

ふじわら

F U J I W A R A

Menu

Kitchen opened

Wed - Sat

12:00 - 14:00

Tue - Sat

18:00 - 21:00

Sun & Mon

Closed

お寿司 Sushi

1. お寿司の盛り合わせ (小) *Mixed Sushi Platter (small)* 29,50 €
7x Nigiri 3x Salmon rolls 3x Cucumber rolls, served with Miso soup
2. お寿司の盛り合わせ *Mixed Sushi Platter* 36,00 €
9x Nigiri 3x Tuna rolls 3x Salmon rolls, served with Miso soup
3. ちらし寿司 *Chirashi Sushi* 35,00 €
Various kinds of raw fish slices on a bed of Sushi rice, served with Miso soup
4. 鉄火丼 *Tekkadon* 36,00 €
Slices of Tuna on a bed of Sushi rice, served with Miso soup
5. 鮪と鮭の二色丼 *Maguro Shake Don* 32,50 €
Slices of Tuna and Salmon on a bed of Sushi rice, served with Miso soup
6. 鮭といくらの親子丼 *Shake Ikura Don* 32,50 €
Slices of Salmon and Salmon roe on a bed of Sushi rice, served with Miso soup
13. 手巻き寿司セット (お持ち帰り) *Temaki Sushi Set (for Takeaway)* 59,90 €
Various Sushi-Fillings and Sushi rice for Hand Roll Sushi, for 2 persons

お刺身 Sashimi

7. お刺身の盛り合わせ (小) *Sashimi Platter (small)* 26,00 €
Various kinds of raw fish slices
8. お刺身の盛り合わせ *Sashimi Platter* 35,00 €
Various kinds of raw fish slices
9. 鮪のお刺身 *Maguro Sashimi* 30,00 €
10 Slices of Tuna
10. 鮪と鮭のお刺身 *Maguro Shake Sashimi* 28,50 €
8 Slices of Tuna and Salmon
11. 鮭のお刺身 *Shake Sashimi* 22,00 €
10 Slices of Salmon
12. 鯛の薄造り *Tai Usuzukuri* 23,50 €
10 Thin slices of Red Sea Bream, served in housemade sauce

お好み寿司 *Sushi à la Carte**Nigiri (Price for 1 Piece)*

19. いなり <i>Inari</i>	3,00 €
<i>Fried Tofu stuffed with rice</i>	
20. たまご <i>Tamago</i>	3,00 €
<i>Egg omelet</i>	
21. いか <i>Ika</i>	4,50 €
<i>Squid</i>	
22. たこ <i>Tako</i>	4,50 €
<i>Octopus</i>	
23. 鯖 <i>Saba</i>	5,00 €
<i>Soused Mackerel</i>	
24. 海老 <i>Ebi</i>	5,00 €
<i>Shrimp</i>	
25. 鮭 <i>Shake</i>	5,00 €
<i>Salmon</i>	
26. 鯛 <i>Tai</i>	5,00 €
<i>Red Sea Bream</i>	
27. 鮪 <i>Maguro</i>	5,50 €
<i>Tuna</i>	
28. いくら <i>Ikura</i>	5,50 €
<i>Salmon roe</i>	
29. うなぎ <i>Unagi</i>	5,80 €
<i>Eel</i>	
30. 中とろ <i>Chutoro</i>	6,50 €
<i>Fatty Tuna</i>	
31. とろ <i>Toro</i>	7,50 €
<i>Fattiest Tuna</i>	

Rolls

32. 鉄火巻 <i>Tekka-maki</i>	6,80 €
<i>Tuna rolls</i>	
33. 鮭巻 <i>Shake-maki</i>	6,00 €
<i>Salmon rolls</i>	
34. かつば巻 <i>Kappa-maki</i>	5,20 €
<i>Cucumber rolls</i>	
35. かんぴょう巻 <i>Kanpyo-maki</i>	5,50 €
<i>Pickled pumpkin rolls</i>	
36. おしんこ巻 <i>Oshinko-maki</i>	5,50 €
<i>Pickled radish rolls</i>	
37. アボカド巻 <i>Avocado-maki</i>	5,20 €
<i>Avocado rolls</i>	
38. 納豆巻 <i>Natto-maki</i>	5,50 €
<i>Fermented soybeans rolls</i>	
39. とろ巻 <i>Toro-maki</i>	7,80 €
<i>Fattiest Tuna rolls</i>	
40. カリフォルニア巻 <i>California-maki</i>	14,00 €
<i>California rolls with Avocado and Salmon</i>	
41. 海老フライ巻 <i>Ebifurai-maki</i>	14,00 €
<i>Fried Shrimp rolls</i>	
42. 太巻 <i>Futomaki</i>	20,00 €
<i>Big roll filled with Egg omelet and vegetables</i>	
43. バッテラ <i>Battera</i>	22,00 €
<i>Box pressed Sushi with soused Mackerel</i>	
44. ガリ <i>Gari</i>	1,50 €
<i>Pickled Ginger</i>	

サラダ *Salad*

50. わかめサラダ *Wakame Salad* 6,50 €
Mixed Greens with Seaweed on top, served with housemade dressing
51. ポテトサラダ *Potato Salad* 6,50 €
Mixed Greens with Japanese Potato Salad on top, served with housemade dressing
52. 海鮮サラダ *Kaisen Salad* 16,50 €
Mixed Greens with various kinds of raw fish slices, served with housemade dressing

天ぷら *Tempura*

53. 天ぷら盛り合わせ (小) *Tempura Platter (small)* 19,50 €
Lightly battered and deep-fried shrimps and vegetables
54. 天ぷら盛り合わせ *Tempura Platter* 28,00 €
Lightly battered and deep-fried shrimps, fish and vegetables

肉料理 *Beef and Pork*

55. イベリコ豚の豚カツ *Iberico Tonkatsu* 20,00 €
Japanese cutlet of Iberian pork, served with sliced cabbage
56. イベリコ豚のタレ焼き *Iberico Tareyaki* 18,00 €
Slices of Iberian pork pan fried in Tare sauce
57. 牛タンの塩焼き *Gyuutan Shioyaki* 16,50 €
Pan fried sliced beef tongue seasoned with salt

井もの *Rice Dishes*

58. うな重 *Unaju* 36,50 €
Grilled Eel on a bed of rice, served with Miso soup
59. 天井 *Tendon* 31,00 €
Deep-fried shrimps and vegetables on a bed of rice, served with Miso soup

焼き魚 *Grilled Fish*

60. 鯖の塩焼き *Saba Shioyaki* 16,00 €
Grilled Mackerel seasoned with salt
61. 鮭の西京焼 *Shake Saikyouyaki* 16,00 €
Grilled Salmon, marinated in Saikyo Miso
62. 鮭カマの塩焼き *Shakekama Shioyaki* 8,00 €
Grilled Salmon wing seasoned with salt

一品料理 Side Dishes

- | | | | |
|-----|------------|---------------------------------------------------------------------|---------|
| 64. | 枝豆 | Edamame | 5,20 € |
| | | <i>Boiled green soybeans seasoned with salt</i> | |
| 65. | 焼き鳥 | タレ又は塩 (2本) Yakitori | 7,00 € |
| | | <i>Grilled chicken on a skewer, with Tare sauce or salted</i> | |
| 66. | 小イカの沖漬け | Koika Okizuke | 6,80 € |
| | | <i>Raw squid pickled in soy sauce and rice wine</i> | |
| 67. | 冷奴 | Hiyayakko | 6,00 € |
| | | <i>Cold Tofu with dried Bonito flakes</i> | |
| 68. | 揚げだし豆腐 | Agedashi Tofu | 8,00 € |
| | | <i>Deep-fried Tofu with dried Bonito flakes</i> | |
| 69. | 餃子 (6ヶ) | Gyoza | 8,50 € |
| | | <i>6 Dumplings filled with minced chicken and vegetables</i> | |
| 70. | ほうれん草のおひたし | Horenso | 5,50 € |
| | | <i>Boiled spinach</i> | |
| 71. | さつま揚げ | Satsuma Age | 6,80 € |
| | | <i>Deep-fried fish paste</i> | |
| 72. | いくらおろし | Ikura Oroshi | 9,80 € |
| | | <i>Salmon roe with grated radish</i> | |
| 73. | 鯖納豆 | Maguro Natto | 11,00 € |
| | | <i>Fermented soybeans with raw Tuna slices</i> | |
| 74. | 牛肉八丁味噌煮込み | Gyuuniku Nikomi | 14,50 € |
| | | <i>Beef tendon stew in Miso</i> | |
| 75. | 鳥の唐揚げ | Tori no Karaage | 13,50 € |
| | | <i>Deep-fried chicken marinated in soy sauce, ginger and garlic</i> | |
| 76. | もずく酢 | Mozukusu | 6,00 € |
| | | <i>Vinegared Mozuku-Seaweed</i> | |
| 77. | レンコンチップス | | 6,00 € |
| | | <i>Fried Lotus root chips</i> | |

そば うどん Soba* & Udon**

80. ざるそば、うどん Zaru Soba or Udon 12,80 €
Cold noodles with dipping sauce
81. 天ざるそば、うどん Tenzaru Soba or Udon 19,50 €
Cold noodles served with lightly battered and deep-fried shrimps and vegetables
82. きつねそば、うどん Kitsune Soba or Udon 12,80 €
Warm Noodle soup topped with deep-fried Tofu
83. たぬきそば、うどん Tanuki Soba or Udon 12,80 €
Warm Noodle soup topped with bits of deep-fried Tempura batter
84. 天ぷらそば、うどん Tempura Soba or Udon 19,50 €
Warm Noodle soup served with lightly battered and deep-fried shrimps and vegetables

*Thin buckwheat noodles **Thick wheat noodles

御飯 味噌汁 Rice & Miso soup

86. 御飯 Gohan 3,00 €
Bowl of cooked rice
87. 味噌汁 Miso soup 3,50 €
Miso soup
88. 赤だし Akadashi 4,00 €
Soup made with red Miso paste

ふじわら

F U J I W A R A

デザート Desserts

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|
| 90. 抹茶アイスクリーム
<i>Green tea ice cream</i> | <i>Maccha Ice cream</i> | 3,00 € |
| 91. 小倉アイスクリーム
<i>Red Azuki-Bean ice cream</i> | <i>Ogura Ice cream</i> | 3,00 € |
| 92. 黒ごまアイスクリーム
<i>Black sesame ice cream</i> | <i>Kurogoma Ice cream</i> | 3,00 € |
| 93. アイスクリームの天ぷら
<i>Deep-fried ice cream in Tempura batter, with Strawberry or Chocolate sauce</i> | <i>Tempura Ice cream</i> | 10,50 € |

ビール Beer

キリン 一番搾り	<i>Kirin Beer Ichiban Shibori</i>	0,33 L	4,00 €
ビットブルガー 生ビール	<i>Bitburger Pils Beer on tap</i>	0,3 L 0,5 L	3,40 € 4,90 €
ヴァイツェンビール	<i>Benediktiner Weißbier</i>	0,5 L	4,90 €
ベネディクティナー	<i>Benediktiner Weißbier non-alcoholic</i>	0,5 L	4,90 €
ノンアルコールビール	<i>Bitburger Pils Beer non-alcoholic</i>	0,33 L	3,40 €
ラドラー	<i>Bitburger Radler</i>	0,33 L	3,40 €

ミネラルウォーター ソフトドリンク Water & Soft Drinks

ミネラルウォーター	<i>Elisabethen Quelle Mineral Water</i>	0,25 L 0,75 L	2,80 € 7,50 €
コーラ	<i>Coca Cola</i> ¹⁾²⁾³⁾	0,2 L	2,90 €
コーラライト	<i>Coca Cola Light</i> ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾	0,2 L	2,90 €
ファンタ	<i>Fanta</i> ¹⁾	0,2 L	2,90 €
Sprite	<i>Sprite</i>	0,2 L	2,90 €
アップルジュース	<i>Apple Juice</i>	0,2 L	2,90 €
オレンジジュース	<i>Orange Juice</i>	0,2 L	2,90 €
ビターレモン	<i>Bitter Lemon</i>	0,2 L	2,90 €
ジンジャエール	<i>Ginger Ale</i> ¹⁾	0,2 L	2,90 €
カルピス	<i>Calpico</i>	0,2 L	4,00 €
ラムネ	<i>Japanese Lemonade</i>	0,2 L	4,50 €

お茶 コーヒー Tea & Coffee

ウーロン茶	<i>Cold Oolong Tea</i>	0,2 L	3,00 €
お茶	<i>Green Tea</i>	Cup	2,50 €
コーヒー	<i>Coffee</i>	Cup	3,50 €
エスプレッソ	<i>Espresso</i>	Cup	2,50 €

日本酒 梅酒 *Rice Wine (Sake) & Plum Wine*

梅酒	<i>Plum Wine</i>		6 cL	4,80 €
瀬祭	<i>Dassai</i>	山口	90 ml	10,00 €
熱燗	<i>Warm Sake</i>		180 ml	12,00 €
真澄	<i>Masumi</i>	長野	180 ml	14,80 €
男山	<i>Otokoyama</i>	北海道	180 ml	14,80 €
八海山	<i>Hakkaisan</i>	新潟	180 ml	14,80 €
吉野杉の樽酒	<i>Taruzake</i>	奈良	180 ml	14,80 €
純米酒 菊正宗	<i>Kikumasa</i>	兵庫	300 ml	23,00 €
久保田 千壽	<i>Kubota Senju</i>	新潟	720 ml	62,00 €
純米酒 浦霞	<i>Uragasumi</i>	宮城	720 ml	65,00 €
純米大吟醸 瀬祭	<i>Dassai</i>	山口	720 ml	72,00 €

焼酎 *Japanese Spirits*

焼酎	<i>Japanese Spirits</i>		8 cl	9,00 €
芋焼酎 黒霧島	<i>Kurokirishima</i>	宮崎	700 ml	58,00 €
芋焼酎 一刻者	<i>Ikkomon</i>	鹿児島	700 ml	62,00 €
麦焼酎 いいちこ	<i>Ichiko</i>	大分	700 ml	58,00 €

ゼクト 白ワイン *White Wine & Sparkling Wine*

Jg	Wein	0,1 l	0,2 l..... 0,75 l
----	------	-------	-------------------

ゼクト *Sparkling Wine*

(SW1)	Winzersekt Pinot blanc de noir brut Weingut Werner Jülg – Pfalz/Deutschland	5,50 €	
-------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------	--

Klassisch in der Flasche gereifter weißer, deutscher Winzersekt aus der Edelrebe Spätburgunder (Pinot Noir). Die Perlage ist fein, die Frucht erinnert an rote Johannisbeere, elegant, cremig im Mundgefühl, trocken.

白ワイン *White Wine*

(W1)	Rheingau Riesling trocken Weingut Balthasar Ress – Rheingau/Deutschland	7,00 €	
------	----------------------------------------------------------------------------	--------	--

Wunderbarer hedonistischer Rheingau-Riesling-Schoppen und toller Essensbegleiter, saftige Frucht nach Reineclaude und Aprikose, elegant und trinkanimierend, die perfekt reife Säure gibt dem Wein Substanz und Struktur, schwingt schön nach hinten aus.

(W2)	Grauburgunder Kabinett trocken Weingut Werner Jülg – Pfalz/Deutschland	8,00 €..... 29,50 €	
------	---------------------------------------------------------------------------	---------------------	--

Grauburgunder, Pinot Gris, Pinot Grigio, es gibt viele Namen für die Rebsorte und die deutschen Winzer müssen sich ganz sicher auch international nicht mit ihren tollen Qualitäten verstecken. Der Kabinett von Werner Jülg zeigt eine feine Frucht von Quitte und grünem Apfel, dazu würzige und dezent nussige Noten.

(W3)	Sauvignon Blanc trocken Weingut Pfirmann – Pfalz/Deutschland	9,50 €..... 35,00 €	
------	-----------------------------------------------------------------	---------------------	--

Jürgen Pfirmann hat ein echtes Händchen für die Rebsorte, das belegt auch sein Sieg bei der Sauvignon Blanc Trophy der Zeitschrift Vinum. Einer der besten deutschen Sauvignon Blancs, mit mineralischer Kühle, wunderbarer Frische, feine Frucht nach Stachelbeere, dazu Kräuteraromen, crispy und trocken. Gerade zur asiatischen Küche passt die Rebsorte Sauvignon Blanc besonders gut.

(W4)	Rheingau Riesling Spätlese tr. "Kiedricher Gräfenberg" Weingut Speicher-Schuth – Rheingau/Deutschland 42,00 €	
------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	--

Die berühmte Lage Kiedricher Gräfenberg gehört zu den großen deutschen Weinlagen, sie ist nach Süd-Südwest ausgerichtet, der Boden ist von grusig-steinigen Phylliten geprägt. Diese Spätlese zeigt einen kraftvollen Körper und eine saftige, animierende Frucht nach Maracuja, gelbem Steinobst und auch einem Hauch Minze.

(W5)	Macon Solutre-Pouilly AC "Sur le Mont" (Chardonnay) Domaine Cheveau – Burgund/Frankreich 45,00 €	
------	---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	--

Wunderschöner, mineralischer Chardonnay aus der Heimatregion der Rebsorte, dem Burgund. Die Frucht erinnert an grünen Apfel und Birne, getragen von einer festen, frischen mineralischen Struktur, lang am Gaumen. Der junge, ambitionierte Winzer Nicolas Cheveau zeigt exemplarisch große Qualität.

ロゼ 赤ワイン *Rosé & Red Wine*

lg *Wein* 0,2 l 0,75 l

ロゼ *Rosé Wine*

(RS1) Les Galets rosés AOC Costieres de Nimes 6,80 €
Chateau Mourgues du Gres – Rhône/Frankreich

Das Chateau Mourgues du Gres liegt im südlichen Teil des Anbaugebiets Rhône unweit der wildromantischen Camargue, seine Rosé-Weine sind herausragend gut. Der "Les Galets rosés" gefällt mit seiner natürlichen, rotbeerigen Frucht, zeigt sich enorm saftig und trinkanimierend, endet herrlich würzig, perfekter südfranzösischer Rosé-Genuss.

赤ワイン *Red Wine*

(R1) Mar de Lisboa tinto 7,00 € 26,00 €
Quinta de Chocopalha – Lisboa/Portugal

Das Familienweingut der portugiesischen Starönologin Sandra Tavares gehört heute zu den renommiertesten Weingütern Portugals, der Mar de Lisboa ist ein Rotwein der die Frische des Atlantiks mit der Feuer Lusitaniens verbindet. Frische, reife rote Beerenfrucht, samtig-rundes Tannin und wunderbare Balance.

(R2) Zweigelt trocken 7,50 € 28,00 €
Weingut Tinhof – Burgenland/Österreich

Zunächst begeistert uns der Wein durch seine dunkle Farbe und sein prächtiges Aromenspiel von ebenfalls dunklen Früchten, dazu erinnert der saftige Duft nach Herzkirschen an den Sommer. Am Gaumen saftig-frisch, würzige Noten vom 18 monatigen Ausbau im großen Holzfass. Schöner Ausklang.

(R3) Cotes du Rhône AC (BIO) 9,00 € 33,00 €
Domaine Roche-Audran – Rhône/Frankreich

Am Gaumen pikante Beerenfrucht, dazu tänzelt eine zarte Süße von Trockenfrüchten (Pflaumen, Feigen) über die Zunge. Dagegen steht eine sehr feine Säure, sehr geschmeidig am Gaumen, mit saftigem Körper und runden Tanninen. Der Winzer Vincent Roche gehört zu den Pionieren der Biodynamik an der Rhône.

(R4) Ribera del Duero Crianza DO 48,00 €
Bodegas Monteabellon – Ribera del Duero/Spanien

Die Tempranillo Trauben für diese Crianza stammen aus den höher gelegenen Lagen des Weingutes, diese Böden sind von sandiger Struktur und weisen einen hohen Anteil an Kiesel und Kalkstein auf. Der Wein wird 14 Monate in Barriques, zu 70 % aus französischer und 30% amerikanischer Eiche, ausgebaut. Beeindruckendes, sattes Kirschrot. Herrlich tiefer Duft von Schwarzkirschen und dunklen Beeren, ein Hauch Vanille. Am Gaumen satt und voll mit mineralischer Frische und Kühle, erfrischend saftige Beeren, das Tannin herrlich geschliffen, sehr nachhaltig im langen Finish!