

**Tradition & Moderne**



**Menükarte**

*Wir stellen alle Saucen selbst her.  
Genießen Sie bitte unsere Sojasaucen-Kompositionen.*



#### INFORMATION

Wir haben für die Allergiker gesonderte Menü Karte. Bitte geben Sie uns Bescheid.  
アレルギーの方用には別のメニューを用意しておりますのでお申し付けください。

#### HERKUNFT UNSERER FISCHES UND MEERESFRÜCHTES

Maguro Thunfisch	Bluefin, Aquakultur FAO 37 Mittelmeer, wild gefangen
Sake Lachs	7-8 Kg, Aquakultur, aus den kristallklaren u. kalten Fjorden Norwegens Superior Qualität
Amaebi	Nordwest Atlantik
Uni Seeigel	Nordost Pazifik / Kanada
Hotate Jacobsmuscheln	Kanada
Tako Pulpo	5/6Kg, Premium 2 Nordost Atlantik,
Ebi Krabben	Black Tiger, Aquakultur Bangladesch
Tai Dorade Royal	Zucht GR/TR
Suzuki Wolfsbarsch	Aquakultur GR/TR
Hamachi	Japan, AU

## Mittagstisch Montag – Freitag (12 – 15 Uhr)

**YOSHI Bento, Erlebnis Mix / 与志弁当** 28,00

mit Misosuppe, Salat, Tempura, Sushi, Teriyaki,  
Reis, Oshinko und Früchte der Saison

## SUSHI-SASHIMI-Lunch, SHIAWASE Spezialitäten, 20 Jahre Tradition

**KENKO Vorspeise** 7,50

9 Gemüse in 5 verschiedenen Farben, mit Thunfisch + Seetangsprossen  
gekocht wie Chirashi-Sushi, auf SUSHI-Reis mit Salat, Spezial-Haus-Dressing

**Miso-Suppe und**

**SHIAWASE-Teller, Erlebnis-Mix für SUSHI-Einsteiger** 14,50

3 x Californiarolle, 3 x Hokkaidorolle, 3 x Kappa u. KENKO-Chirashi + Salat

**SUSHI Beste-Mix, 3-Gänge-Menü für Genießer** 26,00

KENKO Vorspeise, 6 x Nigiri + 6 x Maki

**SASHIMI-Teller Hausspezialität** 27,50

Nach bestem Tagesangebot, KENKO + Salat und SUSHI-Reis

**SASHIMI & SUSHI** 29,50

SASHIMI + 6 x Maki und KENKO mit Salat

**Yoko's New Style Chirashi** 29,50

Sashimi, Masago, Tobiko, Avocado und Salat auf Sushi-Reis

## Lunch Menü ランチメニュー

**Menü-Set (Miso-Suppe, Salat, Reis)** お味噌汁、サラダ、ライス付き  
mit

**Tempura Ebi & Yasai / 海老と野菜の天ぷら** 26,50

frittierte Garnelen und Gemüse / *Prawn and vegetables*

**Chicken Teriyaki / 鳥の照り焼き** 19,80

**Wagyu Yakiniku Kagoshima / 和牛の焼肉** 26,00

dünn geschnittenes Wagyu-Rind mit Gemüse gebraten

**Nabeyaki Udon / 鍋焼うどん** 25,00

Dicker japanischer Nudeltopf mit Ebi Tempura, Ei + Gemüse  
*Japanese Udon noodles with tempura, egg and mixed vegetables*

**YOSHI's Bestes 9 Gänge Menü**

98,00

与志 9コース スペシャルメニュー

**Kobachi** 小鉢

Gruß aus der Küche mit Kenko

**Miso Suppe** お味噌汁

mit Lachsstreifen, Seetang und Kräutern

**Tatar mit Ponzu** 鮭と鮪のたたき

vom Lachs und Thunfisch mit knusprigem Reis

**Sashimi Klassik** お刺身

Lachs, Thunfisch, Dorade Royale, Süßwassergarnelen

**New Style Sashimi** ニュースタイル刺身

Gelbschwanzfisch, Thunfisch und Lachs mit Yoshi-Salsa

**Dobinmushi, allerlei im Kessel** 土瓶蒸し

mit Hühnerfleisch, Jacobsmuscheln, Garnelen, Shiitake,  
Ginko und Kamaboko-Fischpaste

**Tempura Moderne** モダン天ぷら

Softshell Krabben und Garnelen mit Frischkäse  
in Jalapeno, dazu Matcha-Salz

**Thunfisch Steak**

mit Wasabibutter-Teriyaki  
im Gomamantel

oder

**Kobe-Beef**

dünn geschnitten, Steak-Art gebraten  
(mit Aufpreis 45,-- Euro)

鮪のステーキ 又は 神戸牛 (45ユーロプラス)

**SUSHI Klassik** お寿司

**Ogura Matcha Eis** mit Früchten 小倉抹茶アイス

**4 Gänge Erlebnis Menü**

**Sushi und Sashimi / *Sushi and Sashimi Menu***

58,00

Miso Suppe

*Miso Soup*

Kenko mit Salat Shiawase Original

*Kenko with Salad Shiawase original*

Sashimi Mix

Sushi Nigiri und Sushi Maki

(7 St. SUSHI-Nigiri und 1 Rolle Maki nach Ihren Wünschen)

*(choice of 7 nigiri Sushi and 1 maki roll from our list)*

---

**5 Gänge Menü / *5 courses Menu***

48,00

Miso Suppe

*Miso Soup*

Gemischter Salat mit japanischem Dressing

*Salad with japanese dressing*

Sashimi (Lachs, Thunfisch, Amaebi)

*Sashimi (salmon, tuna, sweet shrimps)*

Warme Speisen – täglich wechselnd

*Hot Dishes of the day*

Würzige Thunfisch-Gurkenrolle

*Spicy tuna cut roll*

---

**6 Gänge Erlebnis Menü**

**Lachs total / *Salmon courses Menu***

65,00

Lachs Miso Suppe

*Salmon Miso Soup*

Knuspriger Reis mit Lachs-Tatar

*Crispy rice with salmon tatar*

Lachs Sashimi Klassisch

*Salmon Sashimi Classic*

Lachs Sashimi New Style

*Salmon Sashimi New Style*

Sake Teriyaki (gegrillter Lachs)

*Salmon Teriyaki*

Würzige Lachsrolle

*Spicy salmon cut roll*

Vorspeisen

Appetizers

<b>Edamame</b> / Sojabohnen / 枝豆 <i>Japanese green soy beans</i>	8,50
<b>KENKO</b> Vorspeise, Shiawase Original Spezialitäten / けんこう <i>Kenko Appetizer, original Shiawase speciality</i>	7,50
<b>Ikura-Oroshi</b> Lachsrogen mit geriebenem Rettich / いくらおろし <i>Salmon roe with grated radish</i>	12,50
<b>Knuspriger Reis mit Tatar von Lachs und Thunfisch</b> / 鮭と鮪のたたき <i>Crispy rice with tuna and salmon tatar</i>	18,50
<b>Spicy Sashimi Salat</b> / Lachs, Thunfisch, Gelbschwanzfisch / スパイシー刺身サラダ <i>Spicy sashimi salad / salmon, tuna, yellowtail</i>	19,50
<b>Sashimi Salat mit Lachs und Thunfisch</b> / 鮭と鮪のサラダ <i>Sashimi salad with salmon and tuna</i>	19,50
<b>Garnelen- u. Frischkäse</b> Tempura in Jalapeno, scharf / ハラペニョの海老とチーズ詰め天ぷら <i>Jalapenos filled with prawns and cream cheese, hot</i>	18,50
<b>Weißfisch-Tempura gefüllt mit Ume und Shisoblätter</b> / 白身魚のしそ衣天ぷら <i>Whitefish tempura filled with plum paste, covered with Shiso leaf</i>	18,50
<b>Agedashi Tofu</b> / Gebackener Tofu mit Dashi Sauce / 揚げ出し豆腐 <i>Deep fried tofu with dashi sauce</i>	9,50
<b>Nasu-Dengaku</b> / Frittierte Aubergine mit Miso-Dengaku Sauce / なす田楽 <i>Deep fried eggplant with Miso sauce</i>	9,80
<b>Chicken Karaage, Freilandgeflügel Frankreich</b> / 鳥の唐揚げ	15,80
<b>Gemischter Salat mit YOSHI-Dressing</b> / ミックスサラダ <i>Mix salad with Yoshi dressing</i>	7,50
<b>Kaiso Salat</b> / Seetang-Salat / 海藻サラダ <i>Seaweed salad</i>	12,50
<b>Knusprige Lachshaut</b> / 鮭の皮焼き <i>Crispy salmon skin</i>	12,50

Suppen 汁物

Soups

<b>Miso Suppe</b> mit Tofu, Wakame u. Lauchzwiebeln / お味噌汁	6,50
<b>Klare Fisch Suppe</b> mit Sashimi-Fisch, Enoki, Tofu, Wakame u. Lauchzwiebeln / 刺身魚のすまし汁	11,50
<b>Fisch Miso Suppe</b> mit Sashimi-Fisch, Enoki, Tofu, Wakame u. Lauchzwiebeln / 刺身魚のお味噌汁	11,50

Warme Speisen

Hot Dish

Als Menü Set: Menü-Sett (お味噌汁、ライス、サラダ)

Zusätzlich mit Miso Suppe, kleinem Salat und Reis 9,50

*Additional dinner set: salad, Miso soup and rice*

Gegrillter Tara, Kabeljau „Saikyo Art“ / 銀鱈の西京焼き 29,50

*Grilled cod fish „Saikyo“*

Thunfisch Steak mit Wasabibutter-Teriyaki im Goma-Mantel / 鮪のステーキ 29,50

*Tuna steak dressed with Wasabi butter, Teriyaki and Sesame*

Gegrillte Ente mit Balsamico-Teriyaki / 鴨のグリル 28,50

*Grilled duck with balsamic teriyaki sauce*

Lachs Teriyaki / 鮭の照り焼き 27,50

*Salmon filet with Teriyaki sauce*

Chicken Teriyaki / 鳥の照り焼き 19,80

*Grilled chicken with balsamic teriyaki sauce*

Tempura Ebi & Yasai 4 x frittierte Garnelen, Fisch u. Gemüse / 海老と野菜の天ぷら 29,50

*Prawn tempura, fish and vegetables*

Tempura Ebi 6 Stücke / 海老の天ぷら 30,00

*Prawn tempura, fish and vegetables*

Tempura Yasai 6 Stücke / 野菜の天ぷら 24,00

*Prawn tempura, fish and vegetables*

Blaukrabben Tempura mit Matcha-Salz / ソフトシェルクラブの天ぷら 27,00

*Soft shell crab Tempura with Matcha salt*

Nabeyaki Udon Dicker japanischer Nudeltopf mit Ebi Tempura, Ei + Gemüse / 鍋焼うどん 25,00

*Japanese Udon noodles with tempura, egg and mixed vegetables*

Lachs-Nabe / Eintopf japanischer Art mit Lachs und Gemüse / 鮭鍋 28,50

*Salmon hot pot with vegetables, japanese style*

THE FINEST BEEF IN THE WORLD

We are the first Designated Registration Membership for KOBE Beef in Hamburg.

„Kobe Beef“ Entrecote A4 / 神戸牛の薄焼き 85,00

*Dünn geschnitten, Steak-Art gebraten / Thin sliced kobe-beef with vegetables*

## Sushi & Sashimi

Sushi Mix Teller I, 8 Nigiri & 1 Rolle / 寿司盛り合わせ 1	35,00
Sushi Mix Teller II, 12 Nigiri & 3 Rollen / 寿司盛り合わせ 2	65,00
Sashimi Mix Teller I, 6 Sorten Fisch / 刺身盛り合わせ 1	35,00
Sashimi Mix Teller II, 12 Sorten Fisch / 刺身盛り合わせ 2	65,00
<b>Sashimi &amp; Sushi für 2 Personen, 刺身と寿司の盛り合わせ 2 人前</b>	<b>98,00</b>
Sashimi, Nigiri und Maki	

## Sushi & Sashimi à la Card

2 Stück / 2 Pieces

Toro Maguro / 鮪とろ	20,00
Toro Sake / 鮪とろ	16,00
Maguro / Thunfisch / Tuna / 鮪	12,00
Sake / Lachs / Salmon / 鮭	9,50
Ikura / Lachsrogen / Salmon roe / いくら	14,00
Suzuki / Wolfsbarsch / Sea bass / すずき	9,50
Tai / Dorade Royal / Sea bream / 鯛	9,50
Ebi / Garnele / Prawn / 海老	9,00
Saba / Makrele / Mackerel / 鯖	7,50
Ika / Sepiafilets / Squid / いか	8,50
Hamachi / Gelbschwanzfisch / Yellow tail / ハマチ	9,50
Hotate / Jakobsmuschel / Scallop / 帆立貝	8,50
Amaebi / Süßgarnelen / sweet shrimp / 甘エビ	8,50
Tako / Octopus / Octopus / たこ	8,50
Unagi / Aal / Eel / 鰻	16,00
Uni / Seeigel / Sea urchin / ウニ	14,00
Tamago / Japanisches Ei / Egg / 玉子焼き	5,50
Lachshaut / knusprig gegrillt / Salmon skin / 鮭皮のグリル	8,00
Hokki / Hornmuschel / ホッキ貝	8,50
INARI / Tofu-Taschen / 2 St. mit Sesam / いなり	7,50

Extra Reis 3,50 Euro / Gali (Ingwer) 2,50 Euro / Teriyaki Sauce 3,50 Euro



## Chirashi-Sushi

<b>Kaisen Oyako Chirashi</b> Lachs Sashimi u. Ikura auf Sushi-Reis / 鮭といくらの海鮮親子ちらし <i>Salmon over sushi rice</i>	29,50
<b>Chirashi Sushi</b> 5 verschiedene Sashimi, Masago u. Tobiko auf Sushi-Reis / ちらし寿司 <i>5 different sashimi over sushi rice</i>	29,50
<b>Yoko's New Style Chirashi</b> / ちらし寿司ニュースタイル Sashimi, Masago, Tobiko, Avocado und Salat auf Sushi-Reis	29,50

## New Style Sashimi ニュースタイル刺身

<b>Lachs / Salmon</b> (6 Stk.) / 鮭、与志スタイル	21,50
<b>Thunfisch / Tuna</b> (6 Stk.) / 鮪、与志スタイル	22,50
<b>Fisch Mix</b> (6 Stk. Thunfisch, Lachs und Hamachi) / 鮭、鮪、ハマチ、与志スタイル	21,50
<b>Aburi Thunfisch</b> mit Sesam Dressing und Wasabi Salsa / 炙り鮪、ごまドレッシングとわさびサルサ <i>Seared tuna with sesame dressing and wasabi salsa</i>	23,50
<b>Aburi Lachs</b> mit Avocado und Tomaten mit Sansho-Dressing / 炙り鮭、山椒ドレッシング <i>Salmon, avocado and tomato with sancho dressing</i>	22,00
<b>Hamachi</b> mit Wasabi Salsa und Yuzu Sojasause / ハマチのわさびサルサとゆずソース <i>Yellow tail with wasabi salsa and yuzu sauce</i>	22,50

## SUSHI Maki Klassik

\* Vegetarisch / Hosomaki (6er geschnitten) / Futomaki (6er geschnitten)

<b>Sake-Maki</b> / Lachsrolle / Fresh salmon cut roll / 鮭巻き	9,80
<b>Würzige Lachsrolle</b> / Spicy salmon cut roll / 鮭巻き、スパイシー	10,50
<b>Tekka</b> / Thunfischrolle / Tuna cut roll / 鉄火	10,50
<b>Würzige Maguro Thunfischrolle</b> / Spicy tuna cut roll / 鉄火、スパイシー	11,50
<b>Würzige Hamachi</b> / Gelbschwanzfischrolle / Spicy yellowtail cut roll / 鰯巻き、スパイシー	11,50
<b>Kappa*</b> / Gurkenrolle* / Cucumber cut roll* / カッパ	6,50
<b>Avocadorolle*</b> / Avocado cut roll* / アボカド巻き	7,50
<b>Oshinkorolle*</b> / eingelegter japanischer Rettich* / Oshinko cut roll / おしんこ巻き	8,50
<b>Shiba-Gurkenrolle*</b> / Shiba-Gurken* / Shiba-cucumber from Kyoto* / 柴漬け巻き	9,50
<b>Yasai-Futomaki*</b> / Gemüserolle* / Vegetables cut roll* / 野菜太巻き	11,50
<b>Blaukrabben-Tempura Futomaki</b> / Soft shell crab cut roll / ソフトシェルクラブ天ぷら太巻き	19,80

Moderne Sushi Rolle 6 cut 裏巻き *Inside out cut roll*

Lachs- und Avocadorolle / Salmon and avocado, sesam / 鮭とアボカド	13,50
Aal- und Gurkenrolle / Eel and cucumber, sesam / 鰻ときゅうり	18,50
Garnelen-Tempurarolle / Prawn tempura- asparagus, sesam / 海老天とグリーンアスパラ	17,50
California Rolle mit Snow Crab Meat カリフォルニアロール Krabbenfleisch, Avocado, Gurke, Masago / <i>California cut roll, snow crab, avocado, cucumber</i>	18,50
Würzige Thunfisch-Gurkenrolle / Spicy tuna cucumber, sesam / 鮪ときゅうり、スパイシー	14,50
Würzige Lachs-Gurkenrolle / Spicy salmon cucumber, sesam / 鮭ときゅうり、スパイシー	13,50
Lachshaut Rolle / Salmon skin, masago, cucumber, spring-onion / 鮭皮グリルロール	13,50

Chef special cut roll

Philadelphia roll 8 cut, Frischkäse, Lachs, Gurke, Masago-Rogen / フィラデルフィアチーズロール <i>Cream cheese, salmon, cucumber, Masago/Capelin roe</i>	19,50
Sky rainbow roll 8 cut / スカイレインボーロール außen: Thunfisch, Weißfisch, Lachs, Avocado - innen: Garnele-Tempura, grüner Spargel <i>outside : tuna, white fish, salmon, avocado - inside: prawns tempura, green asparagus</i>	22,50
Ryu dragon roll 8 cut / 龍ドラゴンロール außen: Avocado - innen: gegrillter Aal, Gurke, jap. Schwarzwurzel, Tobiko-Rogen <i>outside: avocado - inside: grilled eel, cucumber, black salsify</i>	22,50
Futomaki special 6 cut / 太巻きスペシャル Avocado, Gurke, Thunfisch, Lachs, Weißfisch, Hamachi, Krabben, Tobiko <i>Avocado, cucumber, tuna, salmon, white fish, hamachi, crab, Tobiko (Flying fish) roe</i>	22,50

YOSHI's Original

Hokkaidorolle 6 cut / Lachspaste, Gurken, Sesam / 鮭の北海道ロール <i>Salmon paste, cucumber, sesame</i>	10,50
Yoshi special roll 8 cut /gegrillter Aal, würziger Thunfisch / 鰻と鮪の与志スペシャルロール <i>outside: grilled eel - inside: spicy tuna</i>	23,50
Negitoro-Maki YOSHI Special Style 6 cut / ネギトロ巻き、与志スタイル Tuna tatar cut roll (YOSHI special), classic	18,50

## Dessert

Ogura Matcha Eis mit Früchten / 小倉抹茶アイス

6,80

*Matcha ice cream, served with sweet soy beans and fruits (physalis)*



Telefonische Bestellung unter: 040 / 360 999 99



Japanisches Kaiseki Restaurant von SHIAWASE®

Eingang: Jungfernstieg 16 (12 – 20 Uhr)  
Poststr. 8 mit Lift (12 – 22 Uhr)

Tel. + 49 40 - 360 999 99 . [info@yoshi-hamburg.de](mailto:info@yoshi-hamburg.de)