

NAGANO

# MITTAGSKARTE

ANGEBOTE, UM UNSERE FLEIßIGEN BIENEN BEI KRÄFTEN ZU HALTEN (MO – FR, 11:30 – 14:30\*)

sakana donburi <small>A D F N</small>	<b>Kabeljaufilet in dünnem Teig, Kohlsalat, knusprige Norialgen, Teriyakisauce, Rundkornreis, Misosuppe</b>	13,9
crispy ebi donburi <small>A B C D F M N</small>	<b>Tigergarnelen-Tempura, Romanasalat, Jungzwiebel, Yuzu-Honig-Senf-dressing, Trüffel-Ponzu, Rundkornreis, Misosuppe</b>	13,9
tori bento <small>A D F N R</small>	<b>Huhn mit Teigglasur, Misosuppe, Kohlsalat, Rundkornreis + gemischte Nigiri und Hosomaki</b>	15,9
kamo bento <small>A D F N R</small>	<b>Entenbrust mit Teigglasur, Misosuppe, Kohlsalat, Rundkornreis + gemischte Nigiri und Hosomaki</b>	16,5
beef bento <small>A D F N R</small>	<b>Rindfleisch gebraten, saisonales Gemüse, Misosuppe, Kohlsalat, Rundkornreis + gemischte Nigiri und Hosomaki</b>	16,5
tofu steak bento <small>A D F N</small>	<b>Tofu im Teigmantel, Misosuppe, Kohlsalat, Rundkornreis + vegane Hosomaki</b>	15,5

\*ausgenommen Feiertage

# カクテル

## COCKTAILS

peach please	<b>Suntory Toki, White Peach, Vanille, Bitters</b> <i>fruchtiger und erfrischend-leichter Highball mit einer milden Bitterkeit im Abgang</i>	11.9
meron geisha	<b>Roku Gin, Melonenlikör, Kokos, Limette, Zitrone, Soda</b> <i>intensiv-fruchtige Melone gepaart mit subtilen Kokosnoten in einem süß-sauren Medley</i>	11.9
lychee river	<b>Ming River Baijiu, Campari, Lycheelikör, Ananas, Orgeat, Limette, Bitters</b> <i>vollmundiger Drink mit fruchtig-süßen Noten begleitet von einer komplexen Bitterkeit</i>	13.9
msg going bananas	<b>Tequila Blanco mit Bananeninfusion, Bananenlikör, Nelkenpfeffer, Yuzu, MSG-Tinktur</b> <i>facettenreich und intensiv – eine würzig-fruchtige Geschmacksexplosion</i>	13.5
for goodness sake	<b>Kikusui Junmai Sake, Holunderlikör, Tequila Blanco, Zitrone, Minze, Shiso</b> <i>eleganter Cocktail mit Kräuternoten auf einem trockenen Sake</i>	12.9
clearly a matcha sundae	<b>Roku Gin, Matcha, Vanille, griechischer Joghurt</b> <i>süße Cremigkeit und bittere Teenoten – wie ein Matcha-Eis, aber glasklar und flüssig</i>	12.9
house negroni	<b>Roku Gin, Campari, roter Wermut, Yuzu-Sake</b> <i>Negroni, aber etwas frischer und aufgelockert</i>	12.5
lemongrass margarita	<b>Olmecca Altos Reposado, Cointreau, Zitronengras, Ingwer, Koriander, Limette</b> <i>ein etwas weicher abgestimmter Margarita mit einer starken Kräuterbegleitung</i>	12.9
nashi mule	<b>42 Below Vodka, Birnenlikör, Ginger Beer, Birne, Zimt</b> <i>würzig-süßer Mule mit intensivem Zimt- und Ingweraroma auf einer Birnenbasis</i>	12.9
yuzu g&t	<b>Roku Gin mit Zitroneninfusion, Yuzu Tonic, Ingwer, Zitronengras, Bitters</b> <i>Gin &amp; Tonic mit vielschichtigen Zitrusaromen und abgemildeter Bitterkeit</i>	12.5

**ENTDECKEN, TEILEN, GENIESSEN**

Wir servieren unsere Speisen „Family-Style“. Die Gerichte kommen daher nach und nach, sobald fertig zubereitet, frisch an den Tisch und werden zum Teilen in die Tischmitte gestellt. So kann man zusammen neue Geschmäcker am besten entdecken und gemeinsam genießen. In diesem Sinne: *いただきます* (guten Appetit)!

# おやつ & 前菜

## SNACKS & KLEINE BISSEN

klassische edamame  F

**Sojabohnen gedünstet, Fleur de Sel**

6.0

schrille edamame  A F N

**Sojabohnen gedünstet, Knoblauch-Chili-Marinade**

7.5

crispy sake tartare A C D N

**Lachstatar, Klebreissticks in Panko ausgebacken, Honig-Soja-Dip**

16.5

gyoza A F N

**Hausgem. Teigtaschen: Rindfleisch, saisonales Gemüse, Soja-Vinaigrette**

8.9

harumaki  A F N

**Hausgem. Frühlingsrollen: Tofu, saisonales Gemüse, Mango-Koriander-Dip**

7.9

tori karaage A C F N

**Schenkelstücke vom Huhn im Teigmantel ausgebacken, Spicy Mayo**

10.5

goma burokkori  A E F N

**Spargelbrokkoli, Erdnuss, Cashew, Koriander, Erdnuss-Chili-Sauce**

9.5

horenso no miso salat  A F N

**Babypinac, knusprige Lauchstreifen, schwarzer Trüffel, Yuzu-Miso-Vinaigrette**

9.0

miso suppe  D

**Weißer Miso, Dashi, Tofu, Meeresalge, Jungzwiebel**

5.5

 Vegetarisch  Vegan

# 寿司バーから

## VON DER SUSHIBAR

### NIGIRI

Sushireis zu einem Klümpchen geformt und mit Fisch, Meeresfrüchten oder Gemüse belegt (jeweils 2 Stk.)

sake nigiri <sup>D</sup>	<b>Lachs</b>	6.5
kihada maguro nigiri <sup>D</sup>	<b>Gelbflossen-Thunfisch</b>	7.5
ibodai nigiri <sup>D</sup>	<b>Butterfisch</b>	6.5
ebi nigiri <sup>B</sup>	<b>Black Tiger-Garnele</b>	6.5
avocado furikake nigiri  <sup>C D N</sup>	<b>Avocado, Sesam-Nori-Topping, Dashi-Mayo</b>	6.9

### HOSOMAKI

Dünne Seetangrolle gefüllt mit Sushireis und Fisch od. Gemüse (1 Rolle geschnitten in 7 mundgerechte Stücke)

sake hosomaki <sup>D</sup>	<b>Lachs</b>	6.0
kappa hosomaki  <sup>N</sup>	<b>Gurke</b>	5.0
avocado hosomaki  <sup>N</sup>	<b>Avocado</b>	5.5

## FUTOMAKI

Sushireis, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse gerollt in eine dicke Seetangrolle (1 Rolle geschnitten in 8 mundgerechte Stk.)

california sake futomaki <sup>B D N</sup>	<b>Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko, Ikura</b>	16.9
spicy tuna futomaki <sup>A C D N</sup>	<b>Gelbflossen-Thunfisch, Chilimarinade, Avocado, Tempuraflocken, Spicy Mayo</b>	17.5
ebi tempura futomaki <sup>A B C N</sup>	<b>Garnelen-Tempura, Avocado, Tempuraflocken, Spicy Mayo</b>	16.5

## SIGNATURE ROLLS

Einzigartige Maki-Sonderkreationen aus unserer Ideenküche (1 Rolle geschnitten in 8 mundgerechte Stücke)

francesca-chan <sup>A D F N</sup>	<b>Flambiertes Lachsfilet, Rosmarin-Tempura, grüner Spargel, Zitronenzeste, Teriyaki-Sauce</b>	18.9
tsuchi  <sup>A C F M N</sup>	<b>Shiitake, Avocado, Gurke, frittierte Schalotte, kandierte Haselnuss, Miso-Mayo</b>	18.0
robusuta kare <sup>A D F N</sup>	<b>Hummer-Tempura, Gurke, Yuzu Kosho-Curry, Kaffirlimetten-Kokosmilchreduktion, knusprige Lauchstreifen (nicht geeignet für Takeaway)</b>	23.9
crusty crab <sup>A B C D M N</sup>	<b>Hausgemachte Schneekrabbenkrokette, Garnele, Gurke, Shiso-Avocadocreme, Parmigiano Reggiano, schwarzer Trüffel, Trüffel-Mayo</b>	19.9
hot 'n' fun <sup>A C D F M N</sup>	<b>Gelbflossenthunfisch, Pfefferonitempura, Mango, Avocado, Gurke, Koriander, Honig-Soja-Vinaigrette, Sesam-Mayo</b>	19.5

## SASHIMI

Fisch – frisch filetiert und in Scheiben geschnitten, nicht mehr und nicht weniger

sashimi moriawase <sup>D</sup>	<b>Lachs, Gelbflossen-Thunfisch, Hamachi</b>	25.9
sake sashimi <sup>D</sup>	<b>Lachs</b>	22.9

## ROH & MARINIERT

So viel Geschmack kann aus einer Portion Fisch kommen

kihada maguro tatar <sup>A D F N</sup>	<b>Gelbfl.-Thunfisch, Avocado, Chili, Koriander, Tempuraflocken, Soja-Honig-Vinaigrette</b>	19.9
sake tataki <sup>A C D E F N</sup>	<b>Flamb. Lachs, Erdnuss, rote Zwiebel, Koriander, Soja-Chili-Vinaigrette, Trüffel-Mayo</b>	20.9
hamachi tiradito <sup>A D F N O</sup>	<b>Hamachi-Sashimi, Feigen-Jalapeño-Salsa, Yuzu-Trüffel-Emulsion</b>	18.9

## SETS

Ein Sushi kommt selten allein

sake set <sup>D</sup>	klein	<b>8 Lachs Nigiri, 3 Hosomaki</b>	18.5
	groß	<b>10 Lachs Nigiri, 3 Hosomaki</b>	21.9
maguro set <sup>D</sup>	klein	<b>8 Gelbflossen-Thunfisch Nigiri, 3 Hosomaki</b>	21.5
	groß	<b>10 Gelbflossen-Thunfisch Nigiri, 3 Hosomaki</b>	24.9
moriawase set <sup>A B D N</sup>	klein	<b>5 Nigiri, 3 Futomaki, 3 Hosomaki</b>	19.5
	groß	<b>8 Nigiri, 3 Futomaki, 3 Hosomaki</b>	22.9



Um frischemöglichsten Fisch zu servieren, versuchen wir so wenig wie möglich tiefgekühlt in Massen auf Lager zu halten. Wir bekommen daher, immer dort wo möglich, unseren Fisch mehrmals die Woche in kleineren Mengen geliefert. Dies kann leider vereinzelt dazu führen, dass an manchen Tagen bestimmte Fischarten ausverkauft sind – wir tun jedoch unser Bestes, genug für alle zu bestellen.

# キッチンから

## AUS DER KÜCHE

### ITAME

Leckereien – unwiderstehlich mariniert und in der Gusseisenpfanne gebraten

soya sake <sup>A D F N</sup>	<b>Lachsfilet, saisonales Gemüse, Teriyaki-Sauce</b>	23.0
yaki karifurawa  <sup>A D F H N</sup>	<b>Gerösteter Karfiol, Babyspinat, Mandel, Jungzwiebel, Trüffel-Ponzu</b>	16.5
ebichiri <sup>A B C D F N</sup>	<b>Tigergarnele, Daikon-Rettich, Brokkolistrunk, Chili-Teriyaki, Chili-Crunch</b>	22.0
tori yakisoba <sup>A F N</sup>	<b>Hausgem. Nudeln gebraten, Huhn mit knuspriger Kruste, saisonales Gemüse</b>	16.5
tan tan udon <sup>A E F N</sup>	<b>Udonnudel, gehacktes Rindfleisch, Babyspinat, Erdnuss-Miso-Brühe</b>	17.9

### TEPPANYAKI

Fleisch und Gemüse auf einer zischendheißen Steinplatte gebraten und serviert

tori <sup>A F N</sup>	<b>Huhn mit knuspriger Kruste, saisonales Gemüse, Teriyaki-Sauce</b>	17.5
kamo <sup>A F N</sup>	<b>Entenbrust, saisonales Gemüse, Teriyaki-Sauce</b>	20.5
beef shigureni <sup>A F N</sup>	<b>Rindfleisch, saisonales Gemüse, Soja-Sakemarinade</b>	19.5

## TEMPURA

Garnelen und Gemüse in goldenem Knusperteigmantel. Manche Dinge sind nach einem heißen Ölbad einfach unwiderstehlich

ebi no sarada <sup>A B C D F M N</sup>	<b>Black Tiger Garnele, Romanasalatherzen, Trüffel-Ponzu, Honig-Senf, Sesam-Nori</b>	18.9
yasai  <sup>A F</sup>	<b>Gemüsevariation, Soja-Daikon-Sauce</b>	13.5
ebi <sup>A B C F N</sup>	<b>Black Tiger Garnele (5 Stk.), Spicy Mayo</b>	17.5
mix <sup>A B C F N</sup>	<b>Black Tiger Garnele (3 Stk.), Gemüsevariation, Soja-Daikon-Sauce, Spicy Mayo</b>	16.9

## BEILAGEN UND EXTRAS

Die perfekten Kumpane für Hauptgerichte

gohan 	<b>Rundkornreis gedämpft</b>	2.2
yakimeshi  <sup>A C F N</sup>	<b>Rundkornreis gebraten, Ei</b>	5.0
kohlsalat  <sup>N</sup>	<b>Spitzkohl, Seseam-Vinaigrette</b>	5.5
saucen	<b>Portion Sauce</b>	2.0
sushi ingwer  <sup>A</sup>	<b>Portion eingelegter Ingwer</b>	2.5
wasabi  <sup>M</sup>	<b>Portion Wasabi</b>	2.0

# テイスティングメニュー

## TASTING MENÜS

Eine Tour quer durch die Speisekarte – ab 2 Personen, denn wer reist schon gerne alleine (Preisangabe pro Pers.)

omakase kalt A B C D F M N

**Sashimi, Nigiri, Signature Roll, Futomaki, Hosomaki, Miso Suppe**

38.0 p.p.

nagano all in A B C D F M N

**Soya Sake, Tempura, Sashimi, Sushi, Gyoza, Miso Suppe, Kohlsalat,  
Bananendessert**

44.0 p.p.

# デザート

## DESSERTS

(nicht geeignet für Takeaway)

banane  A G N

**Bananen in Kokos ausgebacken, zartbitter Schokoladennest, Kokoseis, Karamell**

13.5

matcha  A C F G H N

**Matcha-Creme, Himbeere, dunkle Schokolade, Biskotte, essbare „Erde“, Matcha-Eis**

13.5

yuzu  C G

**Yuzu-Crème Brûlée, Yuzu-Sorbet, Basilikumöl**

12.0

trüffel  A C G

**Trüffel-Vanille-Eis, Miso-Gouda-Cookie-Crumbles, Zartbitterschokolade**

12.0



Wie auch bei unseren Speisen sind alle Komponenten unserer Dessertkreationen hausgemacht und kommen nicht tiefgekühlt aus der Packung. Bis auf die Milch-Eiscreme – da vertrauen wir voll und ganz auf das handwerklich hergestellte Bio-Eis von EISL EIS  aus dem Salzburger Land.

# ノンアルコール

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### SOFTDRINKS

Wenig Promille, viel Erfrischung

yuzu lychee cooler	<b>Yuzusaft, Lycheesaft, Sodawasser (0.2l)</b>	5.0
citrus fizz	<b>Zitrone, Limette, Lime Cordial, Minze (0.33l)</b>	5.0
mineralwasser	<b>Still oder prickelnd, (0.33l)</b>	3.6
cola/fanta/sprite	<b>(0.33l)</b>	3.9
soda	<b>Zitrone (frisch gepresst), Holunder oder Himbeer (0.33l / 0.5l)</b>	3.5 / 4.5
fruchtsaft	<b>Apfel, Mango oder Lychee (0.2l)</b>	3.9
gespritzt	<b>Fruchtsaft nach Wahl, Sodawasser (0.5l)</b>	4.9

## **TEE**

Heißes Aufgussgetränk aus ganzen Teeblättern in einer schicken Kanne

sencha	<b>Grünteeblätter aus der ersten Sommerernte</b>	4.9
jasminecha	<b>Jasminblüten, Oolongblätter</b>	4.9
genmaicha	<b>Grünteeblätter, brauner Reis geröstet</b>	4.9
oolongcha	<b>Oolongblätter</b>	5.5
darjeeling	<b>Darjeelingblätter ("der Champagner unter Tees")</b>	5.5

## **KAFFEE**

Schwarz, braun, groß, klein... so unterschiedlich wie köstlich

espresso	<b>Kaffeeshot</b>	3.0
cappuccino <sup>G</sup>	<b>Espresso, heiße Milch, Milchschaum</b>	4.4
latte macchiato <sup>G</sup>	<b>Espresso, viel heiße Milch, Milchschaum</b>	4.9

# アルコール

## ALCOHOL

### BIER

Kohlensäurehaltiges Hopfen- und Malzgetränk

zipfer <sup>A</sup>	<b>Märzen (Lager) aus Neukirchen an der Vöckla (0.3l / 0.5l)</b>	3.9 / 4.9
kirin / asahi / sapporo <sup>A</sup>	<b>(0.33l)</b>	4.9
weihenstephaner <sup>A</sup>	<b>Zwickl (Weizenbier) aus Weihenstephan (Deutschland) (0.5l)</b>	4.9

### WEIN

Traubensaft mit einem gewissen Kick

#### weiss

gv weinviertel dac classic 2022	<b>Fein würzig-fruchtig, Weingut Schneider, Röschitz, AT (1/8l Glas / 0.7l Flasche)</b>	5.5 / 29.0
sauvignon blanc kreuz & quer 2022	<b>Fruchtig-frisch, Peter Skoff, Kranachberg, AT (1/8l Glas / 0.7l Flasche)</b>	6.5 / 34.0
riesling vom urgestein 2022	<b>Elegant-aromatisch, Winzerhof Stift, Röschitz, AT (0.7l Flasche)</b>	34.0
leutschach chardonnay Süd.Stk. DAC 2021	<b>Floral-würzig, Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, AT (0.7l Flasche)</b>	52.0
sol lucet koshu 2022	<b>Fruchtig-frisch, Kurambon Winery, Yamanashi, JP (0.75l Flasche)</b>	72.0
rheingau koshu 2021	<b>Fruchtig-frisch, Schönleber-Blümlein, Rheingau, DE (0.75l Flasche)</b>	68.0

## **rosé**

rosé cuvée 2022 **Fruchtig-floral, Weingut Ludwig Ehn, Kamptal, AT (1/8l Glas / 0.7l Fl.)** 5.5 / 29.0

## **rot**

blauer zweigelt 2021 **Fruchtig-würzig, Weingut Nittnaus, Burgenland, AT (1/8l Glas / 0.7l Flasche)** 6.0 / 30.0

blaufränkisch classic 2021 **Kräftig-fruchtig, lby Rotweingut, Burgenland, AT (0.7l Flasche)** 30.0

cuvée d'or 2018 **Komplex-würzig, Weingut Franz Schindler, Burgenland, AT (0.7l Flasche)** 70.0

## **schaumwein**

argeo prosecco DOC NV **Elegant-fruchtig, Ruggeri, Treviso, IT (0.75l Flasche)** 35.0

gold prosecco DOC NV **Frisch-fruchtig, Bottega, Valdobbiadene, IT (0.2l Flasche)** 13.0

crémant de loire blanc brut 2019 **Komplex-fruchtig, Domaine de la Petite Roche, Trémont, FR (0.75l Flasche)** 40.0

brut reserve NV **Cremig-fruchtig, Bründlmayer, Kamptal, AT (0.75l Flasche)** 70.0

## **SAKE**

„Wein“ aus Reis, anders als aus Trauben, aber mindestens genauso gut

honjozo **Warm, herzhaft-würzig, Ninki, Fukushima, JP (1/8l Karaffe)** 8.5

junmai genshu (daiginjo) **Kalt, harmonisch-fruchtig, Ninki, Fukushima, JP (100ml Glas)** 11.0

junmai daiginjo **Kalt, fein aromatisch, Tamano Hikari, Kyoto, JP (0.5l Flasche)** 46.0

yuzushu **Kalt, fruchtig-frisch (Yuzufrucht), Ninki, Fukushima, JP (80ml Glas)** 9.0

## **SPRITZ**

Wein, Sprudel und ein wenig mehr

aperol spritz °	<b>Aperol, Prosecco, Soda, Orange (1/4l Glas)</b>	6.9
hugo °	<b>Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette (1/4l Glas)</b>	7.9

## **WHISKY**

Wohl eine der interessantesten Formen von Getreide

toki	<b>Blend, mild-fruchtig, Suntory, Osaka, Aichi &amp; Yamanashi, JP (20ml Glas)</b>	5.5
nikka from the barrel	<b>Blend, fruchtig-würzig, Kikusui, Hokkaido, JP (20ml Glas)</b>	7.0
hibiki japanese harmony	<b>Blend, mild-aromatisch, Suntory, Osaka, Aichi &amp; Yamanashi, JP (20ml Glas)</b>	8.5
yamazaki 12 jahre	<b>Single Malt, elegant-aromatisch, Suntory, Osaka, JP (20ml Glas)</b>	14.9
nikka yoichi	<b>Single Malt, mild-aromatisch, Nikka, Hokkaido, JP (20ml Glas)</b>	7.5

## **Allergene**

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

**DUMP**

**MUSTERBLATT**