



Erleben Sie eine Reise in die japanische Küche

Kushitei of Tokyo

since 1995

IZAKAYA STYLE
SUSHI BAR

心ゆくまで日本食を楽しめる場所



Kushitei.duesseldorf



kushiteiduesseldorf

満足

KUSHITEI SET MEAL

MENU [KUSHITEI]



48,00€

炭火串焼き盛り合わせ 鶏もも肉、つくね、手羽先、海老、鴨ロース、中落カルビ
寿司盛り合わせ まぐろ、海老、うなぎ、ハマチ、鮭いくら軍艦、ネギトロ巻き
ほうれん草の胡麻和え、味噌汁、抹茶アイス

Spieße Platte mit

Hähnchenkeule
Hähnchenhackbällchen
Maishähnchenflügel
Garnele
Entenbrust
USA Short Rib

Sushi Platte mit

Thunfisch,
Gelschwanzmakrele
Aal
Lachs & Ikura Gunkan
Thunfisch & Lauchzwiebeln Maki

Spinat mit Sesam-Misosoße

Misosuppe

Matcha Eis

MENU [YAKITORI]



38,00€

Spieße Platte mit

2 × Hähnchenkeule, 2 × Hähnchenhackbällchen
Entenbrust, Garnele, Shiitake und USA Short Rib

Spinat mit Sesam-Misosoße

Misosuppe

Matcha Eis

炭火串焼き盛り合わせ

鶏もも肉2本、つくね2本、鴨ロース、海老、椎茸、中落ちカルビ
ほうれん草胡麻和え、味噌汁、抹茶アイス

MENU [SUSHI]



40,00€

Sushi Platte mit

Thunfisch, Leicht fettiger Thunfisch, 2 × Lachs, Lachs & Ikura Gunkan,
Flammbierte Jakobsmuschel, Flammbierter Lachs, Gelschwanzmakrele,
Blanchierte Wildfang Riesengarnele, Thunfisch Maki, Omelette

Spinat mit Sesam-Misosoße

Misosuppe

Matcha Eis

寿司盛り合わせ

赤身、中トロ、鮭2貫、鮭いくら軍艦、炙り帆立、炙り鮭、大海老、
ハマチ、鉄火巻き、玉子焼き
ほうれん草胡麻和え、味噌汁、抹茶アイス

刺身



新鮮
素材

おまかせ豪華7種盛り

OMAKASE 7 SASHIMI SET 42,80€

当店の鮪はスペイン産バルフェゴ本鮪、鮭はスコットランド産ラベルルージュを使用しています

Wir servieren den frischesten Balfego Thunfisch und Label Rouge Schottischer Lachs

お刺身3種盛
(本鮪・鮭・ハマチ)



3 SASHIMI SET 25,80€

Thunfisch, Lachs, Gelbschwanzmaklere

お刺身2種盛
(本鮪・鮭)



2 SASHIMI SET 21,80€

Thunfisch, Lachs

スペイン産バルフェゴ本鮪
トロのお刺身



Fettiger Thunfish SASHIMI 33,80€

スペイン産バルフェゴ本鮪
中トロのお刺身



Leicht fettiger Thunfish SASHIMI 29,80€

スペイン産バルフェゴ
本鮪のお刺身



Balfego Thunfish SASHIMI 23,80€

スコットランド産
ラベルルージュ
鮭のお刺身



Label Rouge Schottischer Lachs 17,80€

寿司

SUSHI

当店の鮭はスペイン産
バルフェゴ本鮭、
鮭はスコットランド産
ラベルルーージュを
使用しています。

Wir servieren den
frischesten Balfego
Thunfisch und
Label Rouge
Schottischer Lachs

<p>本鮭の握り</p>  <p>Thunfisch NIGIRI 2 St. 12,80€</p>	<p>中トロの握り</p>  <p>Leicht fettiger Thunfisch Nigiri 2 St. 14,80€</p>	<p>トロの握り</p>  <p>Fettiger Thunfisch Nigiri 2 St. 17,80€</p>	
<p>炙りトロの握り</p>  <p>Flambierter Fettiger Thunfisch Nigiri 2 St. 18,80€</p>	<p>鮭の握り</p>  <p>Lachs NIGIRI 2 St. 9,80€</p>	<p>トロサーモンの握り</p>  <p>Fettiger Lachs Nigiri 2 St. 10,80€</p>	
<p>炙り鮭の握り</p>  <p>Flambierter Lachs Nigiri 2 St. 10,80€</p>	<p>炙りトロサーモンの握り</p>  <p>Flambierter fettiger Lachs Nigiri 2 St. 11,80€</p>	<p>鮭いくら軍艦</p>  <p>Lachs & Ikura Gunkan 2 St. 13,80€</p>	
<p>鰻の握り</p>  <p>Gegrillter Aal Nigiri 2 St. 11,80€</p>	<p>うに軍艦</p>  <p>Seelgel Gunkan 2 St. 17,80€</p>	<p>海老の握り</p>  <p>Gekochte Garnelen Nigiri 2 St. 7,80€</p>	<p>大海老の握り</p>  <p>Blanchierte Wildfang Riesengarnelle Nigiri 2 St. 12,80€</p>
<p>日本産ハマチの握り</p>  <p>Jpn. Gelbschwanzmakrele Nigiri 2 St. 10,80€</p>	<p>北海道産炙り帆立の握り</p>  <p>Flambierte Jakobsmuschel Nigiri aus Hokkaido 2 St. 10,80€</p>	<p>しめ鯖の握り</p>  <p>Eingelegte Makrele Nigiri 2 St. 8,80€</p>	<p>玉子の握り</p>  <p>Omelette Nigiri 2 St. 5,80€</p>

巻寿司

MAKI ROLLEN

<p>炙りトロサーモンいくら巻き</p>  <p>Fettiger Lachs & Ikura Maki 16,80€</p>	<p>脂の乗った鯖の棒寿司</p>  <p>Gepresste Makrele SUSHI 21,80€</p>	<p>カリフォルニアロール</p>  <p>California Roll 9,80€</p>	<p>鮭アボロール</p>  <p>Lachs & Avocado Roll 9,80€</p>
--	---	---	---

<p>スパイシーツナ巻き</p>  <p>Spicy Thunfisch Maki 7,80€</p>	<p>鉄火巻き</p>  <p>Thunfisch Maki 7,80€</p>	<p>鮭巻き</p>  <p>Lachs Maki 7,80€</p>	<p>ネギトロ巻き</p>  <p>Thunfisch und Lauchzwiebeln Maki 9,80€</p>	<p>トロサーモン巻き</p>  <p>Fettiger Lachs und Lauchzwiebeln Maki 9,80€</p>
--	---	--	--	--

Spicy Lachs Maki	スパイシーサーモン巻き	7,80€
Natto Maki	納豆巻き	6,80€
Gurke Sauerpflaume Maki	梅キュウリ巻き	7,80€
Gegrillter Aal & Omelette Maki	鰻玉子巻き	12,80€

Avocado Maki	アボカド巻き	5,80€
Gurke Maki	かつぱ巻き	4,80€
Eingelegter Kürbis Maki	かんぴょう巻き	5,80€
Eingelegter Rettich Maki	お新香巻き	5,80€

寿司盛り合わせ

SUSHI SET

極上

トロ、炙りトロ、中トロ、赤身、鮭、炙り鮭、鮭いくら軍艦
大海老、炙り帆立、鰻、鰯、雲丹、玉子、海老アボ巻き



LUXURY SET 59,80€

Fettiger Thunfisch, Flambierter fettiger Thunfisch, Leicht fettiger Thunfisch, Thunfisch, Lachs, Flambierter Lachs, Lachs & Lachrogen, Gekochte Riesengarnele, Flambierte Jakobsmuschel, Gegrillter Aal, Gelbschwanzmakrele, Seeigel, Omelette und Garnelen Avocado Maki



特上

Special Set (9 Nigiri, 1 Rolle) 41,80€

Fettiger Thunfisch	トロ
2 × Leicht fettiger Thunfisch	中トロ2貫
Lachs	鮭
Blanchierte Wildfang Riesengarnele	大海老
Lachs und Ikura Gunkan	鮭いくら軍艦
Flambierte Jakobsmuschel	炙り帆立
Gegrillter Aal	鰻
Gelbschwanzmakrele	鰯
Omelette	玉子
Thunfisch & Lauchzwiebeln Maki	ネギトロ巻き



特上ハーフ

Special Set Half (5 Nigiri, 1 Rolle) 21,80€

Fettiger Thunfisch	トロ
Blanchierte Wildfang Riesengarnele	大海老
Lachs und Ikura Gunkan	鮭いくら軍艦
Gegrillter Aal	鰻
Gelbschwanzmakrele	鰯
Thunfisch & Lauchzwiebeln Maki	ネギトロ巻き



上

Regular Set (9 Nigiri, 1 Rolle) 35,80€

2 × Thunfisch	赤身2貫
2 × Lachs	鮭2貫
Flambierter Lachs	炙り鮭
Gekochte Garnele	海老
Gelbschwanzmakrele	鰯
Eingelegte Makrele	しめ鯖
Omelette	玉子
Lachs Maki	鮭巻き

A5ランク
炭火烧鹿児島県産和牛

Wagyu Steak (A5)

(Feinstes A5 Wagyu Rindfleisch
aus Japan auf Holzkohle gegrillt)

100g 70,00€

200g 120,00€

WAGYU 和牛

日本各地より集められた上質の和牛を炭火でじっくり焼き上げます。
柔らかな肉質、ジューシーな舌触り旨みをぎゅっと凝縮した繊細で芳醇な味わいを是非ご賞味ください。

Hochwertiges Wagyu-Rindfleischsorten, die aus ganz Japan stammen, werden sorgfältig über einem Holzkohlefeuer gegrillt.
Bitte genießen Sie den reichen Umami Geschmack von feinsten Qualität und eine zarte Textur des Fleisches.

Auf Holzkohle gegrillter Aal

33,80€ Half 19,80€



炭火鰻の蒲焼

イカ黒胡椒炭火烧



Auf Holzkohle gegrillter
Tintenfisch 10,80€

Gegrilltes Hähnchen ohne Knochen,
mit Teriyakisoße oder Salz 14,80€



炭火烧鶏照り焼きor塩焼き

日本産鰯のカマ焼き



Auf Holzkohle gegrillter
Gelbschwanzmakrelenhals 18,80€

炭火烧鮭の照烧



Auf Holzkohle gegrillter Lachs
(Teriyaki-Soße) 15,80€

鯖の炭火烧き



Auf Holzkohle gegrillte
Makrele 12,80€

Charcoal Grill

炭焼

六本盛り

厳選!



6 Spieße 23,80€

Hähnchenkeule, Hähnchenhackbällchen, Maishähnchenflügel, Entenbrust, USA Short Rib, Garnele

鶏

特薦!

十本盛り

EMPFEHLUNG 一押し



Spezial Set (5 vers. Sorten x 2) 39,80€

Hähnchenkeule, Hähnchenhackbällchen, Entenbrust, USA Short Rib, Garnele

自慢の名物

こだわりぬいた素材を
唯一、「炭で焼く」これだけで
旨いと確信しております。

串

手羽先 <small>とむぎし</small> 鶏の	海老	鮭	いか	帆立	自家つくね	鶏もも肉
Maishähnchenflügel 1 Spieß 4,80€	Garnele 1 Spieß 5,00€	Norwegischer Lachs 1 Spieß 4,80€	Tintenfisch 1 Spieß 4,00€	Jakobsmuschel 1 Spieß 5,00€	Hähnchenbällchen 1 Spieß 4,00€	Hähnchenkeule 1 Spieß 4,00€

牛巻き海老	獅子唐	しだけ	トマト	ラム	中落ちカルビ	鴨ロース
Garnele mit Rinderfleisch 1 Spieß 7,80€	Grüne Paprika 1 Spieß 3,00€	Shiitake 1 Spieß 3,80€	Tomaten 1 Spieß 3,00€	Lammnacke 1 Spieß 7,80€	USA Short Rib 1 Spieß 7,80€	Entenbrust 1 Spieß 5,80€

大海老の天ぷら



Garnelen TEMPURA (5 Stück) 22,80€

野菜の天ぷら



Verschiedene Gemüse Tempura 19,80€

牛タンねぎ塩炒め



Gebratene Rinderzunge und Gemüse 18,80€

焼鳥屋自慢の鶏の唐揚げ



Frittiertes Hähnchenfleisch 11,80€

なす田楽



Frittierte Aubergine mit Miso Soße 9,80€

チキン南蛮



Frittiertes Hähnchen Nanban Art (mit hausgemachter Remoulade) 14,80€

牡蠣のほうれん草炒め



Gebratene Austern, Spinat, Pilze, Karotten und Sojasprossen 16,80€

鶏餃子



Gyoza japanische Teigtaschen mit Hähnchen und Gemüse 6 st. 6,80€ 10 st. 10,80€

ベジ餃子



Veggie Gyoza japanische Teigtaschen mit Gemüse 6 st. 6,80€ 10 st. 10,80€

薦

軟骨の唐揚げ



Frittierte Hühnerknorpel 8,80€

名物 自慢の

EMPFEHLUNG 一押し



大人気

海鮮會

Frittierte Garnelen mit japanischer Mayonnaise 21,80€

鶏皮ねぎ塩ダレ



Frittierte Hähnchenhaut mit Lauchzwiebeln 6,80€

海鮮キムチ



In pikante Soße marinierte Meerefrüchte mit Kimchi 10,80€

たこ酢



Gurke und Oktopus mit gewürzter Essigsoße 9,80€

いかげその唐揚げ



Frittierter Tintenfisch-Tentakel 8,80€

地鶏のだし巻き卵



Gerolltes Omelett nach japanischer Art 10,80€

限定 地鶏の出し巻き卵

たこ焼き



Frittierte Teigkugeln mit Oktopus 7,80€

キムチ



Kimchi 4,80€

枝豆



Kalte gekochte Sojabohnen 4,80€

キャベツの浅漬け



Spitzkohl mariniert in Salzmarinade und gesalzenem Kombu 4,80€

ほうれん草胡麻和え



Spinat mit Sesamsoße 4,80€

ガーリック枝豆



Edamame mit schwarzem Knoblauchöl 5,80€

チーズ春巻



Frittierte Mini Frühlingsrollen mit Cheddar Käse 5,80€

うな井

味噌汁付き



Gegrillter Aal auf Reis mit Miso Suppe Half 24,80€ Full 38,80€

炙り鮭いくら井

味噌汁付き



Flambierter Lachs und Ikura auf Reis mit Mayonnaise und Teriyakisoße, dazu Miso Suppe Half 16,80€ Full 26,80€

姉妹店のとんかつ専門店・GONTAで丁寧に仕込んだ さくさくパン粉の手仕込みチキンカツカレー

味噌汁付き



CHICKEN KATSU CURRY -

Japanisches Curry Reis mit Rindfleisch und Hähnchenschnitzel Topping dazu Miso Suppe 18,80€ (Ohne Schnitzel 15,80€)

*hausgemachtes Hähnchenschnitzel von unserem Partnerrestaurant TONKATSU GONTA

串亭特製!炭火焼き鳥井

味噌汁付き



EMPEHLUNG
一押し

Auf Holzkohle gegrillte Hähnchenkeule (2 Stk.), Hähnchenhackballchen (2 Stk.), Garnele und Grüne Paprika auf Reis mit Miso Suppe 23,80€

特製!大海老5本入り天井

味噌汁付き



5 × Garnelen Tempura und verschiedene Gemüse Tempura mit süßlicher Sojasoße auf Reis, dazu Miso Suppe 25,80€

野菜天井

味噌汁付き



Verschiedene Gemüse Tempura mit süßlicher Sojasoße auf Reis, dazu Miso Suppe 18,80€

鯖の塩焼き定食

Gegrillte Makrele mit Reis, Miso Suppe, Lachs Sashimi und Kimchi 18,80€

炭火焼き鳥照り焼き定食

Gegrillte Teriyaki Hähnchenkeule mit Reis, Miso Suppe Lachs Sashimi und Kimchi 20,80€

Teishoku Style

炭火焼鮭照り焼き定食

Gegrillte Teriyaki Lachs mit Reis, Miso Suppe Lachs Sashimi und Kimchi 21,80€

鶏の唐揚げ定食

Frittiertes Hähnchen mit Reis, Miso Suppe Lachs Sashimi und Kimchi 18,80€

Reis 3,00€ Miso Suppe 2,00€

オムソバ



Gebratene Nudeln im Omelette
mit knusprig frittiertem Hähnchen

18,80€

味噌ラーメン
または
辛味噌ラーメン

FOOD
食事物



Nudelsuppe mit Schweinefleisch
und Gemüse Misogeschmack

(Scharf oder Normal) 14,80€



RED
TONKOTSU RAMEN
(Scharf) 13,80€

BLACK
TONKOTSU RAMEN
13,80€

しめに
Which do you prefer, red or black?
ぴったり!

カラシビ 男前
赤丸豚骨ラーメン 黒丸豚骨ラーメン



海老天うどんそば



Weizennudelsuppe mit Tempura
oder
Buchweizennudelsuppe mit Tempura

15,80€

海鮮かき揚げうどんそば



Weizennudelsuppe mit Meeresfrüchte Gemüse Tempura
oder
Buchweizennudelsuppe mit Meeresfrüchte Gemüse Tempura

14,80€

海の幸サラダ

新鮮野菜
Fresh Vegetables

普通にサラダを頼むと
こんなに大きいのは、
串亭を皆さんで
楽しんでいただきたいためから。
もちろんハーフサイズも
ご用意しております。



Meeresfrüchtesalat mit Schneekrabbenfleisch
18,80€ Half 13,80€

豚キムチサラダ

Salat mit gekochtem Schweinefleisch und Kimchi
13,80€ Half 8,80€

串亭和風サラダ

Gemischter Salat Kushitei Art
9,80€ Half 6,80€

わかめサラダ

Salat mit Seetang
6,80€

VEGGIE

ベジオムソバ
Veggie Omusoba



Gebratene Nudeln im Omelette
17,80€

ベジ天丼
Veggie Ten Don



Verschiedene Gemüse Tempura mit süßlicher Sojasoße auf Reis, dazu Miso Suppe 18,80€

VEGGIE MISO RAMEN

ベジ味噌ラーメン



Nudelsuppe mit Gemüse Misogeschmack
(Scharf oder Normal) 12,80€

ベジ餃子
Veggie Gyoza



Japanische Teigtaschen mit Gemüse
6 St. 6,80€ 10 St. 10,80€

なす田楽
Nasu Dengaku



Frittierte Aubergine mit Miso Soße 9,80€

野菜天ぷら盛り合わせ
Yasai Tempura Moriawase



Verschiedene Gemüse Tempura 19,80€

チーズ春巻
Cheese Harumaki



Frittierte Mini Frühlingssrollen mit Cheddar Käse 5,80€

枝豆
Edamame



Kalte gekochte Sojabohnen 4,80€

ガーリック枝豆
Garlic Edamame



Edamame mit schwarzem Knoblauchöl 5,80€

ほうれん草胡麻和え
Hourensou Goma Ae



Spinat mit Sesamsoße 4,80€

キャベツの浅漬け
Kyabetsu no Asazuke



Spitzkohl mariniert in Salzmarinade und gesalzenem Kombu 4,80€

串亭和風サラダ
Kushi-tei Salad



Gemischter Salat Kushitei Art
Full 9,80€ Half 6,80€

わかめサラダ
Wakame Salad



Salat mit Seetang 6,80€

ししとう串
Shishitou Kushi



Auf Holzkohle gegrillte grüne Paprika 1 Spieß 3,80€

しいたけ串
Shiitake Kushi



Auf Holzkohle gegrillte Shiitake-Pilze 1 Spieß 3,80€

VEGGIE MAKIROLLEN

Gurke Sauerpflaume Maki



梅キュウリ巻き
6,80€

Avocado Maki



アボカド巻き
5,80€

Gurke Maki



かつぱ巻き
4,80€

お新香巻き

Eingelegter Rettich Maki
5,80€

かんぴょう巻き

Eingelegter Kürbis Maki
4,80€

甘い
味

Kushitei
Original

DESSERT PLATE

12,80 EURO

Käsekuchen nach japanischer Art, Mochi Eis, Matcha Eis, Sesam Reiskloß, Beeren Mix



チーズケーキ
Cheese Cake
Käsekuchen
6,80 EURO



チョコ
ブラウニー
Original Brownie
Brownie mit Schokolade
und Sahne
6,80 EURO

黒ゴマ団子ともちアイス
Goma Dango & Mochi Ice
Sesam ReisklöÙe gefüllt
mit roter Bohnenpaste,
dazu Sesam Mochi Eis,
brauner Zuckersirup und Sahne
7,80 EURO





**KIRIN ICHIBAN
一番搾り**

**生ビール
Bier vom Faß**

● **キリン一番搾り Kirin Ichiban**

**500ml
6,80€**

**300ml
3,80€**

**瓶ビール
Flaschenbier**

- シュルツェルアルト
Original Schlüssel Alt **500ml
5,80€**
- キリンノンアルコールビール
KIRIN FREE KIRIN Alkoholfreies Bier **330ml
3,80€**

串亭の
ハイボールは
角だから。
SUNTORY WHISKY KAKU-HIGHBALL
少し大人のお酒です。

**角ハイボール
Jpn. Whisky Soda** **330ml
7,80€**

**熱燗
Warmer Sake**

一合 **180ml
4,80€** 二合 **330ml
8,80€**

**ワイン
Wein**

白/Weiß
Burgunder trocken 200ml **6,00€**
Riesling halbtrocken 200ml **5,50€** Schorle
300ml **5,00€**

**粗ごし梅酒
Pflaumenwein**

100ml 6,80€
Bitte genießen Sie ihn pur,
on the Rock oder mit Soda
ストレート・ロック・ソーダ割でお楽しみください

ソフトドリンク Softdrinks

- 水(ガス無) **250ml 3.00€**
Wasser ohne Kohlensäure **750ml 7.50€**
- 水(ガス有) **250ml 3.00€**
Wasser mit Kohlensäure **750ml 7.50€**
- コーラ **330ml 3.60€**
Coca-Cola
- コーラゼロ **330ml 3.60€**
Coca-Cola ZERO
- アップルショーレ **300ml 3.50€**
Apfelschöle

- オレンジジュース **200ml 3.50€**
Orangensaft
- カルピスウォーターまたはソーダ **250ml 4.50€**
Calpis Wasser / Soda
- 男梅ソーダ **250ml 7.80€**
Ume Soda (Softdrink mit Sauerpflaumen Geschmack)
- ラムネ **200ml 4.50€**
Ramune -Jpn. Limonade-
- ウーロン茶(冷) **250ml 4.00€**
Oo-long Tee (Kalt)
- 緑茶(温・冷) **250ml 3.50€**
Grüner Tee (Warm / Kalt)

チューハイ Jp.Cocktail

- レモンハイ**
Zitrone-Hai 250ml **6,80€**
Jpn. Schnaps mit Sodawasser und Zitorone
- ラムネハイ**
Ramune-Hai 250ml **6,80€**
Jpn. Schnaps mit Ramune
- ウーロンハイ**
Oo-long-Hai 250ml **6,80€**
Jpn. Schnaps mit Oo-long Tee
- カルピスハイ**
Calpis-Hai 250ml **6,80€**
Jpn. Schnaps mit Sodawasser und CALPICO
- 男梅サワー**
Ume Sour 250ml **8,80€**
Jpn. Schnaps mit Sauerpflaumen Geschmack

Alle Preise in Euro inklusive 19% gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Lieber Gast!: Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

SHOCHU

Shochu ist neben Sake ein traditionelles japanisches alkoholisches Getränk, eine in Japan entstandene Art von Schnaps.

Wir haben vier Arten von Shochu, die von KIRISHIMA SHUZOU Brauerei in der Präfektur Miyazaki hergestellt werden. Alle vier Sorten sind charakterstark und empfehlenswert.

Alle Sorten können pur, auf Eis oder mit Soda / (kalt oder warmes Wasser) serviert werden.

ストレート、ロック、ソーダ割、水割り、お湯割りなどお好みの飲み方でどうぞ。



Kuro Kirishima

黒霧島

Einer der Standard-Shochu-Liköre von Kirishima Shuzo. Dieser authentische Süßkartoffel-Shochu wird aus "Kogane Sengan", einer im südlichen Kyushu angebauten Süßkartoffel, und Kirishima Rekkasui, klarem unterirdischem Wasser, hergestellt. Er zeichnet sich durch seine Süße aus schwarzem Malzreis und einen knackigen Abgang aus.

霧島酒造の定番焼酎の一つ。黒麹仕込み由来のトロットとした甘み、キリッとした後切れが特徴の本格芋焼酎です。

Flasche 700ml 58,00€
Glas 50ml 5,80€

Akane Kirishima

茜霧島

Für diesen Shochu "Akane Kirishima" werden die Süßkartoffel "Tama Akane" verwendet, die sich durch eine helle und leuchtend orange Farbe durch hohes Carotin auszeichnet. Er besitzt einen bunten Geschmack, der fruchtige Fülle und Rundheit ausweitet. Das funkelnde Umami und der frische, aber sanfte Duft haben einen bunten Charme, der Sie fröhlich fühlen lässt.

フルーティーなコクとまるみを感じる彩り豊かな味わいの本格芋焼酎。キラッと光るうまさ、フレッシュではなやかな香りが特徴です。

Flasche 900ml 88,00€
Glas 50ml 6,80€



Kuro Kirishima EX

黒霧島EX

Der Shochu "KURO KIRISHIMA EX" bringt die fünf Elemente vom Standard Kuro Kirishima in vollen Zügen zur Geltung: Amami (Süße), Umami, Marumi (Rundheit), Trotto (Dicke) und Kiritto (Trockenheit). Er bietet ein starkes süßes Aroma wie Kartoffeln, ein reiches und glattes Mundgefühl und eine Trockenheit am Ende.

黒霧島から生まれた格別な味わい。甘香が強く、濃醇でなめらかな口当たりと飲み飽きないキレのよさが特徴です。

Flasche 900ml 88,00€
Glas 50ml 7,80€

Aka Kirishima

赤霧島

Für den Shochu "Aka Kirishima" werden besondere lilafarbige Süßkartoffeln "Murasaki Masari" verwendet. Das violette Pigment von Murasaki Masari ist eine Art Polyphenol. Es zeichnet sich durch das Aroma und die Süße aus, die für Murasaki Masari einzigartig sind. Dieser Shochu riecht edel und klar und somit ist ein authentischer Kartoffelshochu.

紫優ならではの香りと甘みが特徴。みやびに気高く香り、するっと澄んだ本格芋焼酎です。

Flasche 900ml 88,00€
Glas 50ml 6,80€



ボトルキープは3ヶ月となります。
ボトルご注文のお客様には、
氷・湯・梅・レモンは各1€、
割り水は750mlで7€となります。

獺祭の酒粕から生まれた

獺祭 焼酎

DASSAI

SHOCHU

この焼酎は清酒獺祭の剥いだ当日の酒粕をそのまま蒸留して酒精分を取り出したものです。

その製造方法から量的にはたくさん取れませんが、獺祭のきれいな香りをそのまま焼酎の中に閉じ込めています。

アルコール度数が39%と高いのも、きれいな香りが一番良い状態で高く引き出されるからです。

Dassai Shochu wird von Asahi Shuzo in der Präfektur Yamaguchi hergestellt. Das Unternehmen ist weltweit für seinen Dassai Sake bekannt. Aus dem Trester dieses berühmten Sake wird der Dassai Shochu hergestellt. Allerdings nur in kleinen Mengen, denn der Rohstoff, der Sake Kasu, ist nur in begrenzter Form verfügbar. Die Sake-Hefe der Asahi Sake Brewery wird aus Daiginjo-Sake gepresst. Das macht den Dassai Shochu ebenso besonders wie den Dassai Sake.

Der Duft des Dassai Shochus ist besonders fruchtig und erinnert natürlich sehr an den Nihonshu.

Neben dem klaren Aroma ist auch eine leichte Süße zu spüren. Es fühlt sich an, als würde man einen sehr starken Sake trinken. Dieser Shochu ist sehr erfrischend, hat einen vollen Körper und eine interessante Komplexität.

Der Dassai Shochu ist auch als "Phantom Shochu" bekannt, weil er so schwer zu bekommen ist.

Der Dassai Shochu 39° passt sehr gut zu Meeresfrüchten, magerem Fleisch, Gemüse und süßen Desserts. Er kann pur, on the rocks, mit Sprudel Wasser oder mit kaltem Wasser verlängert genossen werden.

現在、デュッセルドルフ市内で
獺祭 焼酎をお楽しみいただける店舗は、
串亭・阿吽・焼左衛門・1 oder 8の
4店舗となります。
貴重なお酒ですので、
ぜひこの機会にお楽しみください。

Bei unteren vier Lokalen von uns
können Sie Dassai genießen:

Kushitei of Tokyo

Ah-Un

Yaki-The-Emon

1 oder 8

Wir freuen uns Sie Dassai
anbieten zu dürfen!!



720ml
138,00€

50ml
10,80€

Kushitei of Tokyo
Immermannstraße 35

Yaki The Emon
Klosterstraße 72

1 oder 8
Klosterstraße 53

AH-UN
Hansaallee 246

日本酒 SAKE LISTE



		Kategorie	Flasche 1.8L	Flasche 720ml	Masu 190ml	Glas 120ml	*SMV 日本酒度	Alkohol アルコール	Säure 酸度	Präfektur 産地
A	DASSAI 45 瀬祭 純米大吟醸45	Junmai Daiginjo 純米大吟醸	-	78€	-	-	+3 やや辛口	16%	1,5	Yamaguchi
B	KUBOTA MANJYU 久保田 萬寿	Junmai Daiginjo 純米大吟醸酒	-	128€	-	-	+2 やや辛口	15%	1,1	Niigata
C	KUBOTA SENJU 久保田 千寿	Ginjo 吟醸酒	100€	50€	10,8€	6,8€	+5 辛口	15%	1,2	Niigata
D	KIKU-MASAMUNE 菊正宗	Junmai 純米酒	98€	48€	9,8€	5,8€	-2 やや甘口	15%	-	Hyogo
E	KOZAEMON 小左衛門	Tokubetsu Junmai 特別純米酒	180€	78€	18,8€	14,8€	+2 やや辛口	16,8%	1,7	Gifu
F	KOSHI NO KANBAI 越乃寒梅	Futshu-Shu 普通酒	148€	68€	14,8€	10,8€	+6 大辛口	15%	-	Niigata
G	SENCHUU HASSAKU 船中八策	Junmai 純米酒	128€	78€	12,8€	8,8€	+8 大辛口	15,5%	1,0	Kochi
H	HAKKAISAN 清酒八海山	Futshu-Shu 普通酒	118€	72€	11,8€	7,8€	+5 辛口	15,5%	1,0	Niigata

*SMV...Sake Meter Value

*Wir haben ein separates Blatt vorbereitet,
das den Sake-Meter-Value und
die Kategorie erklärt.
Bitte fragen Sie unser Mitarbeiter,
wenn Sie es benötigen.*



JAPANESE WHISKY

Wie wäre es mit einem Glas japanischem Whisky zu Ihren Gerichten?

Alle Sorten können pur, auf Eis oder mit Soda serviert werden.

ストレート、ロック、ハイボールなど好みの飲み方でどうぞ。

SINGLE MALT

山崎12年 YAMAZAKI 12YEARS



日本を代表するシングルモルトウイスキー。四季を重ねて12年を超えた秘蔵モルト樽の中から生で味わうにふさわしい円熟モルトを吟味・厳選。甘いバナナ香と熟した果実香、幾重にも押し寄せる香味が特徴です。

Der berühmteste Single Malt Whisky Japans. 12 Jahre lang gereift entwickelt er das typisch fruchtige Aroma mit einer süßen Vanillenote.

1 GLASS 38,80€ | BOTTLE 465,00€

SINGLE MALT

余市 YOICHI



重厚で力強く、複雑で深みのある味わいのシングルモルトウイスキーです。やわらかな樽熟成香と麦芽の甘さ、豊かな果実香の調和。力強いピートの味わいと子叔母示唆。穏やかに持続するオークの甘さとスモーキーな余韻が特徴です。

Vielfältig und kräftig im Geschmack.

Es entfaltet sich eine Mischung aus süßlichen, fruchtigen und rauchigen Aromen.

1 GLASS 19,80€ | BOTTLE 198,00€

BLENDED

響 HIBIKI



日本の四季、日本人の感性、日本の匠の技でつくられたウイスキーという響きのコンセプトを体現。ハイボールなど様々な飲み方で楽しめる、柔らかくも奥深い味わい。

Der Geschmack dieses Whiskys repräsentiert die vier Jahreszeiten, den Geschmackssinn und das Handwerk Japans.

1 GLASS 23,80€ | BOTTLE 238,00€

BLENDED

季 TOKI



チーフブレンダー「福興伸二」が、【白州12年】をベースに【山崎】とグレーンタイプの【知多】を加えたもの。青りんごのような爽やかさと、独特なモルトとグレーンの組み合わせから来るバナナのような甘さを感じることができる。

Eine Mischung aus "Hakushu 12 Years", "Yamazaki" und "Chita". Vereint die Frische von grünen Apfel und eine süße Vanillenote.

1 GLASS 7,80€ | BOTTLE 78,00€

BLENDED

富士山 FUJISAN



誰もが愛する日本の象徴「富士山」のように親しんでもらいたい、という想いから名付けられたウイスキー。富士山の天然水を割水に使用したブレンドウイスキーは、まるやかな飲み口で、ハイボールにおすすめです。

Ein Blended Whisky, der nach dem berühmten Fuji Yama benannt ist. Hier wurde Wasser aus der Quelle des Fuji Yama verwendet und besticht durch sein mildes Aroma.

1 GLASS 17,80€ | BOTTLE 178,00€

BLENDED

角 KAKU



日本国内No.1ウイスキーのサントリー「角瓶」とは、「日本人の舌に合う日本のウイスキーを作りたい」。1937年、壽屋(現サントリー)創業者の鳥井信治郎が十数年かけて完成させたウイスキー。角ハイボールがおすすめです。

Der beliebteste Whisky Japans ist genau auf den Geschmack der Japaner zugeschnitten. besonders oft wird er als Whisky soda getrunken.

1 GLASS 7,80€ | BOTTLE 78,00€

- A** Eier **B** Erdnüsse **C** Fisch **D** Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) **E** Krebstiere
F Milch (einschließlich Laktose) **G** Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) **H** Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter) **I** Sellerie **J** Senf **K** Sesamsamen **L** Soja
M Süßlupinen **N** Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern)
1 koffeinhaltig **2** mit Farbstoff **3** chininhaltig **4** konserviert **5** mit Geschmacksverstärker **6** geschwefelt **7** geschwärzt **8** mit Phosphat
9 enthält eine Phenylalaninquelle **10** mit Süßungsmittel(n) **11** kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken **12** mit Antioxidationsmittel
13 gewachst **14** taurinhaltig **15** enthält Sojaöl, aus genetisch verändertem Soja hergestellt

Weinempfehlung FLASCHEN

Eine Zusammenstellung von einem japanischen Sommelier von Weinen, die zu japanischen Gerichten passen.

Sie sind perfekte Begleiter für unsere Spezialitäten.

ソムリエが厳選した5種類の【和食に合うワイン】。

串亭自慢の料理とのリアージュをお楽しみください。

W e i ß w e i n



Villa Hochdörfer Weißer Burgunder trocken "Loß"

ヴァイサーブルグンダー
トロッケン ロース

Leichter Holunderbrütenduft, Im Abgang entwickelt er Aromen von Birne oder Honigmelone.
Erfrischender aber auch vollmundiger Wein.
軽やかなエルダーフラワーの香りが、洋梨やメロンへと展開していく、清涼感とコクを味わえるワイン。

Flasche 750ml 28,00€



Villa Hochdörfer Weißweincuvée "SOLALA" trocken

ヴァイスワインキュヴェ
ゾララ トロッケン

Der frische, spritzige Wein vereint die fruchtige Note von grünem Apfel und Aromen von Stachelbeere mit einer dezenten Würze. (Morio Muskat, Sauvignon blanc, Weißer Burgunder)

西洋スグリとほのかな香辛料の香り
青りんごのようなフルーティーな味わいの酸味が爽やかなワイン。

Flasche 750ml 28,00€



Villa Hochdörfer Grauer Burgunder trocken

グラウアー
ブルグンダー トロッケン

Die Aromen von Quitte und einem Hauch Honig vermählen sich perfekt mit den Vanillearomen aus dem Holzfass.
Milde Säure und cremiger Abgang.

カリンの香りにハチミツのニュアンスが樽からくるバニラ香と調和。
まるやかな酸、クリーミーな後味。

Flasche 750ml 45,00€

R o t w e i n



Graf Binzel FERRADA Spätburgunder

フェラーダ
シュペートブルグンダー

22 Monate im Allier-Eichenbarrique gereift.
Elegantes Burgunderaroma, Duft nach dunklen Beeren und Kirsche. Feina Mineralität, Seidige und feine Tannine.

オーク樽で22か月熟成。ブラックベリーやチェリーが香るエレガントなアロマに、上質なミネラル感。シルキーで繊細なタンニン。

Flasche 750ml 36,00€



Bodegas Palmera Vina Cabriel-Spanien

ヴィーナ カブリエル
スペイン

Verwobener Duft von tiefgründiger Würze und Konzentrierter Frucht wie schwarze Johannisbeere.

Komplexer und harmonischer Wein.
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)

奥深いスパイスと濃縮したカシス系の果実が織り交ぜられた香り。

調和の取れた複雑な味わいが魅力。

Flasche 750ml 36,00€

