



Lunch Menu

Special Luncheon

26

Salmon Karashi Su Miso /
Baby Spinach Salad with Shrimps
Premium Selection of Sushi & Rolls

BENTO BOX

Deluxe Bento Box

39

Toro Sashimi Karashi Su Miso
King Crab Tempura Jalapeño Dressing
Wagyu Steak Teriyaki
Scallop Spicy Garlic with Rice
Assorted Sushi & Miso Soup

Regular Bento Box

32

Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing
Baby Tiger Shrimp with Ponzu Sauce
Black Cod Miso
Vegetable Spicy Garlic with Rice
Assorted Sushi & Miso Soup

Vegetarian Bento Box

29

Shitake Salad Spicy Lemon Dressing
Grilled Asparagus with Dry Miso
Nasu Miso
Vegetable Spicy Garlic with Rice
Vegetable Sushi Roll & Miso Soup

Children Bento Box

29

Tiger Shrimp Tempura
Chicken Kushiyaki
Mixed Vegetable Teriyaki Donburi
Field Green Salad Matsuhisa Dressing
Salmon & Avocado Roll, Miso Soup

NOODLES

Chicken Udon / Geflügel	24
Spicy Seafood Udon / Meeresfrüchte / pikant	25
Inaniwa Udon Tempura / Garnele / Gemüse Tempura	28

APPETIZERS

Edamame with Sea Salt or Spicy Sojabohnen / Meersalz oder Pikant	6
Crispy Rice with Spicy Salmon or Spicy Tuna (6 pcs) Knuspriger Reis / Lachs oder Thunfisch	16 / 19

SASHIMI

Yellowtail Sashimi Jalapeño Gelbschwanzmakrele / Pikante Paprika	27
White Fish Dry Miso Weißfisch / Getrocknete Sojabohnenpaste	20
Seared Salmon Karashi Su Miso Lachs / Milder Senf / Sojabohnenpaste	22
Tuna Tataki Ponzu Thunfisch / Zitronen-Soja	20
Beef Tenderloin Tataki with Tosazu and Onion Ponzu Rind / Fischsauce / Essig / Zwiebel / Zitrone-Soja	24

SALADS

Field Green Salad with Choice of Dressing Marktsalate / Dressingauswahl	15
Sashimi Salad Matsuhisa Dressing Sashimi / Matsuhisa Dressing	22
Mushroom Salad with Yuzu Dressing Pilze / Japanische Zitrone	23
Spinach Salad, Truffle, Dry Miso Spinat / Trüffel / Getrocknete Sojabohnenpaste	22
With prawns Mit Garnelen	34

HOT DISHES

Black Cod Miso / Half Portion Schwarzer Kabeljau / Sojabohnenpaste	42 / 21
Nasu Miso Aubergine / Sojabohnenpaste	15
Grilled Asparagus with Yuzu Juice and Dry Miso Spargel / Japanische Zitrone / Sojabohnenpaste	18
Grilled Chicken with Teriyaki or Wasabi Pepper Sauce Hühnchen Teriyaki oder Meerrettich / Pfeffer	26
Fillet of Salmon with Teriyaki or Anticucho Lachs / Teriyaki	28
Shrimp Spicy Garlic or Wasabi Pepper Sauce Garnele / Knoblauch oder Meerrettich / Pfeffer	37
Scallops Spicy Garlic or Wasabi Pepper Sauce Jakobsmuscheln / Knoblauch oder Meerrettich / Pfeffer	37
Grilled Beef Fillet with Teriyaki or Wasabi Pepper Sauce (220g) Rind / Teriyaki oder Meerrettich / Pfeffer	40

SOUP & RICE

Miso / Sojabohnen	7
Clear / Klar	9.50
Rice / Reis	6

TEMPURA

Baby Tiger Shrimp with a of Choice of Ponzu, Creamy Spicy or Jalapeño Sauce Tiger Garnelen mit wahlweise Zitronen-Soja, cremig-pikanter oder Jalapeño Sauce	25
Baby Tiger Shrimp with 3 Sauces Tiger Garnelen mit 3 Saucen	28
Tofu Tempura with Creamy Spicy Sauce Tofu mit cremig-pikanter Sauce	21

SUSHI & SASHIMI

Price per piece

Preis pro Stück

Tuna / Thunfisch	5.50
Akami / Mager	5.50
O-Toro / Thunfischbauch	11
Chu-Toro / Thunfischbauch	9
Yellowtail / Gelbflossenmakrele	5
Salmon Egg / Lachskaviar	5
Fresh Salmon / Lachs	5
Japanese Wagyu	9
Flying fish Egg /Stintkaviar	5
Seabass / Wolfsbarsch	4
Scallop / Jakobsmuschel	4
King Crab / Königskrabbe	8
Mackerel / Makrele	3
Red Shrimp / Rote Garnele	7
Sea Urchin / Seeigel	9

SUSHI ROLLS

	Hand Roll	Cut Roll
Tuna / Thunfisch	8	10
Spicy Tuna / Thunfisch pikant	9	10
Tuna & Avocado Inside Out / Thunfisch & Avocado	9	12
Negi Toro / Thunfisch & Frühlingszwiebel	15	18
Yellowtail Jalapeno / Gelbschwanzmakrele	9	11
Negi Hama / Gelbschwanzmakrele & Frühlingszwiebel	8.50	10.50
Fresh Salmon / Lachs	7.50	9.50
Salmon & Avocado Inside Out / Lachs & Avocado	11	13
Spicy Scallop / Jakobsmuschel pikant	9.50	12.50
California Inside Out / Eismeerkrabbe & Avocado & Gurke	13.50	15.50
Eel & Cucumber / Aal & Gurke	9.50	12.50
Soft Shell Crab / Taschenkrebs		16.50
Shrimp Tempura Inside Out / Garnele Tempura & gr. Spargel	9	13
House Special		15
Kappa / Gurke	4	5
Oshinko / Japanischer Rettich	5.50	6.50

DESSERT

Chocolate Bento Box /Green Tea Ice Cream Schokoladen Bento Box / Grüner Tee Eis	16
Suntory Whisky Cappuccino Milk Ice Cream / Crunchy Coffee Crumble / Coffee Crème Brûlée / Suntory Whisky Foam Milcheis / Café Streusel / Café Crème Brûlée / Whisky Schaum	7.50
Choco Banana Taco Banana Financier / Salted Chocolate / Namelaka Crème / Anis Meringue / Chocolate Honey Sorbet Schokoladen-Bananen-Taco mit Bananen-Mandelkuchen / Salzige Schokolade / Namelaka Creme / Anis Baiser / Schokoladen-Honig-Sorbet	18
Miso Brulee Cheesecake Cream Cheese / Berries / Basil Seeds / Sesame Spongecake / Raspberry Sorbet Miso Brulee Käsekuchen mit Cream Cheese / Beeren / Basilikumsamen / Sesambiskuitkuchen / Himbeer-Sorbet	18
Mochi Ice Cream Green Tea / Vanilla / Strawberry Cheese Cake / Yuzu / Coconut Grüner Tee / Vanille / Erdbeer – Käsekuchen /Japanische Zitrone / Kokosnuss	4.50 per Scoop je Kugel
Seasonal Exotic Fruit Selection Exotische Früchteauswahl	18
Daily Selection of Ice Creams and Sorbets / per scoop Täglich wechselnde Auswahl an Eis und Sorbets / pro Kugel	4
Oven fresh Sesame Madeleines / 5 pieces Lauwarme Sesam Madeleines / 5 Stück	3

COFFEE & TEA

Espresso / Doppio	3.50 / 4.50
Nobu Matcha Tea	7
Jing House Blend Tea	9
Sencha, Silver Needle, Lapsang Souchon	

Sehr geehrte Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem Servicepersonal.

Dear Guest,

If you require any information about ingredients in our dishes which may cause allergies or intolerances, please do not hesitate to contact our service team.