

TEPPAN-YAKI BUSINESS LUNCH WAHLMENÜ

鉄板焼ビジネスランチ

火曜日から土曜日まで

Von Dienstag bis Samstag · from Tuesday to Saturday

前菜

VORSPEISE APPETIZER

寿司又は天婦羅

Sushi oder Tempura · Sushi or Tempura

本日のお椀

UNKAI-SUPPE UNKAI SOUP

鉄板焼きメインディッシュ

TEPPAN YAKI-GERICHT MAIN DISH

牛サーロイン又は魚貝類盛り合わせ

Sirloin oder Gemischte Meeresfrüchte

Sirloin or Assorted seafood

雲海サラダ、御飯、味噌汁、香の物

serviert mit Salat - Unkai, Reis, Miso-Suppe und eingelegtem Gemüse
served with salad - Unkai, rice, miso soup and pickels

デザート

NACHSPEISE DESSERT

抹茶アイス又は果物盛り合せ、本日のデザート

Eis aus grünem Tee oder Gemischtes Obst

Green tea ice cream or Assorted fruits

3-Gang / 3-course	_____	€	26,80
4-Gang / 4-course	_____	€	34,10

二六、八〇 ユーロ

三四、一〇 ユーロ

TEPPAN YAKI

Unryu

Vorspeise
Salat
Gemischte Meeresfrüchte
oder
Charolais-Beiriedschnitte
Dessert
Flambiertes Eis

_____ € 49,50
Appetizer
Salad
Assorted seafood
or
Charolais-Sirloin
Dessert
Flamed ice cream _____ € 7,20

Unzen

Appetitanreger
Vorspeise
Gemischte Meeresfrüchte
Sushi
Entenfilet
Flambiertes Eis

_____ € 58,10
Small appetizer
Appetizer
Assorted seafood
Sushi
Filet of duck
Flamed ice cream

Unkai

Vorspeise
Suppe der Saison
Sashimi
Gemischte Meeresfrüchte
Salat
Rindsfilet oder
oder
Charolais-Beiriedschnitte
Flambiertes Eis

_____ € 94,00
Appetizer
Seasonal soup
Sashimi
Assorted seafood
Salad
Fillet of beef
or
Charolais-Sirloin
Flamed ice cream

Auf Wunsch serviert Ihnen unser Sommelier gerne eine korrespondierende Weinbegleitung.
Upon request our sommelier will be pleased to serve you with the accompanying wines.

3 Gläser _____ € 22,50

4 Gläser _____ € 29,80

5 Gläser _____ € 37,50

3 glasses _____ € 22,50

4 glasses _____ € 29,80

5 glasses _____ € 37,50

TEPPAN YAKI

NIKU-RYOURI

Fleisch Spezialitäten · *Meat specialities*

Gyu-fillet (160g) _____ € 25,00
Rindsfilet · *Fillet of Beef*

Charolais Rind (200g) _____ € 32,00
Charolais Beef

Kamo-Niku (180g) _____ € 18,50
Entenfilet · *Fillet of duck*

Tori-Niku (200g) _____ € 15,60
Hühnerfleisch · *Chicken*

GYOKAI-RYOURI

Meeresfrüchte Spezialitäten · *Seafood specialities*

Shake (180g) _____ € 15,60
Lachs · *Salmon*

Shiromi-Sakana (160g) _____ € 20,30
Weißfisch (Wolfsbarsch oder Steinbutt)
White fish (Sea bass or turbot)

Ika (180g) _____ € 15,60
Tintenfisch · *Squid*

Ebi (200g) _____ € 25,00
Riesengarnelen · *King Prawns*

Lobster (Stück / *piece*) _____ € 33,00
Hummer (ca. 500 g)

Moriawase _____ € 23,60
Gemischte Meeresfrüchte · *Assorted seafood*

YASAI-RYOURI

Gemüse Spezialitäten · *Vegetable specialities*

Moyashi _____ € 6,50

Sojabohnenkeime · *Bean sprouts*

Kinoko-Moriawase _____ € 13,40

Gemischte Pilze · *Assorted mushrooms*

Tofu _____ € 6,50

Sojabohnen Käse · *Bean curd*

Moriawase _____ € 9,80

Gemischtes Gemüse · *Assorted vegetables*

Mix-Salat _____ € 6,90

Gemischter Salat · *Mixed salad*

Kaisou-Salat _____ € 8,70

Seetang Salat · *Seaweed salad*

IPPIN-RYOURI

Reisgerichte/Beilagen · *Rice/Side dishes*

Fried-Garlic-Rice _____ € 5,80

Gebatener Knoblauchreis · *Garlic rice*

Kinoko-Rice _____ € 6,50

Pilz-Reis · *Mushroom rice*

Mix-Rice _____ € 8,70

Gemischter Reis · *Mixed rice*

Ebi-Rice _____ € 8,70

Gebatener Reis mit Riesengarnelenschnitt

Fried rice with prawns

TEPPAN YAKI DESSERT

Flambe-Ice & Kudamono _____ € 13,40

Flambiertes Eis mit Obst · *Flamed ice cream with fruits*

YAKIMONO

Gegrillte Gerichte · *Grilled Dishes*

Saikyo Yaki _____	€	10,50
Fischfilet mit Miso-Pasta · <i>Filet of fish with miso paste</i>		
Unagi Kabayaki _____	€	19,20
Gegrillter Aal mit Teriyaki-Sauce · <i>Grilled eel with Teriyaki sauce</i>		
Lobster Hummer · <i>Lobster (ca. 500g)</i> _____	€	33,00
Umi-no-Sachi Ishiyaki _____	€	21,00
Meeresfrüchte auf Stein · <i>Seafood on stone</i>		
Wakatori no Teriyaki _____	€	15,20
Gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Sauce <i>Fried chicken with Teriyaki sauce</i>		

SUNOMONO

Mit Essig angemachte Meeresfrüchte · *Vinegared seafood*

Moriawase Gemischte Meeresfrüchte · <i>Mixed seafood</i> _____	€	8,70
Mozuku Seegras · <i>Seaweed</i> _____	€	6,90
Shirasu Wakame Kyuuri _____	€	8,70
Junge Sardinen mit Wakame und Gurken <i>Young Sardines with wakame and cucumber</i>		

AGEMONO

Gebackene Gerichte · *Deep-fried dishes*

Tempura Moriawase _____	€	26,10
<i>Gemischte Tempura · Assorted tempura</i>		
Ebi Tempura Riesengarnelen · <i>King Prawns</i> _____	€	23,20
Ika Tempura Tintenfisch · <i>Squid</i> _____	€	16,30
Shiromi-sakana Tempura Weißfisch · <i>White fish</i> _____	€	19,60
Yasai Tempura Gemüse · <i>Vegetables</i> _____	€	11,60
Kakiage _____	€	15,20
<i>Gehackte Meeresfrüchte und Gemüse · Chopped seafood and vegetables</i>		
Agedashi Tofu _____	€	6,50
<i>Gebackener Tofu in Sauce · Deep-fried tofu with sauce</i>		

MAKISUSHI

Toro-Tekka Maki Bauchstück vom Thunfisch · <i>Tuna belly</i> _____	€	8,70
Tekka Maki Thunfisch · <i>Tuna</i> _____	€	5,80
Negitoro Maki _____	€	8,70
Bauchstück vom Thunfisch mit Jungzwiebeln · <i>Tuna belly with spring onions</i>		
Shake Maki Lachs · <i>Salmon</i> _____	€	5,80
Unagi Maki Aal · <i>Eel</i> _____	€	5,80
Kappa Maki Gurken · <i>Cucumber</i> _____	€	3,60
Avocado Maki Avokado · <i>Avocado</i> _____	€	3,60
Oshinko Maki _____	€	3,60
Eingelegter weißer Rettich · <i>Pickled white radish</i>		
Ume-Shiso Maki _____	€	4,70
Gesalzene Pflaume mit Perilla-Blatt <i>Salted plum with perilla-leaf</i>		
Natto Maki _____	€	4,70
Gegorene Sojabohnen · <i>Fermented soybeans</i>		
Kampyo Maki _____	€	4,70
Getrocknete Kürbistreifen · <i>Dried gourd strips</i>		
Tamago Maki Eierstich · <i>Egg omelet</i> _____	€	3,60
Futo Maki _____	€	13,80
Gurken, Eierstich, Kampyo, Riesengarnele <i>Cucumber, omelet, Kampyo, king prawn</i>		
Unkai Maki _____	€	16,70
Gurken, Weißfisch, Riesengarnele, Avokado, Eierstich, Lachsflocken <i>Cucumber, whitefish, king prawn, avocado, omelet, salmon flakes</i>		
California Maki _____	€	17,80
Krebs, Riesengarnele, Avokado, Mayonnaise <i>Crayfish, king prawn, avocado, mayonnaise</i>		

CHINMI ZENSAI

Japanische Delikatessen · *Japanese delicacies*

Ika Shiokara _____	€	5,80
Eingesalzener Tintenfisch · <i>Salted squid</i>		
Matsumae-zuke _____	€	5,80
Marinierte Kombu-Algen und Karotten <i>Marinated Kombu-Seaweed and carrots</i>		
Ohitashi _____	€	3,60
Gekochtes grünes Gemüse · <i>Boiled green vegetables</i>		
Kisetsu Hassun-mori _____	€	11,60
Gemischter Vorspeisenteller · <i>Assorted japanese delicacies</i>		
Ikura Oroshi-ae _____	€	6,50
Lachskaviar auf geriebenem Rettich <i>Salmon roe on grated radish</i>		

SASHIMI

Roher Fisch in Scheiben · *Sliced raw fish*

Moriawase _____	€	35,00
Gemischte Sashimi · <i>Assorted sashimi</i>		
Moriawase (Syo) _____	€	21,00
Kleine gemischte sashimi <i>Small assorted sashimi</i>		
Toro-Maguro _____	€	31,20
Bauchstück vom Thunfisch · <i>Tuna belly</i>		
Maguro _____	€	20,30
Thunfisch · <i>Tuna</i>		
Shake _____	€	18,20
Lachs · <i>Salmon</i>		
Ika _____	€	16,30
Tintenfisch · <i>Squid</i>		

SUSHI KOMBINATION

Moriawase (12 Stk. / pieces) _____	€	30,50
Gemischte Sushi Platte · <i>Assorted sushi plate</i>		
Moriawase (8 Stk. / pieces) _____	€	21,00
Kleine gemischte Sushi · <i>Small assorted sushi</i>		
Chirashi Sushi _____	€	25,40
Sushi Schüssel · <i>Bowl of sushi</i>		
Maki Sushi Moriawase _____	€	13,80
Gemischte gerollte Sushi (Thunfisch, Lachs, Gurke) <i>Assorted rolled sushi (tuna, salmon, cucumber)</i>		

SUSHI A LA CARTE

Toro-Maguro Bauchstück vom Thunfisch · <i>Tuna belly</i> _____	€	6,50
Ikura Lachskaviar · <i>Salmon roe</i> _____	€	5,80
Maguro Thunfisch · <i>Tuna</i> _____	€	3,60
Tai Goldbrasse · <i>Gilthead bream</i> _____	€	3,60
Suzuki Seebarsch · <i>Sea bass</i> _____	€	3,60
Hirame Heilbutt · <i>Halibut</i> _____	€	3,60
Shake Lachs · <i>Salmon</i> _____	€	2,90
Ika Tintenfisch · <i>Squid</i> _____	€	2,90
Tako Oktopus · <i>Octopus</i> _____	€	2,90
Ebi Riesengarnele · <i>King Prawn</i> _____	€	3,60
Ama-Ebi Sägegarnelle · <i>Pink shrimp</i> _____	€	3,60
Hokki-gai Hokki- Muschel · <i>Surf clam</i> _____	€	3,60
Hamachi Gelbschwanz · <i>Yellow tail</i> _____	€	9,00
Hotate-gai Jakobsmuschel · <i>Scallop</i> _____	€	6,50
Unagi Aal · <i>Eel</i> _____	€	5,80
Tamago Eierstich · <i>Omelet</i> _____	€	2,50
Sushi Gari Mariniertes Ingwer · <i>Marinated ginger</i> _____	€	2,90

IPPINMONO

Ten-Jyu _____	€	20,30
Reisschüssel mit Tempura, serviert mit Miso-Suppe und eingelegtem Gemüse <i>Bowl of rice topped with tempura, served with miso soup and pickles</i>		
Una-Jyu _____	€	26,10
Reisschüssel mit gegrilltem Aal, serviert mit klarer Suppe und eingelegtem Gemüse <i>Bowl of rice topped with grilled eel, served with clear soup and pickles</i>		
Chawa-mushi _____	€	6,90
Eierstich mit Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse (Vorbereitungszeit ca. 20 Min.) <i>Steamed custard with seafood, meat and vegetables</i> (Preparation time about 20 min.)		
Ume Chazuke _____	€	6,50
Reissuppe mit gesalzenen Pflaumen · Rice with salted plum in soup		
Shake Chazuke _____	€	7,60
Reissuppe mit Lachsflocken · Rice with flaked salmon in soup		
Tarako Chazuke _____	€	8,30
Reissuppe mit gesalzenem Dorschrogen · Rice with salted cod roe in soup		
Konomono Moriwase _____	€	6,50
Gemischtes eingelegtes Gemüse · Assorted Japanese pickles		
Hakusai Tsukemono _____	€	5,80
Eingelegter Chinakohl · Pickled Chinese cabbage		
Osui mono _____	€	3,60
Klare Suppe · Clear soup		
Misowan _____	€	3,60
Miso-Suppe · Miso soup		
Akadashi Nameko-Wan _____	€	4,30
Dunkle Miso-Suppe mit Nameko-Pilzen <i>Dark miso soup with Nameko-mushrooms</i>		
Gohan _____	€	2,90
Gedünsteter Reis · Steamed rice		

SOBA & UDON

Nudeln · *Noodles*

Chasoba _____ € 9,80

Kalte Buchweizennudeln mit grünem Teepulver
Cold green tea flavored buckwheat noodles

Kake Chasoba _____ € 9,80

Buchweizennudeln mit grünem Teepulver in heißer Suppe
Green tea flavored noodles served in hot soup

Tempura Soba _____ € 19,60

Buchweizennudeln mit Tempura in heißer Suppe
Buckwheat noodles with tempura in hot soup

Kamaage Udon _____ € 10,50

Weizennudeln mit heißer Dipsauce · *Wheat noodles with hot dip sauce*

Hiyashi Udon _____ € 10,50

Kalte Weizennudeln · *Cold wheat noodles*

Tempura Udon _____ € 20,30

Weizennudeln mit Tempura in heißer Suppe · *Wheat noodles with tempura in hot soup*

“Unkai Gourmet Take-Away”



Für zu Hause, fürs Büro oder einfach für zwischendurch bieten wir Ihnen unser Take-away-Service. Rufen Sie uns an unter 01-515 80 9110 und wir bereiten Ihre Bestellung gerne zum Mitnehmen vor.

Bitte beachten Sie auch unsere Dessertkarte

*Whether at home, at the office or on the way looking for a snack our take away service is right for you.
Give us a call at 01-515 80 9110 and we prepare your order ready to go.*

Please also take a look at our dessert menu