

# Restaurant Shinshu

## 信州



# Getränke 飲物

## Weißwein 白ワイン

|                              |  |              |                   |
|------------------------------|--|--------------|-------------------|
| Franken<br>フランケン             | Silvaner Kabinett - Dt. Prädikatswein - trocken                  | 0,2l<br>0,5l | € 6,50<br>€ 13,00 |
| Reinhessen<br>ラインヘッセン        | Erben Kabinett - Dt. Prädikatswein - lieblich                    | 0,2l<br>0,5l | € 6,00<br>€ 12,00 |
| Pfalz<br>ファルツ                | Diedesfelder Pfaffengrund Riesling - Dt. Qualitätswein - trocken | 0,2l<br>0,5l | € 6,00<br>€ 12,00 |
| Mosel<br>モーゼル                | Moselland Riesling Kabinett- Dt. Prädikatswein - halbtrocken     | 0,2l<br>0,5l | € 6,50<br>€ 13,00 |
| Italien<br>イタリア              | trocken, leicht, fruchtig  | 0,2l<br>0,5l | € 6,50<br>€ 13,00 |
| Weinschorle weiß<br>ワインショレ 白 |  | 0,5l         | € 6,50            |

## Rotwein 赤ワイン

|                            |   |              |                   |
|----------------------------|---|--------------|-------------------|
| Italien<br>イタリア            | Rosso Passo - IGT - trocken, vollmundig, weich      | 0,2l<br>0,5l | € 6,50<br>€ 13,00 |
| Frankreich<br>フランス         | Beaujolais Villages - Qualitätswein b. A. - trocken | 0,2l<br>0,5l | € 6,50<br>€ 13,00 |
| Weinschorle rot<br>ワインショレ赤 |   | 0,5l         | € 6,50            |

## Rosé ロゼ

|                 |   |              |                   |
|-----------------|---|--------------|-------------------|
| Pfalz<br>ファルツ   | Portugieser Weißherbst - Dt. Qualitätswein - lieblich | 0,2l<br>0,5l | € 6,00<br>€ 12,00 |
| Italien<br>イタリア | Chiaretto Bardolino - DOC - trocken                   | 0,2l<br>0,5l | € 6,50<br>€ 13,00 |

## Prosecco プロセッコ

|                 |                                       |       |         |
|-----------------|---------------------------------------|-------|---------|
| Italien<br>イタリア | Prosecco Treviso Brut - DOC - trocken | 0,75l | € 25,00 |
|-----------------|---------------------------------------|-------|---------|

## Spirituosen シュピリッツ

|               |            |     |        |
|---------------|------------|-----|--------|
| Williamsbirne | ウイリアムス梨    | 2cl | € 3,00 |
| Fernet Branca | ファーネットブランカ | 2cl | € 2,50 |

## Aperitif 5 cl   アペリティブ

|                              |          |        |
|------------------------------|----------|--------|
| Martini (rosso, bianco, dry) | マティニ     | € 5,00 |
| Sherry (medium dry, fino)    | シェリー     | € 4,00 |
| Campari <sup>1</sup>         | カンパリ     | € 4,50 |
| Campari <sup>1</sup> Orange  | カンパリオレンジ | € 5,00 |
| Campari <sup>1</sup> Soda    | カンパリソーダ  | € 5,00 |

## Japanische Getränke   日本の飲物

|                            |        |       |        |
|----------------------------|--------|-------|--------|
| Umeshu (Pflaumenwein)      | 梅酒     | 5cl   | € 3,50 |
| Kansake (Sake warm)        | 燗酒     | 15cl  | € 6,00 |
| Masusake (im Holzkästchen) | 枺酒     | 15cl  | € 6,00 |
| Kirin-Bier                 | キリン麦酒  | 0,33l | € 5,50 |
| Sapporo-Bier               | サッポロ麦酒 | 0,33l | € 5,50 |
| Asahi-Bier                 | 朝日麦酒   | 0,33l | € 5,50 |
| Shochu (Reis-Schnaps)      | 焼酎     | 1cl   | € 3,00 |

## Herrnbräu Biere (0,5l)   ビール

|                    |            |        |
|--------------------|------------|--------|
| Helles Bier        | ヘレスビール     | € 4,00 |
| Dunkles Bier       | 黒ビール       | € 4,00 |
| Pils               | ピルス        | € 3,50 |
| Helles Weizen      | ヴァイツェンヘレス  | € 4,00 |
| Dunkles Weizen     | 黒ヴァイツェン    | € 4,00 |
| Leichte Weiße      | ライヒテヴァイツェン | € 4,00 |
| Alkoholfreies Bier | ノンアルコールビール | € 4,00 |
| Radler natur       | ラドラー       | € 4,00 |

## Alkoholfreie Getränke ノンアルコール飲料

|                               |           |           |             |
|-------------------------------|-----------|-----------|-------------|
| Mineralwasser                 | ミネラルウォーター | 0,2l/0,5l | € 2,00/4,00 |
| Limonade                      | レモネード     | 0,2l/0,5l | € 1,50/3,00 |
| Cola <sup>1 2</sup>           | コーラ       | 0,2l/0,5l | € 2,00/4,00 |
| Cola Light <sup>1 2 3 5</sup> | コーラライト    | 0,2l/0,5l | € 2,00/4,00 |
| Spezi <sup>1 2</sup>          | シュペチ      | 0,2l/0,5l | € 2,00/4,00 |
| Fanta <sup>1 4</sup>          | ファンタ      | 0,2l/0,5l | € 2,00/4,00 |
| Apfelsaft                     | リンゴジュース   | 0,2l      | € 2,00      |
| Apfelsaftschorle              | リンゴシヨレ    | 0,2l/0,5l | € 2,00/4,00 |
| Orangensaft                   | オレンジジュース  | 0,2l/0,5l | € 2,00      |
| Orangensaftschorle            | オレンジシヨレ   | 0,2l/0,5l | € 2,00/4,00 |
| Traubensaft                   | グレープジュース  | 0,2l      | € 2,00      |
| Traubensaftschorle            | グレープシヨレ   | 0,2l/0,5l | € 2,00/4,50 |
| Johannisbeersaft              | スグリジュース   | 0,2l      | € 2,00      |
| Johannisbeersaftschorle       | スグリシヨレ    | 0,2l/0,5l | € 2,00/4,50 |
| Volvic                        |           | 1,5l      | € 9,00      |

## Kaffee & Tee コーヒーとお茶

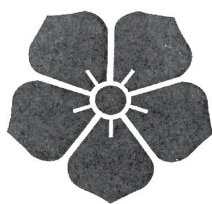
|               |        |        |
|---------------|--------|--------|
| Grüner Tee    | 緑茶     | € 3,50 |
| Schwarzer Tee | 紅茶     | € 2,50 |
| Kaffee        | コーヒー   | € 3,00 |
| Espresso      | エスプレッソ | € 2,30 |

Zusatzstoffe für gekennzeichnete Getränke: <sup>1</sup>mit Farbstoff <sup>2</sup>koffeinhaltig <sup>3</sup>enthält eine Phenylalaninquelle  
<sup>4</sup>mit Antioxidationsmittel <sup>5</sup>mit Süßungsmittel

# Speisen お食事

## Kalte Vorspeisen 冷たい前菜

|                     |                    |  |   |
|---------------------|--------------------|--|---|
| Daikon'oroshi 大根おろし |                    | Geriebener Japan-Rettich als Vorspeise (gut für die Verdauung) |   |
| 1                   | Nameko oroshi      | なめこおろし   | Daikon'oroshi mit Nameko-Pilzen <sup>3</sup> € 5,00   |
| 2                   | Avokado oroshi     | アヴォガドおろし   | Daikon'oroshi mit Avokado € 5,00  |
| 4                   | Shake no misore-ae | 鮭のみぞれ和え  | Daikon'oroshi m. gebeiztem Lachs <sup>2 5</sup> € 5,00  |
| 5                   | Avokadococktail    | アヴォガドコクテル  | Daikon'oroshi mit Avokado, Shrimps, Ikura, Masago <sup>1</sup> u. Hotate € 8,00   |
| Shinshu Vorspeisen  |                    | 信州自家製の前菜   |   |
| 11                  | Shakelemon         | 鮭レモン   | Gebeizter Lachs <sup>2 5</sup> nach Shinshu Art € 5,00  |
| 12                  | Torizanmai         | 鶏三昧  | Gekochtes Hühnerfilet in drei versch. Marinaden <sup>5</sup> € 5,00   |
| 13                  | Torizukushi        | 鶏尽くし   | Gekochtes Hühnerfilet in fünf versch. Marinaden <sup>5</sup> € 6,00   |
| 14                  | Zensaigohinmori    | 前菜五品盛り   | Fünf versch. Tagesvorspeisen (Imoshumai <sup>5</sup> , Harumaki <sup>3 6</sup> , Agekoon, Shakelemon <sup>2 5</sup> , Tori no sumiso-ae) € 8,00 |



## Salate サラダ

|    |                     |           |                                  |
|----|---------------------|-----------|----------------------------------|
| 21 | Sakanano sanpinmori | 魚の三品盛り    | Marinierter Fisch € 5,00         |
| 23 | Edamame             | 枝豆        | Grüne Sojabohnen € 5,00          |
| 28 | Gomawakame          | 胡麻わかめ     | Seetangsalat <sup>1</sup> € 5,00 |
| 29 | Gomaae              | ホウレン草胡麻和え | Spinat in Sesamsauce € 5,00      |

## Warme Vorspeisen 温かい前菜

|    |           |        |   |        |
|----|-----------|--------|---|--------|
| 41 | Agenasu   | 揚げナス   | Gebackene Aubergine in Tenpurasauce                           | € 5,50 |
| 43 | Imoshumai | 芋シュウマイ | Croquetten „Original Shinshu-Art“ mit Currysauce <sup>5</sup> | € 5,50 |
| 44 | Agekoon   | 揚げコーン  | Gebackener Mais mit Seetang                                   | € 5,00 |
| 45 | Harumaki  | 春巻き    | Mini-Frühlingsrollen <sup>3,6</sup> mit Sweet-Chilli Sauce    | € 4,50 |

## **Gyouza – lecker gefüllte Teigtaschen ギョーザ**

*(Serviert mit unserer pikanten Gyouzasaucе)*

|    |            |        |                                       |        |
|----|------------|--------|---------------------------------------|--------|
| 51 | Torigyouza | 鶏餃子    | Gyouza mit Hühnerfleischfüllung       | € 6,00 |
| 52 | Butagyouza | 豚餃子    | Gyouza mit Schweinefleischfüllung     | € 6,00 |
| 53 | Yasaigyōza | 野菜餃子   | Gyouza mit Gemüsefüllung              | € 6,00 |
| 54 | Mixgyōza   | ミックス餃子 | Gyouza mit Fleisch- und Gemüsefüllung | € 6,00 |
| 55 | Tunagyōza  | ツナ餃子   | Gyouza mit Thunfischfüllung           | € 6,00 |

## Reisbeilagen ごはん

|    |        |    |                    |        |
|----|--------|----|--------------------|--------|
| 57 | Gohan  | ご飯 | 1 Schale Reis      | € 2,50 |
| 58 | Genmai | 玄米 | 1 Schale Naturreis | € 2,50 |

## Suppen 汁

Misoshiru to Osuimono – Miso Suppe und Klare Suppe 味噌汁とお吸い物

|    |                  |         |  |        |
|----|------------------|---------|--|--------|
| 61 | Tofuwan          | 豆腐椀     | Miso Suppe mit Tofu                                  | € 4,50 |
| 62 | Wakamewan        | わかめ椀    | Miso Suppe mit Wakame                                | € 4,50 |
| 63 | Namekowan        | なめこ椀    | Miso Suppe mit Namekopilze <sup>3</sup>              | € 4,50 |
| 65 | Ezomisowan       | 蝦夷味噌椀   | Miso Suppe mit Lachs, Muschel u. Gemüse <sup>5</sup> | € 5,50 |
| 66 | Tofu no suimono  | 豆腐の吸い物  | Klare Suppe mit Tofu                                 | € 4,50 |
| 67 | Wakameno suimono | わかめの吸い物 | Klare Suppe mit Wakame                               | € 4,50 |
| 68 | Namekono suimono | なめこの吸い物 | Klare Suppe mit Namekopilze <sup>3</sup>             | € 4,50 |
| 70 | Ushiojiru        | 潮汁      | Klare Suppe mit Fisch, Meeresfrüchten u. Gemüse      | € 5,50 |

## Sashimi 刺し身

Sashimi – dünn geschnittene, rohe Fischfilets

|      |                             |                    |   |                |
|------|-----------------------------|--------------------|---|----------------|
| 81   | Moriawase                   | 盛り合わせ              | Thunfisch, Lachs, Sepia, Jakobsmuschel, Garnele, Rotbarsch, Lachskaviar und Rogen vom Capelin Fisch <sup>1</sup> , serviert mit Wasabi <sup>3</sup> | € 27,00        |
| 82   | Usuzukuri                   | 薄造り                | Hauchdünn geschnittene, frische Fischfilets, serviert mit Ponsusauce und Wasabi <sup>3</sup>  | € 20,00        |
| 83   | Sake Maguro                 | 鮭鮪の造り              | Thunfisch und Lachs mit Wasabi <sup>3</sup>   | € 9,50         |
| 84   | Ikawasa                     | イカワサ               | Sepiafilet mit Wasabi <sup>3</sup>  | € 7,00         |
| 85   | Maguro<br>Tosazukuri        | 鮪土佐造り              | Kurz gegrilltes Thunfischfilet mit Ingwer, Knoblauch u. Sriracha-Chillisauc <sup>5</sup>  | € 8,50         |
| 86   | Maguro Tataki               | 鮪のたたき              | Thunfischtatar mit Ingwer, Knoblauch und Sriracha-Chillisauc <sup>5</sup>   | € 8,50         |
| <br> |                             |                    |   |                |
| 87   | <b>Sashimi-Menü „Nessy“</b> | <b>刺し身メニューネッシー</b> |   | <b>€ 33,00</b> |
|      | Goma-Ae                     | 胡麻和え               | Spinat in Sesamsauce  |                |
|      | Ezomisowan                  | 蝦夷味噌椀              | Misosuppe mit Lachs, Muschel u. Gemüse <sup>5</sup>   |                |
|      | Hotate-Yaki                 | ホタテの串焼き            | Gebratene Jakobsmuschel mit Ponsusauce  |                |
|      | Sashimi-Moriawase           | 刺し身盛り合わせ           | Sashimi mit Wasabi <sup>3</sup>   |                |
|      | Gohan                       | 御飯                 | Reis  |                |
|      | Aisu                        | アイス                | Eis   |                |



## Sushi お寿司

Zu jedem Sushigericht servieren wir Wasabi<sup>3</sup> (Grüne Meerrettichpaste), Gari<sup>2,5</sup> (eingelegten Ingwer) und Sojasauce.

### Maki-Sushi 巻き寿司

| <b>Makisushi</b> - Sushireis, welcher mit versch. Zutaten in getrockneten Seetang eingerollt wird |                |  | Preis pro Rolle |
|---|----------------|--|-----------------|
| 201   | Tekkamaki      | 鉄火巻き mit Thunfisch   | € 5,50          |
| 202   | Shakemaki      | 鮭巻き mit Lachs  | € 5,50          |
| 203   | Kappamaki      | かっぱ巻き mit Gurke  | € 4,50          |
| 204   | Takuwanmaki    | 沢庵巻き mit eingelegtem Rettich <sup>1</sup>  | € 4,50          |
| 205   | Gomarolu       | ゴマロール mit Sesam und Avocado (inside-out)   | € 6,50          |
| 206   | Californiarolu | カリフォルニア mit Lachs und Avocado (inside-out) <sup>1,5</sup>                            | € 9,50          |
| 208   | Futomaki       | 太巻き dicke Rolle mit Ei, Gurke, Takuwan <sup>1</sup> u. gebeizt. Lachs <sup>2,5</sup> | € 9,00          |

**Katsunorimaki** カツのり巻き - Sushirollen „inside-out“ mit paniierter, gebackener Füllung

|     |             |  |        |
|-----|-------------|--|--------|
| 150 | Tsuna-Katsu | ツナカツ巻き Paniertes Thunfisch in Sushirolle <sup>1,5</sup>    | € 9,50 |
| 151 | Shake-Katsu | 鮭カツ巻き Paniertes Lachsfilet in Sushirolle <sup>1,5</sup>    | € 9,50 |
| 152 | Ebi-Katsu   | 海老カツ巻き Panierte Hummerkrabben in Sushirolle <sup>1,5</sup> | € 9,50 |
| 153 | Filet-Katsu | フィレカツ巻き Paniertes Hühnerfilet in Sushirolle <sup>1,5</sup> | € 9,50 |

### Nigiri-Sushi 握り寿司

| <b>Nigirisushi</b> - Mild gesäuerte Reishäppchen, meist mit rohem Fisch belegt |          |   | Preis je 2 Stück |
|--|----------|---|------------------|
| 211  | Tamago   | 玉子 mit Ei                                   | € 4,50           |
| 212  | Avocado  | アヴォカド mit Avocado                           | € 4,50           |
| 213  | Maguro   | 鮪 mit Thunfisch                             | € 5,50           |
| 214  | Shake    | 鮭 mit Lachs                                 | € 5,50           |
| 215  | Shiromi  | 白身 mit Seabass                              | € 4,60           |
| 216  | Ebi      | 海老 mit Hummerkrabben                        | € 4,60           |
| 217  | Ika      | イカ mit Sepia                                | € 4,60           |
| 220  | Masago   | 真砂 mit Rogen vom Capelin Fisch <sup>1</sup> | € 4,60           |
| 221  | Amaebi   | 甘エビ mit Süßwassershrimps                    | € 4,60           |
| 222  | Nama Ika | 生イカ mit rohem Sepia                         | € 4,60           |
| 223  | Unagi    | 鰻 mit gebratenem Aal <sup>1,6</sup>         | € 4,60           |



## Hühner- und andere Spieße 焼き鳥と串焼き

### **Yakitori – Hühnerspieße 焼き鳥** (serviert mit unserer Yakitorisauce)

|     |          |      |                | pro Spieß |
|-----|----------|------|----------------|-----------|
| 91  | Shouniku | 正肉   | Hühnerfleisch  | € 3,50    |
| 92  | Sasami   | ささみ  | Hühnerfilet    | € 3,50    |
| 93  | Tsukune  | つくね  | Hühnerbällchen | € 3,50    |
| 94  | Teba     | 手羽   | Hühnerflügel   | € 3,50    |
| 95  | Kawa     | 皮    | Hühnerhaut     | € 3,50    |
| 96  | Leba     | レバー  | Hühnerleber    | € 3,50    |
| 100 | Bonkawa  | ボンカワ | dicke Haut     | € 3,50    |

### **Kushiyaiki - verschiedene Spieße 串焼き** (Gemüsespieße mit Yakitorisauce Fischspieße mit Butter-Ponsusauce serviert)

|     |            |         |                |        |
|-----|------------|---------|----------------|--------|
| 112 | Hotate     | ホタテ     | Jakobsmuscheln | € 8,00 |
| 113 | Maguro     | 鮪       | Thunfisch      | € 6,00 |
| 114 | Ebi        | 海老      | Garnele        | € 6,00 |
| 115 | Shake      | 鮭       | Lachs          | € 5,50 |
| 116 | Pieman     | ピーマン    | Paprika        | € 3,50 |
| 117 | Nasu       | ナス      | Aubergine      | € 3,50 |
| 118 | Zukkini    | ズッキーニ   | Zucchini       | € 3,50 |
| 119 | Naganegi   | 長ネギ     | Lauch          | € 3,50 |
| 121 | Shanpinyon | シャンピニオン | Champignon     | € 3,50 |

130 **Shinshu Spezial - Mahoroba no Kuni**  
**信州スペシャル (まほろばの国)**



|                     |           |  |
|---------------------|-----------|--|
| Sashimi to Avokado  | 刺し身       | Sashimi und Avokado mit Wasabi <sup>3</sup>                                |
| Harumaki to Agekoon | 春巻きと揚げコーン | Frühlingsröllchen <sup>3,6</sup> und gebackener Mais mit Sweet-Chillisaucе |
| Avokadooroshi       | アボカドおろし   | Geriebener Rettich mit Avokado   |
| Misoshiru           | 味噌汁       | Misosuppe  |
| Sushi               | 寿司        | Lachs-, Hummerkrabben- und Thunfisch-Nigiri-Sushi                          |
| Ebitenpura          | 海老天       | Gebackene Hummerkrabben  |
| Salada              | サラダ       | Gemischter Salat   |
| Yakitori            | 焼鳥        | Hühnerspieß  |
| Gyu no Sukiyaki     | 牛すき焼き     | Sukiyaki mit Rindfleisch   |
| Dezaato             | デザート      | Dessert (Eis)  |

**€ 49,90**

**131 Tenpura Dinner 天麩羅ディナー****€ 34,00****Tenpura** - Hummerkrabben, Fisch oder Gemüse im leichten Teigmantel ausgebacken.

|                  |           |   |
|------------------|-----------|---|
| Shakelemon       | 鮭のレモン締め   | gebeizter Lachs <sup>2 5</sup>          |
| Ebibata          | 海老のバタ焼き   | Gegrillte Garnele mit Butter-Ponsusauce |
| Osuimono         | お吸い物      | Klare Suppe                             |
| Gomaae           | ホウレン草胡麻和え | Spinat in Sesamsoße                     |
| Sarada           | サラダ       | Gemischter Salat                        |
| Tenpuramoriawase | 天麩羅盛り合わせ  | Geback. Hummerkrabben u. Gemüse         |
| Dezaato          | デザート      | Dessert (Eis)                           |

**132 Suki-yaki Dinner すき焼きディナー****€ 33,00****Suki-yaki** - dünn geschnitt. Rindfleisch, Gemüse u. Tofu in unserer Spezialsauce - am Tisch zubereitet.

|                     |           |   |
|---------------------|-----------|---|
| Torizanmai          | 鶏三味       | Versch. Mariniert. Hühnerfilet <sup>5</sup>   |
| Harumaki to Agekoon | 春巻きと揚げコーン | Frühlingsrolle <sup>3 6</sup> u. geback. Mais |
| Misoshiru           | 味噌汁       | Misosuppe                                     |
| Tsukune             | つくねの串     | Hühnerfleischbällchen                         |
| Sarada              | サラダ       | Gemischter Salat                              |
| Gyu Suki-yaki       | 牛のすき焼き    | Suki-yaki mit Rindfleisch                     |
| Dezaato             | デザート      | Dessert (Eis)                                 |

**134 Shabu-shabu Dinner しゃぶしゃぶディナー****€ 33,00****Shabu-shabu** - dünn geschnitt. Fleisch, Gemüse u. Tofu in Brühe, am Tisch zubereitet

|                    |           |   |
|--------------------|-----------|---|
| Sakana no Sanpin   | 魚の三品盛り    | Versch. Marinierter Fisch                       |
| Goma-Ae            | ホウレン草胡麻和え | Spinat in Sesamsauce                            |
| Imo-Shumai         | 芋焼売       | Kartoffelcroquetten mit Currysauce <sup>5</sup> |
| Agenasu            | 揚げナス      | Gebackene Aubergine                             |
| Sarada             | サラダ       | Gemischter Salat                                |
| Gyu no Shabu-shabu | 牛のしゃぶしゃぶ  | Shabu-shabu mit Rindfleisch                     |
| Dezaato            | デザート      | Dessert (Eis)                                   |

## À la Carte 一品料理

**Zu allen Gerichten servieren wir eine kleine Vorspeise, Salat und Reis.**

前菜、サラダとご飯が付きます。

|     |                  |          |  |         |
|-----|------------------|----------|--|---------|
| 301 | Shakenobatayaki  | 鮭のバタ焼き   | Gegrillter Lachs mit Butter-Ponsusauce                                     | € 22,00 |
| 302 | Oebinobatayaki   | 大海老のバタ焼き | 4 gegrillte Hummerkrabben mit Butter-Ponsusauce                            | € 24,00 |
| 306 | Tenpuramoriawase | 天麩羅盛り合わせ | Tenpura von Hummerkrabben, Tintenfisch, Shiromi u. Gemüse mit Tenpurasauce | € 22,00 |
| 309 | Sukiyaki         | すき焼き     | Sukiyaki mit Rind  | € 25,00 |
| 310 | Shabushabu       | しゃぶしゃぶ   | Shabushabu mit Rind  | € 25,00 |
| 311 | Kushiyaki        | 串焼き      | 6 versch. Hühnerspieße mit Yakitorisauce                                   | € 22,00 |
| 313 | Hamayaki         | 浜焼き      | Fisch und Meeresfrüchtespieße mit Butter-Ponsusauce                        | € 25,00 |
| 314 | Shojin-Age       | 精進揚げ     | Gemüse-Tenpura mit Tenpurasauce  | € 17,00 |



## Nachtisch デザート

|     |                |         |                           |        |
|-----|----------------|---------|---------------------------|--------|
| 401 | Mikkusuaisu    | ミックスアイス | Gemischtes Eis            | € 3,50 |
| 402 | Ujikinntokiais | 宇治金時アイス | Eis mit süßen Azukibohnen | € 4,00 |
| 403 | Macchaaisu     | 抹茶アイス   | Grüntee-Eis               | € 4,50 |
| 406 | Shogaaisu      | 生姜アイス   | Ingwer-Eis                | € 4,50 |

Zusatzstoffe für gekennzeichnete Speisen: <sup>1</sup>mit Farbstoff <sup>2</sup>enthält eine Phenylalaninquelle <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel  
<sup>4</sup>mit Süßungsmittel <sup>5</sup>Konservierungsstoffe <sup>6</sup>mit Geschmacksverstärker

Eine separate Allergen-Dokumentation zu unserer Speisekarte erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

### **Vollreis**

Vollreis ist als tägliches Nahrungsmittel am besten geeignet. Fast zwei Drittel der Weltbevölkerung ernährt sich von Reis. Der bei uns erhältliche biologische Vollreis stammt aus südeuropäischen Ländern wie Italien, Spanien und Südfrankreich.

Vollreis ist leicht verdaulich, hat von allen Getreidesorten den höchsten Gehalt an Vitamin B, was für das Gehirn, Nervensystem, das Wachstum, die Gewebsatmung und zur Bildung des Blutfarbstoffes sehr wichtig ist. Der Vollreis liefert dem Organismus eine beständige Energiezufuhr und beansprucht bei der Assimilation unsere Organe nur minimal.

Er enthält stickstoffhaltige Fette und Mineralsubstanzen, stopft nie und enthält keine Harnsäure. Die traditionelle, sowie auch die moderne Medizin, sind sich darin einig, dass der Vollreis eine heilende Wirkung besitzt.

Kein anderes Nahrungsmittel bietet so viele verschiedene Zubereitungsmethoden wie der Vollreis. Wenn Sie möchten, können Sie bei uns Vollreis bestellen.

### **Wakame**

(Meergemüse, *Undaria pin natifida*)

Wakame ist eine federartig langwachsende Tangart, die kalte Strömungen bevorzugt. Wakame wird im sauberen Wasser des Küstenbereiches vor Japans Nordinsel „Hokkaido“ geerntet und in der Sonne getrocknet.

### **Miso**

Miso ist eine milchsauer vergorene Paste aus Sojabohnen, Salz, meist auch noch aus einer Getreideart. Der Geschmack ist fein und aromatisch.

Die Zutaten werden mit einer Kultur (Kojio) versetzt und in Zedernholzfüßern unter schweren Gewichten mindestens ein Jahr lang gereift. Dabei findet ein komplexer Gährungsprozess, der viele Arten von Mikroorganismen mit einbezieht, statt.

### **Shoyu**

Shoyu (Sojasauce) ist ein traditionelles japanisches Würzmittel mit jahrhundertealter Tradition. Seine vielfältige Verwendbarkeit ist in der internationalen Küche seit langem anerkannt. Der Gärungsprozess bei der Herstellung von Shoyu dauert fast zwei Jahre und geschieht auf natürliche Weise durch Mikroorganismen. So entstehen das ausgeprägte Aroma, die Farbe und der Geschmack, so dass keine weiteren Stoffe zugeführt werden müssen. Nur wenige Produzenten beherrschen heute noch die Kunst der Shoyu-Herstellung.

### **Nori**

Nori ist ein in Blättern gepresstes Meeresgemüse (Algen). Die Pflanzen werden auf Netzen kultiviert, nach der Ernte zwischen Matten gepresst und an der Sonne getrocknet. Leicht geröstet hat es einen zarten, würzigen Geschmack und schmeckt auch denjenigen, die den Meeresgeruch nicht mögen. Von allen Meeresgemüsen hat es den höchsten Eiweißgehalt und ist sehr nahrhaft. Nori ist sehr reich an Vitaminen, vor allem A und B, Eisen und Kalzium. (Wird bei Mangelerscheinungen und Blutarmut empfohlen).

# Kleiner Sprachkurs

## Deutsch

Ich kann Japanisch sprechen.

Mein Name ist ~

Ja/Nein

Dankeschön

Was ist das?

Das ist ~

Einen Moment bitte.

Zum Wohl!

Die Rechnung bitte.

Guten Morgen.

Guten Tag.

Guten Abend.

Gute Nacht.

Auf Wiedersehen.

## Zahlen

|    |        |     |               |     |         |    |           |    |        |
|----|--------|-----|---------------|-----|---------|----|-----------|----|--------|
| 1  | Ichi   | 2   | Ni            | 3   | San     | 4  | Shi (yon) | 5  | Go     |
| 6  | Roku   | 7   | Shichi (Nana) | 8   | Hachi   | 9  | Kyu       | 10 | Ju     |
| 11 | Juichi | 12  | Juni          | 13  | Jusan   | 14 | Jushi     | 15 | Jugo   |
| 20 | Niju   | 21  | Nijuichi      | 30  | Sanju   | 31 | Sanjuichi | 40 | Yonjuu |
| 90 | Kyuju  | 100 | Hyaku         | 200 | Nihyaku |    |           |    |        |

## Japanisch

Watashi wa Nihongo o hanase masu.

Watashi no namae wa ~ desu.

Hai/Iie

Arigato gozaimasu.

Kore wa nan desuka?

Kore wa ~ desu.

Chotto matte kudasai.

Kanpai!

Okanjyo o onegai shimasu.

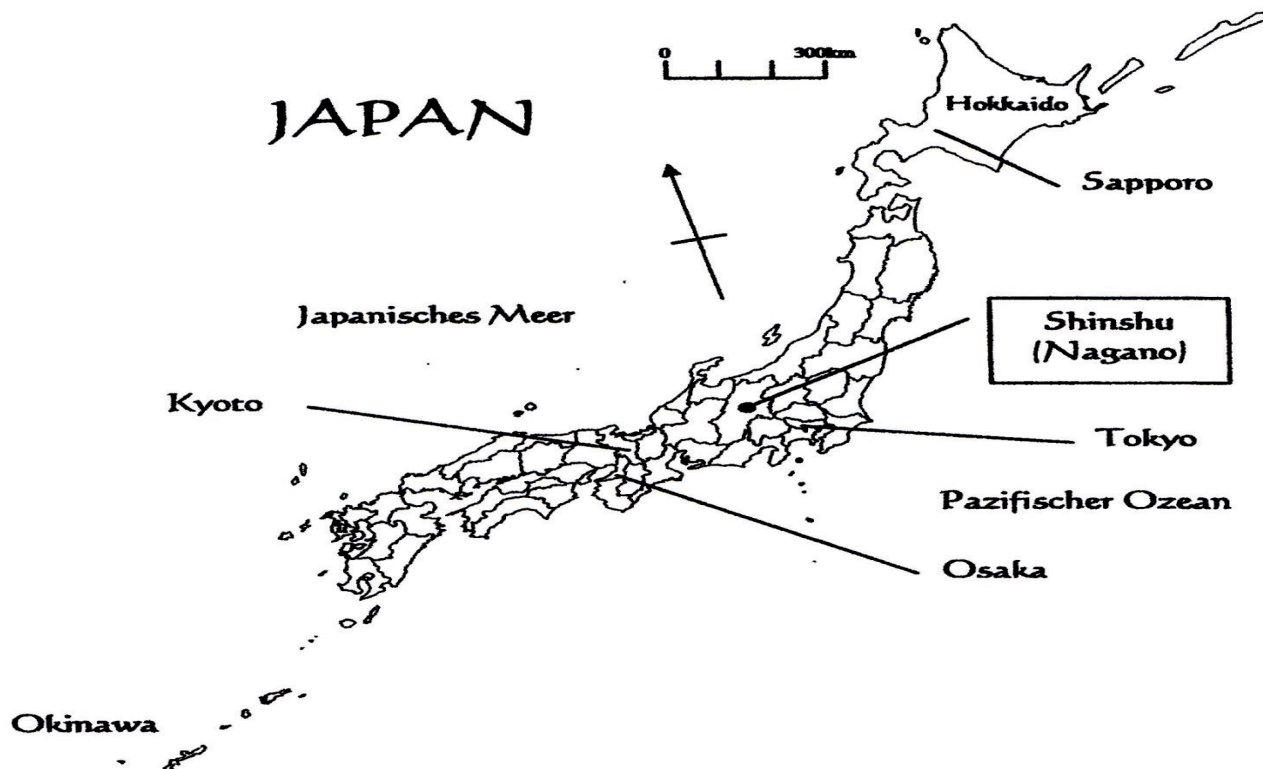
Ohayo gozaimasu

Konnichiwa

Kon banwa

Oyasumi nasai.

Sayonara.



Japan Restaurant Shinshu  
Tränktorstraße 2  
85049 Ingolstadt  
Tel.-Nr.: 0841 46176  
Fax-Nr.: 0841 9315370  
e-Mail: kontakt@shinshu.de

Öffnungszeiten:  
Mo Ruhetag  
Di-Do 12:00-14:30 18:00-22:30  
Fr 12:00-14:30 18:00-23:00  
Sa mittags geschlossen 18:00-23:00  
So 12:00-14:30 18:00-22:00