

Inhalt

VORSPEISEN UND BENTO

Salat mit Wakame und Gurke.....	1
Edamame mit Salz	2
Grüne Bohnen mit Sesam.....	3
Spinat mit Miso	4
Aubergine mit Miso	5
Kartoffel-Sarada	6
Kürbissalat.....	7
Japanischer Salat	8
Kandierter Kürbis.....	9
Omelette mit Nori	10
Karotten-Kimpira	11
Geschmorte Algen.....	12
Japanische Pickels.....	13
Chawan-Mushi-Flan	14
Tartar von der Dorade	15
Tartar vom Thunfisch	16

HÄPPCHEN UND SPIESSE

Tofu-Kroketten	17
Tempura	18

Karaage-Kroketten	19
Yakitori mit Rindfleisch und Käse.....	20
Yakitori mit Huhn und Lauch.....	21
Yakitori mit Ente und Champignons....	22
Tsukune-Bällchen	23
Gyoza.....	24

FLEISCH, FISCH UND TOFU

Paniertes Schweinefleisch	
mit Tonkatsu	25
Gebratenes Schweinefleisch	
mit Ingwer	26
Geschmortes Schweinefleisch	
Kakuni	27
Ente mit Sake	28
Mariniertes Schweinekotelett	29
Lachs mit Miso	30
Makrelen mit Miso	31
Gegrillte Makrelen mit Salz	32
Sesamtofu.....	33
Sommertofu	34

SUPPEN

Misosuppe 35

Ton Jiru-Suppe 36

Hühnersuppe mit Mochi 37

Sobasuppe mit Ente 38

Niku Udon-Suppe 39

Chashu-Ramen 40

Spicy Ramen 41

Veggie-Ramen mit Miso 42

REIS UND NUDELN

Teriyaki-Lachs mit Soba 43

Yaki Udon 44

Mentaiko-Nudeln 45

Japanischer Reis 46

Reis mit mariniertem Thunfisch 47

Reis mit Lachs und grünem Tee 48

Gemischter Reis 49

Reis mit Champignons und Maronen... 50

Oyakodon-Reis mit Hähnchen und Ei ... 51

Reis mit Rindfleisch Gyu Don 52

Gebratener Reis Cha An 53

Nigiri Sushi..... 54

Onigiri 55

Chirashi-Lachs 56

Spicy Maki 57

Veggie-Maki 58

HAUPTGERICHTE

Japanisches Curry 59

Rinderragout..... 60

Hähnchenragout Iridori 61

Lachs Nabe 62

Sukiyaki..... 63

DESSERTS

Yokan mit Maronen und Azuki 64

Kasutera-Kuchen 65

Japanischer Cheesecake..... 66

Mushi Pan Muffin 67

Daifuku Mochi..... 68

Kurikinton-Kuchen 69