

TOSHI TEPPAN KAISEKI

Onsen-egg with caviar, Dashi-consomme < 15,-€ / A La Carte >

温泉玉子のキャビアのせ、ダシしょうゆ

Sashimi variation < 20,-€ >

お刺身盛り合わせ

red miso soup with yellow tail from Japan < 14,-€ >

日本産鰯の赤だし

Tempura toubot and Tofu in Dashi-consomme soup < 19,-€ >

平目と豆腐の天ぷら揚げ出し仕立て

Teppan-Yaki with lobster, scallop and sea bass < 35,-€ >

オマール海老、帆立、すずきの鉄板焼

lobster and seaweed with soy vinegar jelly < 22,-€ >

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) < 24,-€ >

寿司盛り3カン（赤身、トロ、和牛）

Teppan-Yaki with WAGYU, lotus root, Shimeji mushrooms and Okra < 25,-€ >

鉄板焼和牛と蓮根、しめじ、オクラ

dessert (Please choose from the menu of month.) < 9,50-€ >

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 Entrecôte from Australia 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) 35,- €

Sukiyaki

403 Sukiyaki-WAGYU Entrecôte from Australia 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) 35,- €

Japanese & TOSHI Food

Appetizers

*appetizers of the month menu can be ordered.

47	KAISO-salad assorted seaweeds with leaves salad and soysauce dressing	海藻サラダ、醤油ドレッシング	8.50
16	Fresh spring rolls by ricepaper tuna and avocado, prawn and avocado	鮭とアボカド、海老アボカドの生春巻	15.00
22	Spicy red snapper carpaccio with YUZU sauce	鯛のカルパッチョ、ゆず胡椒ソース	15.50
48	SASHIMI-salad 1, 2 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	Tatar raw blue fin tuna tofu with sesame oil	生まぐろのタルタルユッケ	19.50
23	Blue fin tuna carpaccio with WASABI sauce	鮭カルパッチョ 山葵ソース	19.50
24	Light grilled blue fin tuna	鮭タタキ ポン酢添え	19.50

Soups

*soups of the month menu can be ordered.

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

Tempura

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

Original

70	Iberiko Gyoza (7 p) panfried dumpling with iberic pork	イベリコ餃子(7個)	14.00
76	Foie gras saikyoyaki grilled foie gras(preserved in miso)	フォアグラの西京焼	19.00

TEPPAN-YAKI

Seafood

81	Maguro tataki steak lightly grilled tuna steak coated with sesame seeds	マグロのタタキ胡麻衣ステーキ	33.00
83	Gindara saikyoyaki grilled black cod with saikyo miso	銀ダラ西京焼	33.00
117	Fish-variation mix seafoods	魚介盛り合わせ	35.00
118	Canadian lobster 1/2	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

121	Beef filet steak from Nebraska U.S.A.120g with vegetables of season	フィレステーキ 120g 季節の野菜が付いております。	33.00
122	Beef filet steak from Nebraska U.S.A.200g 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	Wagyu filet steak from Australia 150g with vegetables of season	和牛フィレステーキ 150g 季節の野菜が付いております。	70.00
124	Wagyu rib eye from Kyoto, Japan 100g with vegetables of season	和牛リブアイ ステーキ 100g 季節の野菜が付いております。	95.00

Surf & Turf Special

127	Lobster & WAGYU filet steak for 2 Persons canadian Lobster, WAGYU filet 300g and vegetables of season		190.00
-----	---	--	--------

rice

134	Steam rice	白飯	3.00
132	Fried rice with WAGYU	和牛焼飯	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 & Sashimi

Sushi à la carte

NIGIRI-SUSHI 1 order = 2 pieces

151	Otoro	fatty blue fin tuna	大トロ	17.00
152	Chutoro	middle fatty blue fin tuna	中トロ	15.00
153	Maguro	red blue fin tuna	本マグロ	13.00
154	Hamachi	yellow tail	ハマチ	12.00
155	Unagi	eel	ウナギ	16.00
156	Suzuki	sea bass	スズキ	8.50
157	Tai	red snapper	鯛	7.50
158	Shake	salmon	サケ	7.50
159	Saba	marinated mackerel	サバ	6.00
160	Ebi	boiled prawn	海老	9.00
161	Amaebi	shrimp	甘エビ	8.50
162	Hotate	scallop	ホタテ	8.50
163	Hokkigai	surf shellfish	ホッキ貝	8.00
164	Ikura	salmon roe	イクラ	12.00
165	Tobiko 1, 2	flying fish roe	トビコ	8.00
166	Ika	cuttlefish	イカ	6.00
167	Tako	octopus	タコ	6.00
168	Tamago	omelett	タマゴ	6.00
169	Tarabagani	king crab	タラバガニ	18.00
170	Aburi Toro	grilled fatty tuna	炙りトロ	15.50
171	Uni	seaurchin	ウニ	12.50

Spezial NIGIRI 1 order = 1 piece

172	Botan Ebi	jumbo raw shrimp	牡丹海老 (頭入り味噌汁付き)	14.50
-----	------------------	------------------	-----------------	-------

SUSHI MORIAWASE

181	Toshi	(Chef TOKUSEN +10€)	Toshi (特選おまかせ+10€)	45.00
		10 pieces assorted sushi + 1 roll	10貫ニギリ+細巻1本	
182	Sushi Sashimi	for two(Chef TOKUSEN +30€)	寿司・刺身盛り 2人前(特選+30€)	78.00
		10 pieces assorted sushi + 2 roll + sashimi	10貫ニギリ+細巻1本+裏巻1本+刺身	
183	Sushi Variation		寿司バリエーション	25.00
		5 pieces assorted sushi + 1 roll	5貫ニギリ+細巻1本	
184	Sushi Variation	for two _{1,2} (Chef TOKUSEN +30€)	寿司バリエーション 2人前(特選+30€)	59.50
		16 pieces assorted sushi + roll + California roll	16貫ニギリ+細巻1本+カリフォルニア巻	
185	3 kind of Aburi Toro Nigiri		炙りトロ握り 3種	14.50
		3 kind of grilled fatty Nigiri, tuna whitefish salmon		

Sashimi

191	Sashimi-Moriawase	_{1,2} (Chef TOKUSEN +20€)	刺身盛り合わせ(特選 +20€)	39.00
		assorted raw fishes and seafoods		
192	Maguro-Sashimi		本マグロ刺身 3貫	16.50
		Blue fin tuna 3 pieces		
193	Shake-Sashimi		サケ刺身 3貫	9.00
		salmon 3 pieces		
194	Hamachi-Sashimi		ハマチ刺身 3貫	16.50
		yellow tail 3 pieces		
195	Toro-Sashimi		トロ刺身 3貫	24.00
		fatty tuna 3 pieces		

Maki & Rolls

Maki Sushi

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

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

SPECIAL-MAKI-SUSHI

222	Prawn-Tempura-Maki 1,2,3 5 pieces prawn tempura,avocado,cucumber	海老天巻	14.50
223	Soft Shell Crab-Tempura-Maki 1,2,3 5 pieces softshellcrab tempura,avocado,cucumber	ソフトシェルクラブ天巻	16.50

URA-MAKI-SUSHI Inside-Out-Roll

231	California Roll 1,2 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
232	Alaska Roll 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
233	Unakyu Roll 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
234	Spicy Tuna Roll 1,2 chopped tuna and cucumber with chili sauce	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
235	Negi-Hamachi Roll 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
236	Boston Roll 1,2 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

240	Negitoro-Temaki chopped tuna with spring onion	ねぎトロ手巻 青ねぎ・トロ	12.00
241	California-Temaki 1,2 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

*Desserts of the month menu can be ordered.

252	Mattcha (Green Tea) Ice	抹茶アイス	9.50
253	Crème Brûlée creation	クリームブリュレー3種	9.50
254	Sweets paradise (Special dessert creation)	デザート盛り合わせ	14.50
255	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

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