



K U S H I N O Y A

お食事

Speisen

Food Menu

Course A

特選串揚げ十種と和牛&海老寿司のおまかせ

(10 Premium Kushi + Wagyu&Ebi Sushi Omakase Menü)

- 前菜(味噌汁または枝豆) (Misosuppe oder Edamame/Miso soup or Edamame)
- 特選串揚げ十種 (10 premium frittiert Spießen/10 premium fried skewers)
*フォアグラ・ロブスター・イベリコ豚等を含む特選串メニューとなります。
*Zu den Premium-Spießen gehören Foie Gras, Hummer, Iberico-Schwein usw.
*Premium skewers include foie gras, lobster, Iberico pork, etc.
- つまみ菜・Kushinoya謹製ソース (Kohlsalat, Saucenteller/Cabbage salad, Sauces)
- 和牛・海老寿司 (Wagyu Rinderfleisch & Garnelen Sushi/Wagyu beef & prawn sushi)
- 本日の特選副菜 (Tagesbeilage Premium/Today's premium side dishes)
- 和牛ガーリック御飯 (Wagyu-Knoblauchreis/Wagyu garlic rice)

135,00 €

Course B

串揚げ十種と和牛寿司のおまかせ

(10 Kushi + Wagyu Sushi Omakase Menü)

- 前菜(味噌汁または枝豆) (Misosuppe oder Edamame/Miso soup or Edamame)
- 串揚げ十種 (10 frittiert Spießen/10 fried skewers)
- つまみ菜・Kushinoya謹製ソース (Kohlsalat, Saucenteller/Cabbage salad, Sauces)
- 和牛寿司 (Wagyu-Rindfleisch Sushi/Wagyu beef sushi)
- 本日の副菜 (Tagesbeilagen/Today's side dishes)

95,00 €

Course C

串揚げ十五種のおまかせ

(15 Kushi Omakase Menü)

- 串揚げ十五種 (15 frittiert Spießen/15 fried skewers)
- つまみ菜・Kushinoya謹製ソース (Kohlsalat, Saucenteller/Cabbage salad, Sauces)

75,00 €

(ベジタリアンオプション有、Wir haben Vegetarische (Kein Vegane) option. We have vegetarian (No Vegan) option.)

* Die Auswahl der Spieße wird von unserem Küchenchef bestimmt

The selection of skewers are determined by our Chef

** Weitere Spieße können gegen einen Aufpreis von 4,20 EUR pro Spieß zubereitet werden.

More skewers can be prepared with extra +4,20 € per skewer.

串揚げを追加される場合は串1本あたり+4.20€とさせていただきます。

前菜
(サイドメニュー)

Vorspeisen
(Beilagen)

Apetizer
(Side dishes)

Sushi Ingwer Sushi Pickled Ginger ガリ小鉢	2,30 €
Zusätzlicher Spitzkohlsalat (ohne saucen) Extra Cabbage salad (without sauces) サラダおかわり	4,50 €
Kaiso-Kobachi (Kleiner Algensalat mit Sesamdressing) Kaiso-Kobachi (Small seaweed salad with sesame dressing) 海藻小鉢 (胡麻ドレッシング)	5,70 €
Edamame Edamame 枝豆	5,70 €
Miso suppe Miso soup 味噌汁	5,50 €
Mozzarella-Käse mit Sojasaucengeschmack Soy sauce flavoured Mozzarella cheese モッツァレラチーズの醤油漬け	6,30 €
Japanische Gurkenplatte (für zwei Personen) Japanese pickles plate for two お新香盛り合わせ (2人前)	13,50 €
Wagyu Eintopf mit kleiner Schüssel Wagyu hotpot served with small bowl 和牛すき焼き小鉢盛り	22,80 €
Wagyu Yakiniku Steak mit Japanische sauce (Kleiner teller) Wagyu yakiniku steak with Japanese sauce (Small dish) 和牛一口ステーキ 和風ソース (小皿盛り)	38,50 €

前菜
(サイドメニュー)

Vorspeisen
(Beilagen)

Apetizer
(Side dishes)

Wagyu-Knoblauchreis Wagyu garlic rice 和牛ガーリック御飯	17,30 €
Wagyu Sushi 3 stück Wagyu Sushi 3 pieces 和牛寿司盛り合わせ3貫	31,00 €
Unagi Meshi (Kleine Reisschüssel mit gegrilltem Aal) Unagi Meshi (Grilled eel small rice bowl) うなぎ飯	15,80 €
Suppenreis (mit eingelegter Pflaume, gegrilltem Lachs oder gegrilltem Aal) Soup rice (w/ Pickled plum, Grilled Salmon, or Grilled Eel) 茶漬け	Pflaume (Plum、梅) : 12,50 € Lachs (Salmon、鮭) : 14,80 € Aal (Eel、鰻) : 16,80 €
Kayaku Gohan (Reis mit Sojasoßengeschmack und verschiedenem Gemüse) Kayaku Gohan (Soy sauce flavoured rice with various vegetables) かやくご飯	7,30 €
Onigiri Reis Kugeln (2 stuck) Onigiri Rice balls (2 pieces, Salmon & Pickled Plum) おにぎり2個 (鮭・梅)	14,00 €
Reis Rice ご飯	4,00 €

ご指名串 Extra Kushi

Sie können den Inhalt des Omakase-Menüs grundsätzlich nicht auswählen, aber Sie können gegen Aufpreis aus dieser Liste auswählen.

Wenn Sie kein Omakase-Menü bestellen, werden Saucenplatte und Kohlsalat zusätzlich berechnet.

You're not able to choose the contents of Omakase course basically but you can choose with extra charges from this list.

If you don't order Omakase menu, sauces plate and cabbage salad will cost additionally.

おまかせコースの内容はお選びいただけませんが、追加のお値段にて以下のリストより追加いただくことも可能です。おまかせコースのご注文をいただきませんとソースとサラダはつきませんのでご了承ください。

4,50 €

Teller mit hausgemachten Saucen (Homemade sauces plate、ソースプレート)
Zusätzlicher Salat (Extra salad、キャベツサラダ)

6,00 €

Auberginen mit hausgemachter Miso-Sauce (Eggplant with Homemade miso sauce、なす田楽)
Shiitake-Pilz mit Hackfleisch (Shiitake mushroom with minced meat、椎茸肉詰め)
Ginkgo-Früchte (Ginkgo fruits、銀杏)
Paprika mit Hackfleisch (Paprika with minced meat、ピーマン肉詰め)
Junger Mais (Young corn、ヤングコーン)
Yam-Kartoffel (Yam-potato、長いも)
Zwiebel mit Hackfleisch (Onion with minced meat、玉ねぎ肉詰め)
Käse (Cheese、チーズ)
Pilz mit gehackten Garnelen (Mushroom with minced shrimp、マッシュルームエビ詰め)
Kürbis mit Käse (Pumpkin with cheese、かぼちゃチーズ)
Zucchini mit Tartarsauce (Zucchini with Tartare sauce、ズッキーニのタルタルソース)
Banane mit Zimt (Banana with cinnamon、バナナシナモン)

6,80 €

Dorade (Snapper、鯛)
Wolfsbarsch (Seabass、スズキ)
Reiskuchen (Rice cake、お餅)
Huhn (Chicken、鶏)
Schweinefilet mit Ingwersauce (Pork filet with ginger sauce、豚生姜)
Lotuswurzel (Lotus root、レンコン)
Hausgemachte Eier-Tofu (Homemade egg tofu、自家製卵豆腐)
Bambussprosse (Bambooshoot、タケノコ)

7,20 €

Garnele (Shrimp、エビ)
Jakobsmuschel (Scallop、貝柱)
Tintenfisch (Squid、いか)
Aal (Eel、うなぎ)
Lachs (Salmon、鮭)
Thunfisch (Tuna、まぐろ)
Hirsch (Venison、鹿肉)
Rinderfilet (Beef filet、牛フィレ)
Kalbsfilet (Veal filet、仔牛フィレ)
Lamm (Lamb、ラム)
Ente (Duck、鴨ロース)
Kaninchen (Rabbit、ウサギ肉)
Wachtelei (Quail egg、うずら卵)
Eis (Icecream、アイスクリーム)

12,20 €

Foie Gra (Foie gra、フォアグラ)
Hummer (Lobster、ロブスター)
Iberico-Schwein (Iberico pork、イベリコ豚)
Wagyu-Rind (Wagyu beef、和牛)

お飲み物

Getränke

Drinks

デザート

Nachtisch

Desserts

MINERALWASSER/MINERAL WATER/ミネラルウォーター

San Pellegrino

(mit kohlensäure/Sparkling/炭酸入)

Fl. 0,25 l 3,00 €

Fl. 0,75 l 7,80 €

Acqua Panna

(ohne kohlensäure/Still/炭酸無)

Fl. 0,25 l 3,00 €

Fl. 0,75 l 7,80 €

Aperitif/食前酒

Yama-Yuzu-Shibori

山柚子絞り

0,1 l 8,50 €

Pflaumenwein/Plum Wine

梅酒

0,1 l 6,00 €

Premium Nigori Pflaumenwein
/Plum Wine

九重雑賀 にごり梅

0,1 l 8,50 €

Weinschote/White wine with soda

ワインショール

0,2 l 5,50 €

Prosecco VALDO Extra Dry

プロセコ

0,1 l 6,00 €

BIER/BEER/ビール

Japanisches SAPPORO Bier
vom Fass (Draft beer)

サッポロ生ビール

(klein)

(小)

0,25 l 5,50 €

(groß)

(大)

0,5 l 8,00 €

Japanisches ASAHI Bier

アサヒ

Fl. 0,33 l 5,50 €

Weizenbier Erdinger Hefe
Wheat Beer

ヴァイツェンビール

Fl. 0,5 l 6,30 €

Weizenbier Erdinger Kristal
Wheat Beer Kristal

クリスタルヴァイツェンビール

Fl. 0,5 l 6,30 €

Weizenbier Erdinger Alokoholfrei
Wheat Beer alkoholfree

ヴァイツェンビールアルコールフリー

Fl. 0,5 l 5,80 €

Japanisches KIRIN ZERO
Alkoholfrei

キリンゼロアルコールフリー

Fl. 0,33 l 5,50 €

Yuzu Radler

柚子ラドラー

0,5 l 8,00 €

(柚子シャンディガフ)

Japanischer Geschmack Alkoholfrei/Japanese Flavor non alcohol/和風ソフトドリンク

Yuzuschorle Japanischer Zitronengeschmack/Japanese Citrus flavor

0,2 l 6,80 €

Umeschorle Japanischer Pflaumengeschmack/Japanese Plum flavor

0,2 l 6,80 €

Hausgemachtes Special Alkoholfrei/Homemade special non alcohol/ 自家製おすすめソフトドリンク

Yuzu Iced tea Schwarzer Tee mit reichhaltigem Yuzu-Zitronensaft, importiert aus Tokushima, Japan. Black tea with rich yuzu lemon juice imported from Tokushima, Japan	水出し柚子紅茶 徳島産柚子果汁を贅沢に 使用してほんのり甘く 仕上げています	0,2 l 5,20 €
---	---	--------------

Alkoholfrei/Non Alcoholic/ ソフトドリンク

Coca Cola *•**	コカ・コーラ	Fl. 0,2 l 4,00 €
Coca Cola Zero *•**	コカ・コーラ・zero	Fl. 0,2 l 4,00 €
Goldberg Yuzu Tonic	柚子トニック	Fl. 0,2 l 4,40 €
Orangensaft Bio / Orange Juice	オレンジジュース	Fl. 0,2 l 4,40 €
Apfelsaft Bio / Apple Juice	リンゴジュース	Fl. 0,2 l 4,40 €
Vio Apfelschorle / Apple soda	リンゴソーダ	Fl. 0,3 l 4,90 €
Calpico (Japanisches Joghurtgetränk) (Japanese Yogurt drink)	カルピス	0,2 l 4,90 €
* mit Farbstoff ** Koffeinhaltig * contains preservatives ** contains caffeine		

TEE/TEA/ 茶 & KAFFEE/COFFEE/コーヒー

	Warm/Hot/ホット	
Kushinoya Tea (Hausgemachter Tee aus Jasmin und Oolong) (Homemade Tea of Jasmine and Oolong)	串乃家ティー (ジャスミン茶とウーロン茶)	Kanne(Teapot) 4,80 €
Sen-Cha (Grüner Tee/Green Tea)	煎茶	Kanne(Teapot) 4,60 €
Genmai-Cha (Grüner Tee mit gerostetem Reis) (Green Tea with toasted Rice)	玄米茶	Kanne(Teapot) 4,60 €
Hoji-Cha (Gerostetem Gruner Tee) (Roasted green Tea)	ほうじ茶	Kanne(Teapot) 4,80 €
Dokudami-Cha (Kräuter Tee, Koffeinfrei) (Japanese Herbs Tea, Caffeine Free)	どくだみ茶	Kanne(Teapot) 4,80 €
Heißes Wasser nachgießen hot water additional	お湯の追加	0,80 €
Espresso (Espresso)	エスプレッソ	4,50 €
Filter Kaffee (Filter Café)	フィルターコーヒー	4,60 €

Cocktails / カクテル等

柚子紅茶クーラー Yuzu Zitronen Iced tea Cooler (Yuzu lemon iced tea cooler)	0,2 l 11,00 €
柚子ジントニック Yuzu Gin Tonic (Japanese craft Gin ROKU GIN and GOLDBERG japanese Yuzu Tonic)	11,00 €
梅酒スプリッツァー Pflaumenweinschorle (Plumwine spritzer)	10,50 €
生絞りレモンサワー Fresh zitronen juice mit Shochu Japanische Spirit (Non sweet) Fresh lemon juice with Shochu the Japanese spirit (Non sweet)	9,50 €
串乃家ティーハイ (無糖) Iced Kushinoya-Tee mit Shochu Japanische Spirit (Non sweet) Iced Kushinoya-Tee with Shochu the Japanese spirit (Non sweet)	8,50 €
オレンジチューハイ Orangensaft mit Shochu Japanische Spirit Orange juice with Shochu the Japanese spirit	8,50 €
カルピスチューハイ Calpico mit Shochu Japanische Spirit Calpico with Shochu the Japanese spirit	8,50 €

Japanisch Whiskey / Japanese Whisky / ウイスキー

CHITA/ 知多	2,5cl 7,00 €
HIBIKI/ 響	2,5cl 9,00 €
NIKKA 12Jahre/ ニッカ 12 年	2,5cl 12,00 €
Highball/ ハイボール (Whisky & Soda)	0.15l 9,00 €

Sho-Chu/Japanische Spirituosen/Distilled Spirits/ 焼酎

	0,1 l	0,72 l fl
若紫ノ君/しそ(京都) Shiso/Perilla/Perilla Herbs (aus Kyoto) しその爽やかな香りで、スッキリとした味わい Frischer Shiso-Kräuterduft und klarer Nachgeschmack	8,00 €	55,00 €
喜界島/黒糖(鹿児島) Kikaijima/Rohrzucker/Brown Sugar (aus Kagoshima) 口の中をぬける爽やかな香りと、力強いコク Erfrischendes Aroma, dabei ein starker voller Geschmack.	9,30 €	65,00 €
邑/芋(鹿児島) Mura/SuBkartoffeln/Sweetpotato (aus Kagoshima) 独特な芋の香りでいてべ飲みやすく味わい深い焼酎 Ein besonderes Kartoffelaroma, voller Geschmack, jedoch leicht bekommlich.	9,60 €	67,00 €
久米仙/泡盛(沖縄) Kumesen/Reis/Rice (aus Okinawa) 沖縄・南国を思わせる愉快的な味わい Ein Aroma, welches an die südlichen Inseln Japans denken lässt.	8,00 €	55,00 €
吉兆宝山/薩摩芋、黒麹(鹿児島) Hohzan/Sußkartoffell/Sweetpotato (aus Kagoshima) 黒麹仕込み、しっかりとしたボディ Kräftiger Süßkartoffeln Duft	11,00 €	77,00 €

森伊蔵/有機栽培芋、白麹(鹿児島)
Mori-Izo/Sußkartoffell/Sweetpotato (aus Kagoshima)
最高級のエレガントさと極上の香りにキレのある後味
JAL first classでサーブされる幻の焼酎
Unglaublich elegant und extrem tolles Aroma.
Es wird in der First Class der Japan Airline serviert.



0,1 l	0,72 l fl
—	310,00 €

Nachtisch/Desserts/ デザート

Gemischte Dessertteller (Mix dessert plate)

<Auswahlmöglichkeiten>

ミックスデザートプレート (以下よりお選びください)

- Grüner Tee Eis (抹茶アイス)
- Rote Bohnen Eis (あずきアイス)
- Yuzu-Sorbet (ゆずシャーベット)
- Sesampudding (胡麻プリン)

2 Gemischtes Dessert

6,80 €

(Wählen Sie aus den oben genannten Sorten zwei aus)

2 kinds mix dessert

(You can choose 2 out of 4 choices above)

2種類プレート

3 Gemischtes Dessert

8,00 €

(Wählen Sie aus den oben genannten Sorten drei aus)

3 kinds mix dessert

(You can choose 3 out of 4 choices above)

3種類プレート

Dessert wein Kokonoe Saiga

8,50 €

Premium Nigori Pflaumenwein/Plum Wine

九重雑賀 にごり梅



Ein authentischer Pflaumenwein auf japanischer Sake-Basis, der speziell für diese Flasche gebraut wurde.

Es ist mit Pflaumenfleisch vermischt, sodass Sie das volle „Umami“ der Pflaume spüren können.

Da es einen klaren Geschmack mit klarer Nachnote hat, passt es perfekt als Dessertwein zum Kushi-Abendessen.

A Japanese sake-based authentic plum wine specially brewed for this bottle.

It's mixed with plum flesh so you can feel the full of the "Umami" of plum.

Since it's clear taste with clean after note, the perfect match as a dessert wine for Kushi dinner.

このボトルのために特別に醸造した日本酒ベースの本格梅酒です。梅酒の仕込みに使用した梅を濾し、雑賀梅酒と相性の良い白濁梅酒に仕上げました。梅の旨みが凝縮されたフルーティーな味わいをお楽しみください。すっきりとした甘みでキレ良く爽やかな後味ですので、デザートワインにもぴったりです。