

ITAREI 礼

Menü

ANTIPASTI

Sauerteigbrot Miso-Butter	5
Oliven Yuzu Miso Soja Kräuter	4
Edamame al Parmigiano Maldon-Salz Parmesan	5
Crispy Shrimps Wasabi Mayo	9
Gyoza Salsiccia Garnele Knusprige Chili-Bacon-Marmelade Bonito-Flocken	9
Arancini di Mare Reisbällchen Sushi-Reis Lachs Hamachi Zitrone Spicy mayo	11
Nasu Burrata Burrata Schwarzes Auberginenpüree Miso	13
Polpo Sarada Octopus Japanischer Kartoffelsalat Kewpie-Knoblauch-Mayo	14
Burrata & Beetroot Yuzu Olivenöl Pistazien	13

CRUDO

Sake Tatar Lachstatar Ikura Schnittlauch Sesam Gurke Spicy mayo	14
Tataki di Hamachi Hamachi Olivenöl Ponzu	17
Sizilianisches Crudo Lachs Hamachi Tuna Kapern Olivenöl Schalotten	21
O-Toro Carpaccio O-Toro Shoyu-Gel Kaviar	25
Vitello Tatar Miso Kalbs Miso Mayo Sesam Soja Schalotten Kapern	14

PASTA

Udon Verde Udon Shiso-Pesto Pilze Thai-Basilikum Sesam Extra Burrata (+4 €)	16
Udon Miso Truffle Udon Miso Spinat Walnuss Herbst Trüffel	24
Tokyo Cacio e Pepe Spaghetti Pfeffer Matcha Parmesan	15
Tokyo Carbonara Spaghetti Guanciale Pfeffer Matcha Parmesan	16
Mentaiko Spaghetti Pollack-Rogen Unagi-Aal Nori	21

SECONDI

Suprema di pollo Teriyaki Maishähnchen Teriyaki-Sauce Gemüse Kartoffeln	22
Salmon al Miso Butter Lachs Kartoffelpüree Shiitake-Butter-Miso-Sauce	24
Katsu alla Milanese Duroc-Schweinekotelett Tonkatsu-Sauce Wildkräutersalat	28
Carré di Vitello Dashi Kalbskarree Dry Aged Dashi-Shiitake-Sauce Kartoffelpüree	38
Pulpo al Shichimi Würzige Tomatensauce Kartoffeln Oliven Bonito-Flocken	28
Tagliata di Manzo Shiitake Entrecôte Dashi-Shiitake-Sauce Nori Pommes	32
Catch of the Day – Itameshi Style Fangfrischer Fisch des Tages im Itameshi-Stil Tagespreis	
bitte fragen Sie unseren Service nach der aktuellen Empfehlung.	

ITAREI 礼

Getränke

SOFTDRINKS

Wasser 0,75l Still oder Sprudel	6
Coca Cola 0,2l	3,5
Coca Cola Zero 0,2l	3,5

HAUS LIMONADE

Yuzu Soda Yuzu Zitrone Zucker Soda	5,5
Raspberry Soda Himbeere Zitrone Zucker Soda	5,5
Mango Ice Tea Earl Grey Mango Zucker Soda	5,5
Hibiskus Ice Tea Earl Grey Hibiskus Zucker Soda	5,5

BIER

Tiger Bier 0,3l/0,5l	4/5
Peroni Alkoholfrei 0,3l	5

APERITIFS

Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda	9
Itarei Spritz Yuzu Likör Prosecco Soda	11

Chu Hai Cocktail (Shochu Cocktails)

Lemon Chu Hai Shochu Zitrone Soda	9
Yuzu Chu Hai Shochu Yuzu Soda	9
Ginger Yuzu Chu Hai Shochu Ginger Beer Limette	9
Aperol Chu Hai Shochu Aperol Soda	9
Negroni Styl Chu Hai Shochu Campari Wermut Soda	9

TEE

P&T Golden Earl Grey	5,5
P&T In The Mood For Love	5,5
P&T Mighty Green	5,5

KAFFEE

Espresso	2,5
Doppelter Espresso	3,8
Cappuccino	3,8
Flat White	4,2
Matcha Latte	5,5

ITAREI 礼

WEIN

0,1251/0,75l

WEISSWEIN

Seckinger Grauburgunder vom Kalkstein-	Pfalz, Deutschland	6/30
Le Collines de Julie Chardonnay-	Languedoc, Frankreich	6/30
Gröhl Riesling Nierstein-	Rheinhessen, Deutschland	6,5/32
Weingut Gröhl Sauvignon Blanc-	Rheinhessen, Deutschland	6,5/32
Navajas Rioja Blanco-	Rioja, Spanien	6/30
Entre Vines Oniric Xarello Vermell-	Penedès, Spanien	-/38
Bush Riesling Roter Schiefer-	Mosel, Deutschland	-/54
La Meridiana Lugana-	Gardasee, Italien	-/36
Stéphane Orioux Muscadet M-	Loire, Frankreich	-/40

ROTWEIN

La Marchesana Primitivo-	Apulien, Italien	6/30
Château du Cèdre Héritage Malbec Cahors-	Südwest, Frankreich	7/34
Ijalba Tinto Crianza Rioja-	Rioja, Spanien	7,5/36
Chateau Schembs Pinot Noir-	Rheinhessen, Deutschland	-/42

ROSE

Weingut Matthias Gaul Le-	Pfalz, Deutschland	6/30
Simone Adams Spätburgunder Rosé Ingelheim-	Rheinhessen, Deutschland	-/42

SCHAUMWEIN

Terre dei Buth Prosecco DOC Tappo Spago-	Venetien, Italien	6/30
Bouvet Ladubay Cremant De Loire Clemont-	Loire, Frankreich	-/46
Suff x Entre Vinyes Pet Nat Maria-	Penedès, Spanien	-/40

ORANGE - WEIN

Entre Vinyes Oníric Brisat Old Vines Xarello-	Penedès, Spanien	8/40
Enderle & Moll Grauburgunder-	Baden, Deutschland	-/46

ITAREI 礼

SAKE & SHOCHU

SAKE

Sake Flight — 45ml*3 Types

Kokuryu, Junmai Ginjo — Für Sake-Einsteiger — weich, leicht, Bananenaroma
Fukui, Japan

90ml...10,00/180ml...19/Flasche(0,72l)...70

Kamoizumi, Junmai Daiginjo — Luxuriöser Sake — sanft, herzhaft, ausgewogen
Hiroshima, Japan

90ml...11,00/180ml...21/Flasche(0,5l)...55

Tamagawa, Tokubetsu Junmai — Gereifter Sake — reichhaltig, nussig, geröstet
Kyoto, Japan

90ml...9,50/180ml...18/Flasche(0,72l)...66,5

Masumi, Junmai Ginjo — Elegant & raffiniert — blumig, Melonenaromen
Nagano, Japan

Flasche(0,3l)...70

Hoyo "Sawayaka" Summer Breeze, Junmai — Erfrischender Sommer-Sake — leicht, zitrisch, sanft
Miyagi, Japan

90ml...10,00/180ml...19/Flasche(0,72l)...36

SHOCHU SELECTION — 9

Imo Shochu (Süßkartoffel)

1. Hi - Five (Organic JAS) — 25%

Süßkartoffel (Beniharuka), Weißer Koji

Süßes Aroma von gebackener Süßkartoffel, weich und rund im Abgang.
Besonderheit: Erster Bio-zertifizierter Imo Shochu aus Kagoshima (JAS).

2. Tohka — 25%

Süßkartoffel (Hamakomachi), Weißer Koji

Tropische Früchte und Schwarztee, vollmundig und ausgewogen.

3. Ryu Ryu — 30%

Süßkartoffel (Shiroyutaka, Hamakomachi), Weißer, Schwarzer & Gelber Koji
Blumig-zitrisch mit Noten von Zitrone, Orange und Lavendel; kräftig und erfrischend

Shochu — 9

Wir servieren Shochu auf 4 verschiedene Arten:

1. **On the Rock** (5 cl) — Eis serviert
2. **Mit Soda** Shochu Highball (5 cl Shochu + Soda)
3. **Warm** (5 cl Shochu + heißes Wasser) — mild und rund
4. **Mit Wasser** (5 cl Shochu + stilles Wasser) — betont das Umami