



HANAYUKI

IF YOU LOVE SUSHI, THEN YOU'LL LOVE US

Der Name „Hanayuki“ bedeutet „Schneeblume“-
ein Symbol für Eleganz, Reinheit und japanische Tradition.
In diesem Sinne möchten wir Sie in unserem Restaurant willkommen
heißen und Ihnen die japanische
Esskultur näherbringen.

Das „H“ steht für „High Quality“.
Jeder Teller wird mit Hingabe und aus frischen Zutaten kreiert, jedes
Detail von Service bis Ambiente mit
Sorgfalt gestaltet.

Hier im Hanayuki trifft Tradition auf Moderne.
Es ist der perfekter Ort, um zu entspannen und kulinarischen
Genuss auf höchstem Niveau zu erleben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Allergene und Zusatzstoffe

1. glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
2. Krebstiere/-Erzeugnisse
3. Ei/-Erzeugnisse
4. Fisch/-Erzeugnisse
5. Erdnüsse/-Erzeugnisse
6. Sojabohnen/-Erzeugnisse
7. Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
8. Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
9. Weichtiere/-Erzeugnisse
10. Sesamsamen/-Erzeugnisse

- A mit Zuckern und Süßungsmitteln
B Konservierungsstoffe
C Koffein
D Sulfite
E Farbstoff

Alle alkoholischen Getränke können Sulfite (D) und Gluten (1) enthalten.
Alle Preise in € inkl. MwSt.

Impressum

Hanayuki Restaurant
Rebenring 8a
38106 Braunschweig
Inh. Ninh Viet Ha

Tel. +49 531 21927822
www.hanayuki-braunschweig.de
Email: info@hanayuki-shop.de

Aperitifs

200. Yuzu Sake	7.5
<i>Sake mit Yuzu Geschmack. Yuzu ist eine japanische Zitrusfrucht mit einer milden Süße, erfrischender Säure und leicht bitteren Aromen.</i>	
201. Yuzu Spritz	8.5
<i>Yuzu Saft, Kokossirup, Prosecco</i>	
202. White Mountain	7.0
<i>Hakushika Yamadanishiki Honjojo Sake, Pfirsichlikör, Limettensaft</i>	
203. Tokyo Sunset	8.0
<i>Kubota Junmai Daiginjo Sake, Annassaft, O-Saft, Grenadine Sirup</i>	
204. Momotaro Wildberry	10.5
<i>Momotaro Gin Akainu, Yuzusaft, Rohrzuckersirup</i>	
205. Sakura Blossom	10.0
<i>Roku Gin, Yuzu Sake, Prosecco</i>	
206. Aperol Spritz	7.5
<i>Aperol, Prosecco</i>	
207. Lillet Berry	8.5
<i>Lillet Rosé, Thomas Henry Wild Berry</i>	
208. Lillet Framboise	8.5
<i>Lillet Rosé, Limettensaft, Himbeersirup, Prosecco</i>	
209. Prosecco Royal	8.2
<i>Crème de cassis, Prosecco, Zitronensaft</i>	
210. Choya Umeshu Extra Years 5cl	5.5
<i>Choya Extra Years gehört zu den Nanko – einem traditionellen japanischen Ume-Fruchtlikör, der aus ganzen Ume-Früchten hergestellt wird. Sein Aroma vereint frische, fruchtige Noten mit einer feinen Süße und spritziger Säure.</i>	



Japanischer Reiswein ,Sake‘ (0,1l)

ist ein aus Reis gebrautes, alkoholisches Getränk mit einem Alkoholgehalt von etwa 15-20%.

Es wird in der Regel aus Reis, Wasser, Koji-Schimmel und Hefe hergestellt. Die Qualität wird oft durch den Poliergrad der Reiskörner sowie die verwendete Reissorte (z.B. YAMADANISHIKI-Premium Reis) bestimmt.

	Reis - Poliergrad	Sakearten/Geschmack/Aroma
Ginjo-grad Premium Sake	<50 %	Koshu - gereifte Sake, gilt als „bester Sake der Welt“, nussig, karamellig, kräftig, fruchtig
Premium Sake	<60 %	Daiginjo - sehr fein, elegant
Premium Sake	70 %	Ginjo - fruchtig, aromatisch
Table Sake		Honjojo - leicht, mild
		Futsu-shu

211. Hakushika Yamadanishiki Honjojo 8.0

Weicher, eleganter und erfrischender Geschmack, warm/kühl serviert.

Speiseempfehlung: jap. Barbecue-Küche, Tempura, Nudeln.

212. Kubota Senju Ginjo 8.5

Fruchtig, harmonisch, angenehm, klar und frisch im Abgang, kühl/Raumtemperatur serviert.

Speiseempfehlung: ein vielseitiger Allrounder - ideal zu vielen Gerichten.

213. Kubota Junmai Daiginjo 9.5

Fruchtiger, ausgewogener Geschmack mit zarte sauberem und knackiger Abgang, kühl/Raum Temperatur serviert.

Speiseempfehlung: Sashimi, Sushi, Schalentiere, Tempura.

214. Dassai 45 Junmai Daiginjo 9.5

Aromatischer, fruchtig-milder Sake mit einer feinen Säure, kühl serviert.

Speiseempfehlung: Thunfisch Sashimi, Lachs Sashimi, Schalentiere,

Teriyaki Gerichte, Jakobsmuscheln.



Softgetränke/Säfte

215. Coca Cola/Light/Zero ^(G,H,B)	0,2l 2.9	216. Coca Cola/Light/Zero ^(G,H,B)	0,4l 4.9
217. Fanta/Spezi ^(H,M)	0,2l 2.9	218. Fanta/Spezi ^(H,M)	0,4l 4.9
219. Sprite	0,2l 2.9	220. Sprite	0,4l 4.9
221. Thomas Henry Ginger Ale	0,2l 3.5	222. Thomas Henry Tonic Water ^(H)	0,2l 3.5
223. ViO Schorle Rhabarber	0,25l 3.5	224. ViO Schorle Johannisbeere	0,25l 3.5
225. Granini Apfelsaft	0,2l 3.3	226. Granini Cranberrysaft	0,2l 3.3
227. Granini Maracujánekta	0,2l 3.3	228. Granini Mangonekta	0,2l 3.3
229. Saftschorle	0,4l 5.0		
230. Acqua Morelli Mineralwasser	0,25l 2.9		
231. Acqua Morelli Mineralwasser	0,75l 7.5		
232. Acqua Morelli Naturale Mineralwasser	0,25l 2.5		
233. Acqua Morelli Naturale Mineralwasser	0,75l 7.5		

Homemade Iced Tea

234. Passionsfrucht	6.5
<i>Maracujasirup, Rohrzucker, Minze, frische Maracuja, Schwarztee</i>	
235. Grüntee-Minze	6.0
<i>Limette, Rohrzucker, Minze, Grüntee</i>	
236. Yuzu Iced Tea	6.9
<i>Yuzu Saft, Yuzusirup, Rohrzucker, Maracujanektar, Grüntee</i>	
237. Ruby Jade	6.5
<i>Erdbeersirup, Erdbeerpüree, Limette, Rohrzucker, Grüntee</i>	
238. Green Soul	6.5
<i>Petersilien-Püree, Ingwer-Sirup, Rohrzucker, Mango-Püree, stilles Wasser</i>	



Alkoholische Getränke

Bier / Flaschenbier	0.3l	0.5l
Wolters Pilsener	240.	3.5
Alster	242.	3.5
Erdinger Hefe Weissbier Naturtrüb	244.	5.2
Erdinger Alkoholfrei	245.	5.2
Duckstein	246.	5.2
	0.33l	
Wolters Alkoholfrei	247.	3.5
Jap. Kirin Ichiban Shibori	248.	4.0
Jap. Asahi Super Dry	249.	4.0
Jap Sapporo Black Label	250.	4.0

Digestif (2cl)

251. Kuro Kirishima (Süßkartoffel-Spirituose, 25%)	4.0
<i>Reichhaltiger Umami-Noten, fruchtig, leicht süßlich aber auch rauchig-erdiger Abgang. Speiseempfehlung: gebrillter Fisch, Teriyaki, Soba, Sushi, Tempura</i>	
252. Ginza No Suzume Mugi (Gersten-Shochu, 25%)	4.0
<i>Weich, aromatisch, mild, nussig mit feiner Süße der Gerste. Speiseempfehlung: herzhafte Speisen wie Teriyaki, Yakitori, gebratenes Fleisch, Tapas</i>	
253. Torikai Ginka (Reis-Spirituose, 25%)	4.5
<i>Aromatisch, fruchtig, seidig, klar. Speiseempfehlung: Sushi, Sashimi, weißer Fisch, vegetarische Gerichten</i>	
254. Suntory Whisky Toki (Blended Whisky, 43%)	5.0
<i>Leicht, frisch, zitronig, klar, unkompliziert. Speiseempfehlung: Yakitori, Tempura, Sushi, Sashimi, Salate, leichte Vorspeisen (mit Ponzu, Sesam Sauce), Carpaccio</i>	
255. Suntory Whisky Hibiki Japanese Harmony (Blended Whisky, 43%)	8.0
<i>Edel, komplex, ausgewogen, mit Honig und Blütentönen aber gleichzeitig auch rauchig. Speiseempfehlung: Carpaccio, Trüffel-Gerichte, Wagyu, Jakobsmuschel</i>	



Longdrinks (4cl)

256. Roku Japanese Craft Gin	12.0
<i>Internationaler Bestseller, sehr ausgewogen, klar strukturiert, fruchtig-floral mit Kräuternoten. Botanicals: Kirschblüten, Sakura-Blatt, Yuzu, Sencha (Grüntee), Gyokuro (edelsten und teuersten jap. Grüntees), Sansho (jap. Bergpfeffer)</i>	
257. Ki No Bi Kyoto Gin	13.5
<i>Stark Kyoto-orientiert, High-End, komplex, trocken, sehr authentisch japanisch und handwerklich mit eleganten Zitrus- und Tee-Noten. Botanicals: Yuzu, Grüntee (Gyokuro und Tencha), Sansho, Ingwer, regionale Kräuter und Gewürze</i>	
258. Momotaro Gin	12.0
<i>Herstellung in Deutschland (Rheinland-Pfalz), stark von Japan inspiriert. Charakter: fruchtig-blumig, weich, eher verspielt. Botanicals: Yuzu, Shiso-Blätter, Matcha, Kirschblüten, Pfirsich</i>	

Coffee Time

260. Café	2.9
261. Espresso	2.7
262. Doppelter Espresso	4.0
263. Cappuccino	3.5
264. Café Latte	4.2

Hot Tea

265. Japan Sencha Grüntee	3.3
266. Japan Genmaicha Grüntee mit geröstetem Vollkornreis	3.3
267. Frischer Ingwertee mit Honig	4.0
268. Frischer Zitronengrasstee mit Honig	4.0
269. Yuzu Tee (jap. Zitrusfrucht)	4.0



Alkoholfreie Cocktails

270.	Virgin Colada <i>Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft</i>	9.0
271.	Strawberry Kiss <i>Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup, Maracujanektar, Sahne</i>	9.0
272.	Chanh Da <i>Limette, Ginger Ale, Rohrzucker</i>	9.0
273.	Hanayuki's <i>Limette, Rohrzucker, Erdbeersirup, Ginger Ale</i>	9.5

Cocktails mit Alkohol

274.	Pina Colada <i>Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft</i>	11.0
275.	Sex on the Beach <i>Wodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Orangensaft</i>	11.0
276.	Mai Tai <i>Rum, Orange Curaçao, Mandelsirup, Annanassaft, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine</i>	11.0
277.	Pretty in Pink <i>Wodka, Cranberry Saft, Pfirsichlikör, Rohrzucker, Limette, Minze</i>	11.0
278.	Sangria <i>Primitivo, Rum, Orangensaft, Rohrzucker, Sprite</i>	10.0



Weisswein

Mathilde Grauburgunder (aus Rheinhessen)

Ein aromatischer, fruchtbetonter Weißwein. Saftig, herrlich frisch.

280. 0,2l 10

281. 0,5l 25

282. 0,75l 38

Ruppertsberger Weißburgunder trocken (aus Pfalz)

Ein zartfruchtiger, aromatischer Weißwein. Feine Weinsäure, fruchtig-sanfter Nachhall.

283. 0,2l 7.5

284. 0,5l 18.5

285. 0,75l 28

Karl Pfaffmann Riesling trocken (aus Pfalz)

Ein fruchtbetonter Weißwein, kristallklares grüngeblau in der Farbe.

In der Nase Birne, Ananas und weiße Blüten, am Gaumen knackig, spritzig und lebhaft.

286. 0,2l 10

287. 0,5l 25

288. 0,75l 38

Conti Di Colloredo Pinot Grigio trocken (aus Friaul, Italien)

Ein zartfruchtiger und frischer Weißwein. Am Gaumen feinfruchtig, saftig-süßig, der Nachhall frisch und leicht würzig.

289. 0,2l 8

290. 0,5l 20

291. 0,75l 30

La Cabane Du Gascon Sauvignon Blanc trocken (aus Südwest, Frankreich)

Ein fruchtbetonter und aromatischer Weißwein.

292. 0,2l 8

293. 0,5l 20

294. 0,75l 30

Le Blanc De Monsieur Henri trocken (aus Bordeaux, Frankreich)

Die Rebsorten sind Sauvignon Blanc und Sémillon. Aromatischer und fruchtbetonter Weißwein, cremig, fruchtig und weich. Fruchtsüßem Touch im Nachklang.

295. 0,2l 10

296. 0,5l 25

297. 0,75l 38

Winzer Krems Grüner Veltliner trocken (aus Niederösterreich)

Ein saftig-frischer und fruchtig-mineralischer Weißwein.

298. 0,2l 10

299. 0,5l 25

300. 0,75l 38



Roséweine

Tabernus Rosé (aus Pfalz)

Frischer und fruchtiger Rosé mit Beerennoten und einer angenehmen Leichtigkeit.

301. 0,2l 8 302. 0,5l 20 303. 0,75l 30

Alquézar Rosado Cuvée trocken (aus Spanien)

Ein fruchtiger Rosé-Perlwein. Spritzig-frisch, herrlich beerenfruchtig.

304. 0,2l 7.5 305. 0,5l 18.5 306. 0,75l 28

Rotweine

Il Pumo Primitivo (aus Italien)

In der Nase Schwarzkirschen, Kakao, Rosinen, Edelschokolade und schwarzer Pfeffer.

Am Gaumen herrlichbeerewürzig, saftig-sämig. Der Nachhall vereint dezente Fruchtsüße mit erstaunlicher Länge.

307. 0,2l 8 308. 0,5l 20 309. 0,75l 30



Suppe - Soup

- | | | |
|----|--|-----|
| 1. | Shiro Miso (<i>Miso Suppe mit Tofu, Algen</i>) ⁽⁶⁾ | 5.5 |
| 2. | Sake Miso (<i>Miso Suppe mit Lachs, Enoki-Pilz, Algen</i>) ^(4,6) | 6.5 |

Vorspeise - Appetizer

- | | | |
|-----|---|-------------------|
| 3. | Gyoza Yasai (<i>frittierte Teigtaschen mit Gemüse</i>) ^(1,3,6,10,A,D) | 6.0 |
| 4. | Gyoza Chicken (<i>frittierte Teigtaschen mit Hähnchenfleisch</i>) ^(1,3,6,10,A,D) | 6.5 |
| 5. | Yakitori (<i>Hähnchenspieße</i>) ^(1,6,10,A,D) | 6.0 |
| 6. | Ebi Furai (<i>frittierte Garnelen</i>) ^(1,2,3,6,A,D) | 10.0 |
| 7. | Ebi Shumai (<i>gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen</i>) ^(1,2,6,10,A,D) | 8.0 |
| 8. | Crazy Crunchy Roll ^(1,2,3,4,6,10,A,D) 
(<i>Frittierte Maki-Rolle im Tempurateig. Getoppt mit zartem cremigen Lachstatar und Garnelentatar</i>) | 13.5 |
| 9. | Summer Rolls (<i>mit Erdnuss Sauce</i>) 
A. Lachs (<i>frischer Lachs, Salat, Avocado, Gurke, knuspriger Teig, Dill, Koriander</i>) ^(1,4,5,6)
B. Ebi (<i>Ebi Tempura, Avocado, Salat, Gurke, Koriander</i>) ^(1,2,5,6) | 7.0
8.0 |
| 10. | Taste of Japan ^(1,2,3,4,6,10,A,D) 
(<i>Drei Reisbällchen, umhüllt mit Lachs-, Thunfisch- und Rindfleischstreifen flambiert. Getoppt mit feinem Tatar von Lachs, Thunfisch und Garnelen</i>) | 10.5 |
| 11. | Avocado Boat 2 Stk. ^(1,2,6,9,10,A,D) 
(<i>Zwei Avocadohälften als feine Boote, gefüllt mit flambierten Jakobsmuscheln in Limettenmarinade und zartem Garnelentatar, dazu hausgemachter Teriyaki Sauce</i>) | 10.5 |
| 12. | Tai Yuzu-Truffle ^(1,4,10,D)
(<i>Feine Doradenstreifen mit Daikon und Radieschen, mariniert in Yuzu-Trüffel Dressing. Veredelt mit frischem Trüffel</i>) | 16.0 |
| 13. | Salmon Carpaccio ^(1,4,10,A) 
(<i>8 Stück zart flambierte Lachsfilet, serviert mit Avocado, Edamame, Tomaten und frischem Salat. Verfeinert mit hausgemachter Ponzu-Limetten-Sauce</i>) | 20.5 |
| 14. | Maguro Carpaccio ^(1,4,10,A) 
(<i>8 Stück zart flambierte Thunfischfilet, serviert mit Avocado, Edamame, Tomaten und frischem Salat. Verfeinert mit hausgemachter Ponzu-Sesam-Sauce</i>) | 22.5 |
| 15. | Tuna Tatar ^(3,4,6,10,A) 
(<i>Fein mariniert Thunfisch mit Zwiebeln auf Avocadowürfeln, getoppt mit frischem Wachtelei</i>) | 16.0 |
| 16. | Hotate ^(6,7,9,D)
(<i>sanft angebratene Jakobsmuschel, Radieschen, Daikon, Avocado in einen feinen Miso-Weißwein-Dressing</i>) | 15.0 |
| 17. | Cucumber Roll ^(1,2,3,4,6,7,9,A,D) 
(<i>Vier frische Rollen im Gurkenmantel, gefüllt mit Garnelen-Surimi-Tatar, Avocado und Schnittlauch. Getoppt mit scharfem Lachstatar, Kaviar und Limettenabrieb. Serviert mit Ponzu-Sauce</i>) | 12.0 |
| 18. | Pizza Hanayuki's Style 
A. Sake Pizza (<i>frittierte Reis-Pizza mit mariniert Lachs, Avocado</i>) ^(1,3,4,6,10,A,D)
B. Tuna Pizza (<i>frittierte Reis-Pizza mit mariniertem Thunfisch, Avocado</i>) ^(1,4,6,10,A,D)
C. Ebi Pizza (<i>frittierte Reis-Pizza mit marinierte Garnele, Avocado</i>) ^(1,2,3,6,10,A,D) | 7.5
8.0
8.0 |



Salat - Salad

19.	Goma Wakame (<i>Algensalat, Goma Dressing</i>) ^(1,6,10)	7.0
20.	Wakame Crispy (<i>knusprige Algensalat, Ponzu Dressing</i>) ^(1,6,10)	7.5
21.	Kimchi (<i>eingelegter Chinakohl mit Chili-Essig-Dressing</i>) ^(1,A,B,E) 	6.0
22.	Sake Salada (<i>Lachswürfel, Avocado in Koriander-Mayo-Dressing</i>) ^(3,4)	8.0
23.	Tuna Salada (<i>Thunfischwürfel, Avocado, Lauch in Ponzu-Sesam-Dressing</i>) ^(4,6,10)	9.0
24.	Edamame (<i>blanchierte grüne Sojabohnen</i>) ⁽⁶⁾	6.5



Hauptgerichte - Japanische Küche - Main

30.	Miso Ramen ^(1,3,4,6,10,A) <i>(jap. Nudelsuppe mit leicht scharf gewürztem Hackfleisch, Gemüse, Narutomaki, weiches Ei)</i>	16.0
31.	Tuna Don ^(1,4,6,10,A,D) <i>(jap. Reisschale mit mariniertem Thunfisch, Avocado)</i>	18.0
32.	Tempura Don ^(1,2,3,6,10,A,D) <i>(jap. Reisschale mit Gemüse und Garnelen in Tempurateig)</i>	17.0
33.	Yaki Sake Don ^(1,4,6,10,A,D) <i>(jap. Reisschale mit gegrilltem Lachs, Avocado, Röstzwiebeln)</i>	17.0
34.	Sakana Tempura ^(1,2,3,4,6,9,10,A,D) <i>(verschiedene Fischarten und Meeresfrüchte in knusprig-zartem Tempurateig)</i>	17.0
35.	Beefsteak Hanayuki's Style 200g ^(1,6,10,A) <i>(argentinisches Rumpsteak, Yakiniku Sauce, dazu Kartoffelpüree, Salat)</i>	33.0
36.	Teriyaki Sakana ^(1,2,3,4,6,9,10,A) <i>(verschiedene gegrillte Fisch- und Meeresfrüchteplatte, serviert mit Tempura Gemüse, Sesam Reis)</i>	29.0

Beilagen

1000.	jap. Reis	5.0
1001.	Süßkartoffel Pommes	6.5
1002.	Gemüse Tempura	7.0
1003.	Sesam Reis	3.0

Sushi Hanayuki's Combo

40.	Nigiri Combo <small>(1,2,4,9,A,D)</small>	18.5
	(2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri, 1 Ebi Nigiri, 1 Unagi Nigiri, 1 Dorade Nigiri)	
41.	Sake Combo <small>(1,3,4,6,10,A,D)</small>	19.0
	(6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri, 4 Alaska I-O-Roll, 4 Salmon Deluxe Special Roll)	
42.	Haru Combo <small>(1,2,4,6,9,10,A,D)</small>	23.0
	(6 Maki Crunchy, 4 Alaska I-O-Roll, 4 Tekka I-O-Roll, 8 California I-O-Roll)	
43.	Sashimi Combo <small>(1,2,4,6,10,A,D)</small>	22.0
	(2 Lachs-Filet, 2 Thunfisch-Filet, 6 Avocado Maki, 8 Ebiten I-O-Roll)	
44.	Sakura Combo for 2 <small>(1,2,3,4,6,9,10,A,D)</small>	55.0
	(6 Tekka Avocado Maki, 6 Gurke Maki, 8 California I-O-Roll, 8 Alaska I-O-Roll, 4 Veggie Crunchy, 4 Salmon Crunchy)	
45.	Party Combo for 2 <small>(1,2,3,4,6,9,10,A,D)</small>	55.0
	(6 Sake Maki, 6 Tekka Maki, 2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 8 Ebiten I-O-Roll, 8 Cali Special Roll, kleine Gemüse Tempura)	
46.	Kazoku Combo for 3 <small>(1,2,3,4,6,9,10,A,D)</small>	79.0
	(6 Kappa Maki, 6 Avocado Maki, 6 Tekka Avocado Maki, 8 Alaska I-O-Roll, 8 Ebiten I-O-Roll, 8 Salmon Deluxe Roll, 4 Ebi Crunchy, 1 Tuna Pizza, 3 Hana Sake Nigiri)	
47.	Big Kazoku Combo for 4 <small>(1,2,3,4,6,9,10,A,D)</small>	110.0
	(2 Lachs-Filet, 2 Thunfisch-Filet, 2 Sake Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 6 Avocado Maki, 6 Sake maki, 4 Ebi Tempura, 8 Alaska I-O-Roll, 8 Tekka I-O-Roll, 8 Salmon Deluxe Roll, 8 Cali Special Roll, 4 Salmon Crunchy, 4 Spicy Tuna Crunchy)	

Bei Änderungswünschen wird ein Aufpreis von **1€** berechnet.

Bei vegetarischen Gerichten, die zu einem Fischgericht abgewandelt werden sollen,
liegt der Aufpreis bei **2.50€**.



Hoso-Maki (6 Stück)

50.	Sake Maki (<i>Lachs</i>) <small>(1,4,D)</small>	6.5
51.	Sake Avocado Maki (<i>Lachs, Avocado</i>) <small>(1,4,A,D)</small>	6.5
52.	Tekka Maki (<i>Thunfisch</i>) <small>(1,4,D)</small>	7.0
53.	Tekka Avocado Maki (<i>Thunfisch, Avocado</i>) <small>(1,4,D)</small>	7.0
54.	Spicy Tuna Maki <small>(1,4,B,D)</small> 	7.0
	(gehackter Thunfisch mit hausgemachter Sauce, scharf, roh)	
55.	Ebi Avocado Maki (<i>gekochte Garnele, Avocado</i>) <small>(1,2,D)</small>	7.0
56.	Unagi Maki (<i>gegrillter Aal</i>) <small>(1,9,10,A,D)</small>	8.0

Nigiri (2 Stück)

60.	Sake (<i>Lachs</i>) <small>(1,4,D)</small>	6.5
61.	Sake Aburi (<i>Lachs, flambiert, Massago</i>) <small>(1,4,A,D)</small>	7.0
62.	Maguro (<i>Thunfisch</i>) <small>(1,4,D)</small>	7.0
63.	Ebi (<i>gekochte Garnelen</i>) <small>(1,2,D)</small>	7.0
64.	Unagi (<i>gegrillter Aal</i>) <small>(1,9,10,A,D)</small>	8.0
65.	Takko (<i>gekochter Octopus</i>) <small>(1,9,D)</small>	6.5
66.	Hotate-Gai (<i>Jakobsmuschel, Massago</i>) <small>(1,9,D)</small>	7.0
67.	Hokki-Gai (<i>große Trogmuschel</i>) <small>(1,9,D)</small>	6.5
68.	Tai (<i>Dorade</i>) <small>(1,4,D)</small>	6.5

Nigiri Gunkan (2 Stück)

70.	Hana-Ebi <small>(1,2,3,E)</small> 	7.0
	(gehackte Garnele mit hausgemachter Sauce, umwickelt mit Gurke)	
71.	Hana-Sake <small>(1,3,4,E)</small> 	6.5
	(gehackter Lachs mit hausgemachter Sauce, umwickelt mit Gurke)	
72.	Spicy Tuna <small>(1,4,10,E)</small> 	7.0
	(gehackter Thunfisch mit hausgemachter Sauce, umwickelt mit Gurke)	
73.	Hana-Special <small>(1,2,3,4,E)</small> 	7.5
	(gehackte Garnele mit hausgemachter Sauce, umwickelt mit Lachs, Gurke)	
74.	Inari Boat <small>(1,2,4,A,B,D)</small> 	8.0
	(Zwei süßlich-würzige Tofutaschen, gefüllt mit Avocado und Tatar vom Lachs und Garnele. Getoppt mit knusprigem Krebsfleischimitat)	



Crunchy Roll (4 Stück)

75.	Salmon Crunchy <small>(1,4,6,7,9,10,A,D)</small>	13.5
	<i>(knusprige Rolle mit Lachs, Aal, Avocado, Frischkäse)</i>	
76.	Spicy Tuna Crunchy <small>(1,4,6,10,A,B,D)</small> 	13.5
	<i>(knusprige Rolle mit gekochtem Thunfisch, Avocado)</i>	
77.	Ebi Crunchy <small>(1,2,4,6,7,9,A,B,D)</small>	13.5
	<i>(knusprige Rolle mit Garnele, Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse)</i>	
78.	Chicken Crunchy <small>(1,6,7,A,D)</small>	13.5
	<i>(knusprige Rolle mit Hähnchenspieß, Surimi, Avocado, Frischkäse)</i>	

Inside-Out-Roll

(8 Stück, wahlweise mit Sesam oder Fischrogen)

80.	Alaska Roll <small>(1,4,7,10,D)</small>	9.9
	<i>(Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse)</i>	
81.	Tekka Roll <small>(1,4,7,10,D)</small>	10.5
	<i>(Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse)</i>	
82.	California Roll <small>(1,2,3,9,10,D)</small>	10.5
	<i>(Surimi, Garnele, Avocado, Gurke, Mayonnaise)</i>	
83.	Spicy Ebi Roll <small>(1,2,3,10,D)</small> 	10.9
	<i>(gehackte Garnele mit hausgemachter Sauce, Gurke)</i>	
84.	Ebiten Roll <small>(1,2,3,10,D)</small> 	10.5
	<i>(Ebi Tempura, Avocado mit hausgemachter Sauce)</i>	



Special Rolls

(8 Stück, wahlweise mit Sesam oder Fischrogen)

85.	Tamago Roll ^(1,3,4,6,7,10,A,D)		14.5
	(Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse in Omelett)		
86.	Rainbow Salmon Roll ^(1,3,4,6,7,10,A,D)		15.0
	(Lachs, Gurke, Frischkäse in Lachs-Thunfisch-Avocado-Mantel)		
87.	Dragon Roll ^(1,2,3,6,9,10,A,D)		15.5
	(Ebi Tempura, Avocado in Aal-Mantel)		
88.	Salmon Deluxe Roll ^(1,3,4,6,7,10,A,D)		14.5
	(Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse in feinstem Lachs-Mantel)		
89.	Maguro Tatar Roll ^(1,3,4,6,10,A,D)		17.5
	(gehackter Thunfisch mit hausgemachter Sauce, Gurke in Thunfisch Avocado-Mantel)		
90.	Cali-Special Roll ^(1,2,3,4,6,9,10,A,D)		14.5
	(Surimi, Avocado, Gurke, Mayonnaise in Lachs-Mantel)		
91.	Ebi Tempura Roll ^(1,2,3,4,10,A,D)		14.5
	(Ebi Tempura, Avocado in Lachs-Mantel)		
92.	Mount Fuji Roll ^(1,2,3,6,9,10,A,D)		17.5
	(Surimi, Avocado, Babyspargel, Mayonnaise, getoppt mit flambierten Jakobsmuscheln, gahackte Garnelen mit hausgemachter Sauce)		
93.	Tuna's Favourite Roll ^(1,4,3,6,7,10,A,D)		17.5
	(Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, getoppt mit flambiertem Thunfisch, Thunfisch-Tatar)		
94.	King & Queens Roll ^(1,2,3,4,6,9,10,A,D)		18.0
	(Ebi Tempura, Avocado, getoppt mit Aal, flambiertem Lachs, Lachs-Tatar)		
95.	Soft Shell Crab Roll ^(1,2,3,4,6,10,A,D)		17.5
	(Butterkrebs-Tempura, Babyspargel in einem flambierten Lachsmantel)		
96.	Hanayuki Roastbeef's Roll ^(1,3,6,10,A,D)		17.0
	(paniertes Gemüse in einem flambierten Roastbeef Mantel, gerösteter Knoblauch)		
97.	Sashimi No Rice Roll ^(1,2,3,4,7,9,10,A)		13.5
	(5 Stück, gefüllt mit panierter Lauchzwiebeln, Lachs, Thunfisch, Avocado, umhüllt von Seetang und Avocadomantel, getoppt mit Garnelen-Surimi-Tatar und Massago)		



Sashimi

100. Sake Sashimi (<i>Lachs-Filet</i>) 9 Stk. ⁽⁴⁾	21.0
101. Maguro Sashimi (<i>Thunfisch-Filet</i>) 9 Stk. ⁽⁴⁾	23.0
102. Sake & Maguro (<i>Lachs-, Thunfisch-Filet</i>) 8 Stk. ⁽⁴⁾	21.0
103. Little Sashimi 9 Stk. ^(2,4,9) <i>(verschiedene Fischsorten und Meeresfrüchte)</i>	21.0
104. Sho Yo Sashimi 13 Stk. ^(2,4,9) <i>(verschiedene Fischsorten und Meeresfrüchte)</i>	29.0



Vegetarisch

105. Veggie Tempura ^(1,3,6,10,A) <i>(knackiges Gemüse in knusprig zartem Tempurateig, dazu Sesam Reis)</i>	16.0
106. Veggie Crunchy ^(1,3,6,10,A,D) <i>(knusprige Rolle mit Avocado, Gurke,Omelett, Rettich)</i>	11.5
107. Kappa Maki (<i>Gurke, Frischkäse, Sesam</i>) ^(1,7,10,D)	5.0
108. Avocado Maki ^(1,D)	5.5
109. Tamago Maki (<i>jap. Omelett</i>) ^(1,3,D)	5.5
110. Oshinko Maki (<i>Rettich, Avocado</i>) ^(1,A,B,D)	5.5
111. Inari (<i>Tofutasche</i>) ^(1,A,B,D)	5.0
112. Tamago (<i>jap. Omelett</i>) ^(1,3,D)	5.5
113. Avocado ^(1,D)	5.5
114. Veggie Sesam Roll ^(1,7,10,A,B,D) <i>(Gurke, Paprika, Rettich, Frischkäse)</i>	8.5
115. Orchidee Roll ^(1,6,7,10,A,B,D) <i>(Gurke, Paprika, Rettich, Frischkäse mit Avocadomantel)</i>	12.0
116. Houreno Roll ^(1,3,6,10,A,D) <i>(paniertes Gemüse, Blattspinatmantel)</i>	12.5
117. Spring Garden Roll ^(1,3,6,7,10,A,D) <i>(paniertes Gemüse, Avocado in Omelettmantel)</i>	12.5
118. Crispy Veggie Roll ^(1,3,6,10,A,D) <i>(panierte vegane Garnele, Blattspinatmantel)</i>	13.5
119. Fitness Menü (vegetarisch) ^(1,6,7,10,A,B,D) <i>(6 Kappa Maki, 6 Avocado Maki, 4 Veggie Sesam I-O-Roll, 4 Orchidee Special Roll)</i>	17.5
120. Maneki-Neko Menü (vegetarisch) ^(1,3,6,7,10,A,B,D) <i>(6 Oshinko Maki, 8 Spring Garden Roll, kleine Gemüse Tempura)</i>	18.0

Nachspeisen

121. Hanayuki Soleil	(^{1,5,7,8,A,B,E})	10.0
	<i>(Mango-Mousse mit Passionsfrucht Füllung und Kalamansi, Mango-Passionsfrucht Macaron)</i>	
126. Shiro Daifuku	(^{1,6,7,8,A,B})	10.0
	<i>(Reiskuchen, gefüllt mit süßen Rotbohnen mit Yuzu Eis)</i>	
127. Matcha Eis	(<i>Grüntee Eis</i>) ⁽⁷⁾	5.0
128. Goma Dango	(<i>Sesambällchen mit süßen Rotbohnen</i>) ^(1,6,8,10,A)	6.0

