	HOKKAI	Seeigel und Lachskaviar	
173	Uni Uzuratamago	Seeigel und Wachtelei	
174	Ikura	Lachskaviar	
175	Tobiko ^{1,2}	Fliegenfischkaviar	

Spezial NIGIRI

176	Aburi Uni WAGYU	leicht gegrillte Seeigel und WAGYU-Rind	
177	3 Sorten Aburi Toro Nigiri	leicht gegrillter fettiger Thunfisch, Lachs und weißer Fisch	
178	Uni	Seeigel	16.00
179	Botan Ebi	riesen Süßgarnele(1 Stück) und Miso Suppe mit Kopf	14.50

Sushi & Sashimi

Sushi Moriawase

181	TOSHI	45.00
	10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	
182	TOSHI TOKUSEN (Chef Empfehlung)	58.00
	10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	
183	Sushi Sashimi für 2 Personen	78.00
	10 Stück gemischtes Sushi + 2 Rollen + Sashimi	
184	Sushi Sashimi für 2 Personen TOKUSEN (Chef Empfehlung)	118.00
	10 Stück gemischtes Sushi + 2 Rollen + Sashimi	
185	Sushi Variation	25.00
	5 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	
186	Sushi Variation für 2 Personen	59.50
	16 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle + California Roll	
187	Sushi Variation für 2 Personen TOKUSEN (Chef Empfehlung)	99.50
	16 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle + California Roll	

Sashimi

191	Sashimi-Moriawase	45.00
	verschiedene rohe Fische und Meeresfrüchte	
192	Sashimi-Moriawase TOKUSEN (Chef Empfehlung)	65.00
	verschiedene rohe Fische und Meeresfrüchte	
193	Maguro-Sashimi	30.00
	Blue Fin Thunfisch 5 Stück	
194	Shake-Sashimi	18.00
	Lachs 5 Stück	
195	Hamachi-Sashimi	30.00
	Gelbschwanzfisch 5 Stück	
196	Toro-Sashimi	45.00
	Fettiger Thunfisch 5 Stück	

Maki & Rolls

Maki Sushi

HOSO-MAKI-SUSHI 1 Rolle = 6 Stück

210	Tekka-Maki	Thunfisch	9.00
211	Shake-Maki	Lachs	7.50
212	Ikura-Maki	Lachskaviar	11.00
213	Negitoro-Maki	gehackter fettiger Thunfisch mit Frühlingszwiebeln	13.50
214	Toro Taku-Maki	fettiger Thunfisch und eingelegter Rettich	14.50
215	Avocado-Maki	Avocado	6.00
216	Kappa-Maki	Gurke und Sesam	5.00
217	Takuwan-Maki 1, 2, 3	eingelegter Rettich	6.00
218	Goma-Ae-Maki	Spinat	6.50
219	Ume-Shiso-Maki	Pflaumen,Shiso	8.00
220	Kanpyo-Maki	gekocht Kürbis	6.00

SPEZIAL-MAKI-SUSHI

222	*Garnelen-Tempura-Maki 1, 2, 3	5 Stück	14.50
	Garnele Tempura, Avocado, Gurke, Berg-Klette und Daikonkresse		
223	*Soft Shell Crab-Tempura-Maki 1, 2, 3	5 Stück	16.50
	Softshellcrab Tempura, Avocado, Gurke, Berg-Klette und Daikonkresse		

*Serviert wird nicht immer heiss.Bitte um Verständnis.

URA-MAKI-SUSHI Inside-Out-Roll=6 stück

231	California Roll 1,2		9.50
	Garnele, Avocado, Gurke mit Fliegenfischkaviar und Sesam		
232	Alaska Roll		9.00
	Lachs, Avocado und Gurke mit Sesam		
233	Unakyu Roll		12.00
	Flussaal, Avocado und Gurke mit Sesam		
234	Spicy Tuna Roll 1,2		12.00
	gehackter Thunfisch, Gurke und Chili-Sauce mit Fliegenfischkaviar und Sesam		
235	Negi-Hamachi Roll		13.50
	Frühlingszwiebeln und Gelbschwanzfisch mit Sesam		
236	Boston Roll 1,2		12.00
	Thunfisch, Avocado und Gurke mit Fliegenfischkaviar		

Desserts

Desserts

252	Matcha (grüner Tee) Eis	9.50
253	3 Sorten Crème Brûlée Variation	12.00
254	Yuzu-Limetten Sorbet mit Umeshu (japanischer Pflaumenwein)	9.50
255	Kirsch Blüten Knodel mit Süßrotbohnen dazu Matcha Pannacotta	9.50
256	hausgemachte Sorbet Variation	9.50

1 = Farbstoff, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Konservierungsstoff, 4 = Chinin, 5 = Koffein, 6 = Süßstoff