

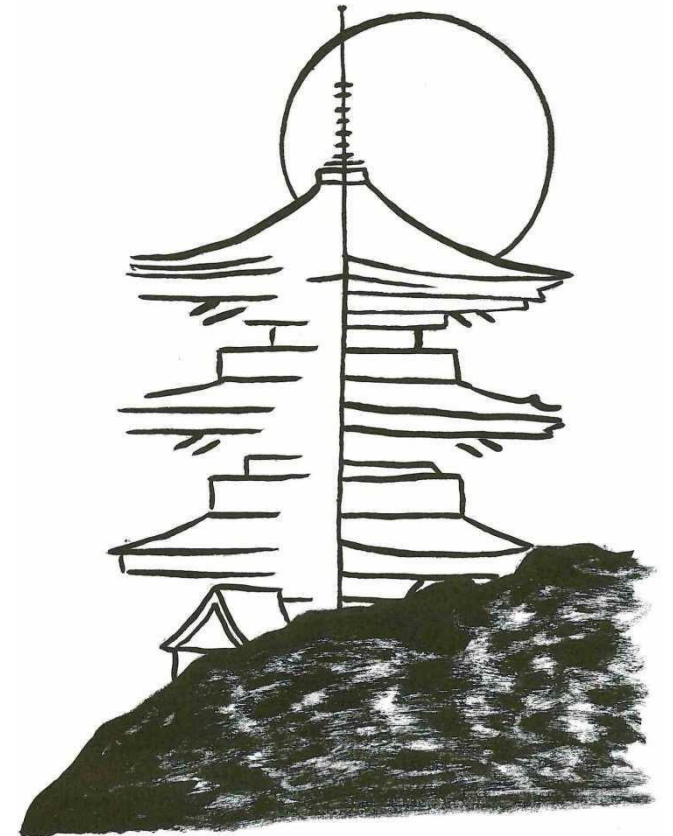
Herzlich willkommen

ようこそいらっしやいませ



ごゆっくりお楽しみください

Schön, sind Sie bei uns



TEPPANYAKI-MENUS



TSUBAKI MENU

CHF 89.00

NIKU BOX

Roastbeef Tataki an Teriyakisauce
und Poulet an Sesamsauce auf Wakame-Salat

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

TORI

Pouletbrust

SORBET

GYU LOHS

Rindsentrecôte

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

AYAME MENU

CHF 98.00

SUSHI SASHIMI

Gemischte Sushi und Sashimi

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

EBI TO HOTATE

Riesenkrevetten und Jakobsmuschel

SORBET

GYU HILE / GYU LOHS / SAKANA

Rindsfilet **oder** Entrecôte **oder** Fischfilets

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

TEPPANYAKI-MENUS

SAKURA MENU

CHF 119.00

ZENSAI-MORIAWASE

Gemischte japanische Vorspeisen

HARUMAKI

Japanische Frühlingsrolle

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

EBI TO HOTATE / FOWAGURA

Riesenkrevetten und Jakobsmuschel
oder gebratene Entenleber

SORBET

GYU HILE / GYU LOHS / SAKANA

Rindsfilet **oder** Entrecôte **oder** Fischfilets

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch



MIYABI MENU

CHF 131.00

ZENSAI-MORIAWASE

Gemischte japanische Vorspeisen

HARUMAKI TO EBIFRY

Japanische Frühlingsrolle und Black Tiger Krevette

MIYABI SALADA

Blattsalat mit Eierstreifen und Sesam

OMARU / FOWAGURA

Gebratener Hummer an japanischer Sauce
oder gebratene Entenleber

SORBET

GYU HILE / GYU LOHS / SAKANA

Rindsfilet **oder** Entrecôte **oder** Fischfilets

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

TEPPANYAKI-MENUS

KAEDE MENU

CHF 78.00

SUSHI SASHIMI

Gemischte Sushi und Sashimi

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

SORBET

GYU LOHS

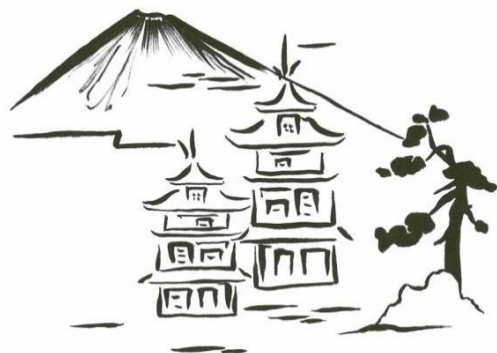
Rindsentrecôte

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch



YASAI MENU (VEGETARISCH)

CHF 58.00

YASAI- MORIAWASE

Gemischte vegetarische japanische Vorspeisen

MISO-SHIRU

Japanische Suppe mit Sojabohnenpaste

SORBET

YAKI YASAI TO TOFU

Gebratenes Saisongemüse serviert mit gebratenem Tofu

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

KODOMO MENU (Für Kinder bis 12 Jahre)

CHF 38.00

HARUMAKI

Frühlingsrolle

TORI

Pouletbrust mit gebratenem Reis und Gemüse

DESSERT

Süsse Kinderüberraschung

Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

À LA CARTE

ZENSAI / VORSPEISEN

CHF

SASHIMI-MORIAWASE ½ Portion
Rohe Fischfilets nach Jahreszeit

35.00

Nur Thunfisch

39.00

SASHIMI-MORIAWASE Ganze Portion
Rohe Fischfilets nach Jahreszeit

65.00

Nur Thunfisch

69.00

NIGIRI ab 2 Stk.

10.00

Thunfisch, Lachs, Kingfisch, Crevetten, Aal, Vegi

SUSHI-SASHIMI-MORIAWASE Ganze Portion
Gemischte Sushi und rohe Fischfilets

42.00

GYUNIKU NO TATAKI

Roastbeef japanische Art mit Knoblauch

29.50

SHIRUMONO / SUPPEN

CHF

MISO SHIRU

9.50

Japanische Suppe mit Sojapaste und Wakame

SALADA / SALATE

CHF

FUJIYA SALADA

9.50

Blattsalate an japanischem Dressing



Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

À LA CARTE



TEPPANYAKI VORSPEISEN CHF

FOWAGURA Entenleber (per Tranche à 50 Gramm)	15.50
EBI NO JAGAIMO MAKI (2 Stück) Riesenkrevetten im Kartoffelmantel	24.50
EBI TO HOTATE Black Tiger Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln	29.50
EBI (4 Stück) Black Tiger Riesenkrevetten	29.50
HOTATE Jakobsmuscheln	29.50

«Durch unsere japanischen Teppanyaki-Köche direkt am Tisch zubereitet! Mit delikaten Saucen serviert.»

TEPPANYAKI HAUPTSPESIEN CHF

EBI (7 Stück) Black Tiger Riesenkrevetten	56.50
SAKANA Verschiedene Fischfilets	49.50
HOTATE Jakobsmuscheln	56.50
OMARU Hummer	68.00
GYU LOHS Rindsentrecôte 150 g	54.50
Rindsentrecôte 200 g	68.50
GYU HILE Rindsfilet 150 g	58.50
Rindsfilet 200 g	74.50
BEILAGEN	CHF
YAKI YASAI Grilliertes Gemüse	10.00
NINNIKU MESHI Gebratener Reis mit Knoblauch	7.50

Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

HERKUNFTSDEKLARATION

Rindfleisch	Irland
Poulet	Schweiz
Hummer	Kanada
Lachs	Schottland
Riesenkrevetten	Vietnam
Thunfisch	Philippinen
Jakobsmuscheln	USA

Preise pro Person
inkl. 7.7% MwSt.

Haben Sie noch Lust auf etwas Süßes?

Gerne bringen wir Ihnen unsere Dessertkarte!

