



LUNCH

12:00 - 17:00

Täglich

Daily

WASHOKU BOX

Gedeck mit täglichen wechselnden Beilagen, gedämpftes Gemüse,
hausgemachte Pickles, Suppe des Tages und Reis, wählbar mit:

*Lunch set with daily changing side dishes, steamed vegetables,
homemade pickles, soup of the day and rice, selectable with:*

250 WB MISO COD

Gegrillter Kohlenfisch mariniert in Miso Crème Sauce

Marinated grilled black cod in Miso cream sauce

16 €

251 WB WAGYU KATSU

Frittiertes Wagyu Rindfleisch in Pankoteig, Tonkatsu Sauce

Deep-fried Wagyu beef in Panko dough, Tonkatsu sauce

16 €

252 WB NASU ^{VEGAN}

Sautierte Aubergine mit Dashi Sauce

Sautéed eggplant with Dashi Sauce

14 €

LUNCH TSUKE UDON

254 LUNCH TSUKE WAGYU

Kalte Udonnudeln mit Hühnerbrühe zum Dippen,
gegrilltes Wagyu Rindfleisch, Onsenei, Nori und Shisoblatt

*Cold Udon noodles with chicken broth for dipping, grilled Wagyu beef,
Onsen egg, Nori seaweed and Shiso leaf*

14 €

255 LUNCH TSUKE MOCHI ^{VEGAN}

Kalte Udonnudeln mit Gemüsebrühe zum Dippen,
gekochte Mochi-Tofu-Tasche, Nori und Shisoblatt

*Cold Udon noodles with vegetable broth for dipping, cooked Mochi tofu bag
Nori seaweed and Shiso leaf*

12 €



LUNCH

12:00 – 17:00

Täglich

Daily

Die Sushi Gerichte werden jeweils
mit Suppe des Tages serviert.

240 GINZA ROAD

Sushi Mix – 1 Alasuka, 1 Avocado Hosoto, 2 Nigiri

16 €

241 TSUKIJI MARKET

Sushi Mix – 1 Uramaki, 4 Nigiris

13 €

242 BUDDHA'S WAY VEGAN

Sushi Mix – 1 Uramaki, 4 Nigiris

12 €

243 KAISEN BOWL

Bowl mit Sushireis und gemischten rohen Fisch

Bowl with sushi rice and mixed raw fish

13 €



KON'NICHWA

Herzlich Willkommen im Restaurant NIKU – Udon Floor
Welcome to the NIKU Restaurant Udon Floor

Als Besonderheit im Erdgeschoss des Niku haben wir täglich frische hausgemachte Sanuki Udon.

Diese stammen ursprünglich aus der schönen Präfektur Kagawa auf der japanischen Shikoku-Insel. Sie sind bekannt für ihre dicke, glatte und weiche Textur und überzeugen mit ihrer Bissfestigkeit.

Wir verwenden eine hausgemachte Mischung aus japanischen Premium Weizen und verarbeiten sie nach traditionellen Methoden und Rezepten zu Udon zu.

Die Udon-Nudeln kommen in verschiedensten Arten zu euch. Ob vegan, kalt, warm, scharf oder als Suppe, Pasta oder Salat – ihr könnt nach Lust und Laune auswählen.

Jede Schüssel bietet ein simples und sättigendes kulinarisches Erlebnis. Zusätzlich bieten wir im Erdgeschoss auch warme und kalte kleine Gerichte im Stil des japanischen Izakaya an.

DIE GERICHTE WERDEN UNKOMPLIZIERT OHNE GANGFOLGE SERVIERT.

As a specialty on the ground floor of Niku, we serve fresh, homemade Sanuki Udon every day.

This noodle originally comes from the beautiful Kagawa Prefecture on the Japanese island of Shikoku. It is known for its thick, smooth, and soft texture, as well as its firmness and firmness.

We use a homemade blend of premium Japanese wheat and process it into udon using traditional methods and recipes.

Udon noodles come in a variety of forms. Whether vegan, cold, hot, spicy, or as a soup, pasta, or salad—you can choose according to your taste.

Each bowl offers a simple and satisfying culinary experience. We also offer hot and cold small dishes in the style of a Japanese izakaya on the ground floor.

THE DISHES ARE SERVED SIMPLY AND WITHOUT A SEQUENCE OF COURSES.



OZAKI WAGYU

das „originale“ Wagyu Beef

Ozaki Wagyu Beef ist ein besonders exklusives Rindfleisch aus der Präfektur Miyazaki auf der Insel Kyushu in Japan. Es stammt ausschließlich von Rindern, die dem Züchter Muneharu Ozaki gehören – daher der Name. Dieses Wagyu wird oft als eine der edelsten Formen von Rindfleisch weltweit betrachtet.

Ozaki Beef zeichnet sich durch eine außergewöhnlich feine Fettmarmorierung (marbling) aus, vergleichbar mit A5 Wagyu, aber oft mit noch sanfterer Textur. Das Fett schmilzt bei niedriger Temperatur und sorgt für ein besonders zartes, fast buttriges Mundgefühl. Der Geschmack ist reichhaltig, aber nicht überladen, mit einer ausgewogenen Süße und Umami-Note.

Viele Gourmets schätzen, dass Ozaki im Vergleich zu anderen Wagyu-Sorten weniger fettig im Nachgeschmack ist und länger aromatisch am Gaumen bleibt. Hr. Ozaki ist der einzige Privatmann in Japan, dessen Rinder seinen Namen tragen. Er züchtet seit über 30 Jahren Wagyus, 16 Jahre lang hat er es als Miyazaki Beef verkauft, seit 14 Jahren – aufgrund einer speziellen Fütterung – als Ozaki Beef.

Ozakis Tajima Rinder leben ca. 10 Monate in Freilandhaltung, wo sie nur Gras und Quellwasser aufnehmen. Im Anschluss werden sie im Offenstall gehalten und mit einem speziellen Futter aus Reisstroh, Soja, Biotreber-Silage, Mais, Gerste und Weizenkleie gefüttert. Herr Ozaki verfüttert zudem einen Algen-Mix mit Seegras, da dies die Durchblutung fördert. Holzkohle kommt auch hinzu ins Futter, um überschüssige Bakterien zu absorbieren, die die Getreidefütterung mit sich bringe. Die Rinder werden erst mit 32-40 Monaten geschlachtet und damit einige Monate später als Kobe Beef.

Wir im Restaurant Niku haben das Exklusiv Recht und die Ehre in ganz Franken dieses Fleisch zu servieren.



OZAKI WAGYU

the „original“ Wagyu beef

Wagyu Beef Ozaki is a particularly exclusive beef from Miyazaki Prefecture on the island of Kyushu in Japan. It comes exclusively from cattle owned by the breeder Muneharu Ozaki – hence the name. This Wagyu is often considered one of the finest forms of beef in the world.

Ozaki Beef is characterized by exceptionally fine fat marbling, comparable to A5 Wagyu, but often with an even smoother texture. The fat melts at low temperatures, creating a particularly tender, almost buttery mouthfeel. The flavor is rich but not overpowering, with a balanced sweetness and umami notes.

Many gourmets appreciate that, compared to other Wagyu varieties, Ozaki has a less fatty aftertaste and remains aromatic on the palate for longer. Mr. Ozaki is the only private citizen in Japan whose cattle bear his name. He has been breeding Wagyu beef for over 30 years. For 16 years, he sold it as Miyazaki Beef and for 14 years – due to a special diet – as Ozaki Beef.

Ozaki's Tajima cattle live outdoors for about 10 months, where they consume only grass and spring water. Afterward, they are kept in open barns and fed a special diet consisting of rice straw, soy, brewer's grain silage, corn, barley and wheat bran. Mr. Ozaki also feeds them a seaweed mix with seaweed, as this promotes blood circulation.

In addition, his animals are mixed with charcoal in their feed, to absorb excess bacteria that come with grain feeding. He also slaughters his animals at 32-40 months, a few months later than Kobe Beef.

We at Restaurant Niku have the exclusive right and the honor to serve this meat throughout Franconia.



FRANKENHÖHE WAGYU

Ein Genuss der Extraklasse – regional, exklusiv, nachhaltig
A premium treat – regional, exclusive, sustainable

Das Wagyu-Rindfleisch stammt direkt von der Frankenhöhe bei Oberdachstetten im Landkreis Ansbach – aus dem Betrieb Wagyu Frankenhöhe. Dort werden mit viel Liebe zur Tierhaltung und höchsten Qualitätsansprüchen reinrassige Wagyu-Rinder gezüchtet. Ihr Fleisch überzeugt durch eine außergewöhnliche Marmorierung, zarte Struktur und einen unvergleichlich butterigen Geschmack.

Die Tiere wachsen in artgerechter Haltung auf und werden mit größtem Respekt und viel Zeit aufgezogen. Auch das Schlachten, Zerlegen und die Lieferung erfolgen regional – transparent, verantwortungsvoll und mit kurzen Wegen. Das Ergebnis ist ein exklusives Fleisch, das Feinschmecker begeistert und ein echtes Stück regionaler Handwerkskunst verkörpert.

Erleben Sie ein besonderes Geschmackserlebnis – authentisch, hochwertig und mit Herz produziert.

The Wagyu beef comes directly from the Frankenhöhe near Oberdachstetten in the Ansbach district – from the Wagyu Frankenhöhe farm. Purebred Wagyu cattle are bred there with great love for animal husbandry and the highest quality standards. Their meat impresses with its exceptional marbling, tender texture and incomparably buttery flavor.

The animals are raised in species-appropriate conditions and are raised with the utmost respect and time. Slaughtering, butchering, and delivery are also carried out regionally – transparently, responsibly, and with short distances. The result is exclusive meat that delights gourmets and embodies a true piece of regional craftsmanship.

Enjoy a special taste experience – authentic, high-quality and produced with love –

KALT / COLD

01 OZAKI TATAKI

Leicht gegrilltes Ozaki Wagyu Beef, Ponzu, Daikon
Trüffelmayo, Jalapeno, Zitronenzeste

Lightly grilled Ozaki Wagyu beef, Ponzu, Daikon,

Truffle mayo, Jalapeno, citrus zest

16 €

02 WAGYU TACO ¹ / 2 STK. / PC.

Nori Taco mit Wagyu Hackfleisch, Salsa, Avocado
Reis, Shiso, Cheddar und Spicy Yuzu Mayo

Nori Taco with minced Wagyu beef, salsa, Avocado,

rice, Shiso, Cheddar cheese and spicy Yuzu mayo

6 € / 10 €

WARM

03 GYU SANDO

Katsu Sandwich mit Rindfleisch im Pankoteig,
Cheddar, Spicy Yuzu Mayo und Tonkatsusauce

Katsu sandwich with beef in Panko dough, Cheddar cheese,

spicy Yuzu mayo and Tonkatsu sauce

12 €

04 KARAAGE

Hähnchen in Karaagemehl frittiert mit Spicy Yuzu Mayo

Deep-fried chicken in Karaage dough with spicy Yuzu Mayo

7 €



TAPAS **FISH & SEAFOOD**

KALT / COLD

10 SASHIMI SALAD ROH / RAW

Wildkräutersalat mit Lachs, Thunfisch, Gelbschwanz,
Tomaten, Avocado und Wafu Dressing

*Salad with salmon, tuna, yellowtail, tomatoes,
avocado and Wafu dressing*

16 €

11 TUNA TARTAR ROH / RAW / SPICY

Spicy Thunfisch Tartar, Avocado, Schnittlauch, Noriblätter

Spicy tuna Tartar, avocado, chives, Nori seaweed leafs

15 €

12 HAMACHI CEVICHE ROH / RAW / SPICY

Nikkei Style Hamachi Ceviche mit rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten, Avocado, Grapefruit und Koriander

*Nikkei style Hamachi Ceviche with red onions,
cherry tomatoes, avocado, grapefruit and cilantro*

13 €

13 TUNA CARPACCIO ROH / RAW

Thunfisch Carpaccio, Ponzu, Kizame Wasabi, Shiso

Tuna Carpaccio, Ponzu, Kizame Wasabi, Shiso

12 €

14 SAKE CARPACCIO ROH / RAW

Lachs Carpaccio, Ponzu, Kizame Wasabi, Shiso

Salmon Carpaccio, Ponzu, Kizame Wasabi, Shiso

10 €

15 MISO COD

Gegrillter Kohlenfisch mariniert in Miso und Daikon

Grilled marinated black cod in Miso and Daikon

15 €

16 MORIAWASE TEMPURA

Frittierte Garnele und Gemüse in Tempurateig

Deep-fried prawns and vegetables in Tempura dough

12 €

17 EBI TEMPURA ³ / 5 STK. / PC.

Frittierte Garnele in Tempurateig

Deep-fried prawns in Tempura dough

10 € / 16 €

18 IKA KARAAGE

Frittiertere Baby Calamaris in Karaageteig und Spicy Yuzu Mayo

Deep-fried baby squid in Karaage dough and spicy Yuzu mayo

9 €

KALT / COLD

21 SARADA VEGAN

Wildkräutersalat mit Acovado, rote Beete, Tomaten und Wafu Dressing

Wildherb salad with avocado, beet root, tomatoes and Wafu dressing

8 €

22 GRAPEFRUIT CEVICHE VEGAN / SPICY

Grapefruit Ceviche mit rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten, Avocado und Koriander

*Grapefruit Ceviche with red onions, cherry tomatoes,
avocado, grapefruit and cilantro*

7 €

23 AEMONO VEGAN

Verschiedene marinierte japanisches Gemüse

Various marinated Japanese vegetables

6 €

WARM

24 TEMPURA GOSHU VEGAN

Frittiertes Gemüse in Tempurateig

Deep-fried vegetables in Tempura dough

10 €

25 AGEDASHI MOCHI VEGAN

Mochi-Tofu-Tasche in Dashi Brühe und Frühlingszwiebeln

Mochi tofu bag with Dashi broth and spring onions

7 €

26 AGEDASHI NASU VEGAN

Sautierte Aubergine in Dashi Brühe und Frühlingszwiebeln

Sautéed eggplant with Dashi broth and spring onions

6 €

27 ASUPARA TEMPURA VEGAN

Frittierter grüner Spargel in Tempurateig, Spicy Yuzu Mayo

Deep-fried asparagus in Tempura dough, spicy Yuzu Mayo

6 €

28 BUTTER CORN 2 STK. / PCS. / VEGGIE

Gegrillter Mais mit Shoyu Butter und Schnittlauch

Grilled corn with Shoyu butter and chives

5 €

Suppe mit hausgemachten Udon Weizennudeln,
in Dashi Brühe, Shoyu Tare und aromatisches Öl
*Soup with homemade Udon wheat noodles,
in Dashi broth, Shoyu Tare and aromatic oil*

31 ON WAGYU *

Udon Suppe mit Frankenhöhe Beef Stew, Rinderhackfleisch,
Kakiake Tempura, Pak Choi, Shiitake,
Hanafu (Seitanblume) und Wakame
*Udon soup with Frankenhöhe beef stew, minced beef, Kakiage Tempura,
snow peas, Shiitake mushrooms, Hanafu Saitan flower and Wakame*
17 €

32 ON CHICKEN *

Udon Suppe mit Hähnchen Chashu, Hanafu (Seitanblume),
Shiitake, Lauch, Pak Choi, Shiso
*Udon soup with chicken Chashu, Hanafu Saitan flower,
Shiitake mushrooms, leek, Pak Choi and Shiso*
16 €

33 ON KARE *

Udon Suppe mit Curry Brühe, Wagyu Beef Stew, Lauch und Pepperoni
Udon soup with curry broth, Wagyu beef stew, leek and pepperoni
16 €

34 ON MOCHI ^{VEGAN}

Udon Suppe mit Mochi-Tofu-Tasche, Tomate, Hanafu (Seitanblume),
Pak Choi, Kakiake Tempura und Wakame
*Udon soup with Mochi tofu bag, tomato, Pak Choi, Hanafu Saitan flower
Kakiage Tempura and Wakame*
14 €

* enthält Fischerzeugnisse / contains fish products

** enthält Erdnüsse / contains peanuts

41 TSUKE OZAKI WAGYU *

Kalte Udonnudeln mit Hühnerbrühe zum Dippen,
gegrilltes Ozaki Wagyu Rind, Onsenegg, Nori und Shisoblatt
*Cold Udon noodles with chicken broth for dipping,
grilled Ozaki Wagyu beef, Onsen egg, Nori seaweed and Shiso leaf*
17 €

42 TSUKE TANTAN * / ** SPICY

Kalte Udonnudeln mit Hühnerbrühe zum Dippen,
gegrilltes Ozaki Wagyu Rind, Onsenegg, Nori,
Shisoblatt und scharfe Mala Paste
*Cold Udon noodles with chicken broth for dipping,
grilled Ozaki Wagyu beef, Onsen egg, Nori seaweed, Shiso leaf
and spicy Mala paste*
17 €

43 TSUKE TEMPURA *

Kalte Udonnudeln mit Dashibrühe zum Dippen dazu
frittierte Garnele und Gemüse im Tempurateig
*Cold Udon noodles with Dashi broth for dipping also
deep-fried prawn and vegetables in Tempura dough*
17 €

44 TSUKE TEMPURA VEGAN *

Kalte Udonnudeln mit veganer Dashibrühe zum Dippen
und frittiertes Gemüse im Tempurateig
*Cold Udon noodles with vegan Dashi broth for dipping and
deep-fried vegetables in Tempura dough*
16 €

* enthält Fischerzeugnisse / contains fish products

** enthält Erdnüsse / contains peanuts



REIS / RICE

NIKU CHIRASHI BOX

2 Boxen mit diversen Speisen, Suppe und Reis
2 boxes with various dishes, soup and rice

60 CHIRASHI OZAKI

Gegrilltes Ozaki Wagyu Beef, japanische Pickles
Onsen- und gedämpftes Gemüse der Saison

*Grilled Ozaki Wagyu beef, Japanese Pickles,
Onsen egg, steamed seasonal vegetables and rice*
20 €

DONBURI STYLE

Reisschale mit diversen Toppings
Bowl of rice with different toppings

61 WAGYU KATSU DON

Wagyu Rindfleisch frittiert in Pankoteig, Onsen-Ei, Suppe,
Spicy Yuzu Mayo und Tonkatsu-Sauce

*Deep-fried Wagyu beef in Panko dough, Onsen egg, soup
spicy Yuzu mayo and Tonkatsu sauce*
18 €

62 GYU DON

Wagyu Beef Stew mit Zwiebeln, Onsen-Ei, Suppe
und japanische Pickles

*Wagyu beef stew with onions, Onsen egg, soup
and Japanese Pickles*
16 €

63 TORI DON

Gegrilltes Hähnchen von der Keule, BBQ Sauce,
Onsen-Ei, Suppe und japanische Pickles

*Grilled chicken from the leg, BBQ sauce,
Onsen egg, soup and Japanese Pickles*
16 €

64 NASU DON VEGAN

Sautierte Aubergine, Dashi Sauce, japanische Pickles und Salat
Sautéed eggplant, Dashi sauce, Japanese Pickles and salad

14 €

100 MORIAWASE 8 STK. / PCS.

Lachs, Thunfisch, Gelbschwanz, Jakobsmuschel
Salmon, tuna, yellowtail, scallop
19 €

101 HAMACHI 4 STK. / PCS.

Gelbschwanz
Yellowtail
11 €

102 MAGURO 4 STK. / PCS.

Thunfisch
Tuna
10 €

103 SAKE 4 STK. / PCS.

Lachs
Salmon
9 €

SUSHI CHIRASHI

Box mit Sushireis und diversen Toppings
Box of sushi rice and different toppings

104 CHIRASHI DELUXE ROH / RAW

Lachs, Thunfisch, Gelbschwanz, Jakobsmuschel,
Flugfischkaviar, Avocado
Salmon, tuna, yellowtail, scallop, flying fish caviar, avocado
19 €

105 CHIRASHI ABOKADO VEGAN

Avocado, Nori, Sesam
Avocado, Nori, sesame
9 €

50 MAGURO 1 STK. / PCS.

Thunfisch

Tuna

3,5 €

51 HAMACHI 1 STK. / PCS.

Gelbschwanz

Yellowtail

3,5 €

52 SAKE 1 STK. / PCS.

Lachs

Salmon

3 €

53 HOTATE 1 STK. / PCS.

flammierte Jakobsmuschel, Miso Sauce, Yuzu Mayo

Flambeéd scallop, Miso sauce, Yuzu mayo

3,5 €

54 WAGYU 1 STK. / PCS.

Ozaki Wagyu Rind, Kizame Wasabi

Ozaki Wagyu beef, Kizame Wasabi

5 €

55 UNAGI 1 STK. / PCS.

Aal

Eel

3,5 €

56 INARI 1 STK. / PCS.

Süße Tofutasche

Sweet tofu bag

2,5 €

57 ABOKADO 1 STK. / PCS.

Avocado

Avocado

2,5 €

58 ASUPARA 1 STK. / PCS.

Spargel

Asparagus

2,5 €

70 TEKKA 6 STK. / PCS.

Thunfisch

Tuna

6 €

71 HAMACHI 6 STK. / PCS.

Gelbschwanz

Yellowtail

6 €

72 SAKE 6 STK. / PCS.

Lachs

Salmon

5 €

73 UNAGI 6 STK. / PCS.

Aal Tempura, Schnittlauch

Eel Tempura, chives

6 €

74 ABOKADO 6 STK. / PCS. VEGAN

Avocado

Avocado

4 €

75 KAPPA 6 STK. / PCS. VEGAN

Gurke, Sesam

Cucumber, sesame

4 €

76 ASUPARA 6 STK. / PCS. VEGAN

Grüner Spargel

Green asparagus

4 €

77 KANPYO 6 STK. / PCS. VEGAN

Eingelegter Kürbis

Pickled pumpkin

4 €

310 HOTATE FUTO 5 STK. / PCS.

Jakobsmuschel Tempura, Frischkäse, Flugfischkaviar,
Gurke, Unagi Sauce

*Scallop Tempura, cream cheese, flying fish caviar,
cucumber, Unagi sauce*

12 €

311 CRUNCHY TUNA 5 STK. / PCS.

gebackener Thunfisch, Avocado, Frischkäse,
Flugfischkaviar, frittiert in Pankoteig, Tonkatsusauce

*Baked tuna, avocado, cream cheese, flying fish caviar,
deep-fried in Panko dough, Tonkatsu sauce*

9 €

312 CRUNCHY SALMON 5 STK. / PCS.

Gebackener Lachs, Avocado, Frischkäse,
Flugfischkaviar, frittiert in Pankoteig, Tonkatsusauce

*Baked salmon, avocado, cream cheese, flying fish caviar
deep-fried in Panko dough, Tonkatsu sauce*

8 €

313 CRUNCHY VEGGIE ROLL 5 STK. / PCS.

Avocado, Spargel, Gurken, Kanpyo Kürbis, Frischkäse,
frittiert in Pankoteig, Tonkatsusauce

*Avocado, asparagus, cucumber, cream cheese,
deep-fried in Panko dough, Tonkatsu sauce*

7 €



SUSHI

SIGNATURES ROLLS

320 CHIHIRO'S FAVOURITE 8 STK. / PCS.

Garnelen Tempura, Sesam, Gurken, Lachs on top,
Spicy Yuzu Mayo, Unagi Sauce, geriebener Meerrettich

*Prawn Tempura, sesame, cucumber, salmon on top,
spicy Yuzu mayo, Unagi sauce, grated horseradish*

15 €

321 ALASUKA 8 STK. / PCS.

Lachs, Gurken, Sesam

Salmon, cucumber, sesame

8 €

322 DOUBLE TUNA ON FIRE 8 STK. / PCS.

Scharfer Thunfisch Tartar, Avocado, Spargel, Thunfisch on top,
Spicy Yuzu Mayo, Unagi Sauce, Schnittlauch, geriebener Meerrettich

*Spicy Tuna Tartar, avocado, asparagus, tuna on top,
spicy Yuzu mayo, Unagi sauce, chives, grated horseradish*

15 €

323 TUNA AVO 8 STK. / PCS.

Thunfisch, Avocado, Sesam

Tuna, avocado, sesame

10 €

324 SNOW WHITE 8 STK. / PCS.

Avocado, Gurken, Spargel, Gelbschwanz on top,
Spicy Yuzu Mayo, Zitronenzeste

*Avocado, cucumber, asparagus, yellowtail on top,
spicy Yuzu mayo, lemon zest*

15 €

325 THE DRAGON 8 STK. / PCS.

Garnelen Tempura, Frischkäse, Avocado, Gurken,
Aal on top, Spicy Yuzu Mayon, Unagi Sauce

*Prawn Tempura, cream cheese, avocado, cucumber,
eel on top, spicy Yuzu mayo, Unagi sauce*

17 €



SUSHI

SIGNATURES ROLLS

326 TRUFFLE GYU 8 STK. / PCS.

Beef Tan Tan, Avocado, Spargel, Wagyu Beef on top,
Trüffel Mayo, geriebener Meerrettich, Cheddar Käse, Schnittlauch

*Beef Tan Tan, avocado, asparagus, Wagyu beef on top,
truffle mayo, grated horseradish, Cheddar cheese, chives*

18 €

327 WAGYU WAVES 8 STK. / PCS.

Garnelen Tempura, Frischkäse, Spargel, Wagyu Beef on top,
Trüffel Mayo, Yakiniku Sauce

*Prawn Tempura, cream cheese, asparagus, Wagyu beef on top,
truffle mayo, Yakiniku sauce*

22 €

328 MR. MIYAZAKI 8 STK. / PCS.

Wagyu Beef frittiert in Pankoteig, Schittlauch,
Aubergine on top, Yakiniku Sauce

*Deep-fried Wagyu beef in Panko dough, chives,
eggplant on top, Yakiniku sauce*

18 €

329 BUDDHA'S DELIGHT 8 STK. / PCS. VEGAN

Kanpyo Kürbis, Gurken, Spargel, Aubergine on top, Miso Sauce

Kanpyo pumkin, cucumber, asparagus, eggplant on top, Miso sauce

10 €

330 GREEN TOUCH 8 STK. / PCS. VEGGIE / VEGAN AUCH MÖGLICH

Spargel Tempura, Gurken, Frischkäse, Inari Tofu, Avocado on top

Asupara Tempura, cucumber, cream cheese, Inari tofu, avocado on top

10 €

331 YAKUSHIMA FOREST 8 STK. / PCS. VEGGIE

Frittierte Avocado in Pankoteig, Gurken, Kanpyo Kürbis

Inari Tofu & Avocado on top, Tonkatsu Sauce

*Deep-fried avocado in Panko dough, cucumber, Kanpyo pumkin,
Inari tofu & avocado on top, Tonkatsu sauce*

10 €