



NIKUYA YAKINIKU
Japanese BBQ

MENU

ALLERGENE



1. GETREIDE

Gluten



2. SCHALEN- & KRUSTENTIERE

Crustacean



3. EI

Eggs



4. FISCH

Fish



5. ERDNÜSSE

Peanut



6. SOJABOHNE

Soybeans



7. MILCH

Milk



8. NÜSSE

Nuts



9. SELLERIE

Celery



10. SENF

Mustard



11. SESAM

Sesame



12. SULFITE

Sulphites



13. LUPINE

Lupin



14. WEICHTIER

Molluscs

HINWEIS:

1. BITTE BEACHTEN SIE, DASS UNSERE YAKINIKU-GERICHTE WIE FLEISCH UND MEERESFRÜCHTEN ROH SERVIERT WERDEN, D.H. SIE SIND DAZU BESTIMMT, AUF DEM BEREITGESTELLTEN GRILL SELBST DURCHGEGART ZU WERDEN. DER VERZEHR VON ROHEM ODER NICHT AUSREICHEND GEGARTEM FLEISCH KANN DAS RISIKO VON DURCH LEBENSMITTEL ÜBERTRAGBAREN KRANKHEITEN ERHÖHEN. BITTE VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DAS FLEISCH VOR DEM VERZEHR IHREN WÜNSCHEN ENTSPRECHEND DURCHGEGART IST, ODER BITTEN SIE IHREN KELLNER UM HILFE.

Please note that our yakiniku dishes like poultry and seafood are served raw, meaning they are intended to be cooked through on the grill provided. Eating raw or undercooked meat can increase the risk of food-borne illnesses. Please ensure that the meat is cooked to your liking before eating or ask your waiter for assistance.

2. BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIE IN DER SPEISEKARTE GEZEIGTEN BILDER NUR ZUR VERANSCHAULICHUNG DIENEN. AUFGRUND VON NATÜRLICHEN UNTERSCHIEDEN IN FARBE, FLEISCHSTRUKTUR UND FORM KÖNNEN SIE VOM TATSÄCHLICHEN PRODUKT, DAS SIE ERHALTEN, ABWEICHEN.

Please note that the images featured in the menu is for illustrative purposes. It can vary and differ from the actual product that you receive due to the natural differences in colour, meat structure and form.

3. ALLE UNSER FLEISCH UND MEERESFRÜCHTE WERDEN FRISCH GESCHNITTEN UND PRÄSENTIERT, BEVOR SIE SERVIERT WERDEN. DIESER PROZESS STELLT SICHER, DASS SIE GERICHTE VON HÖCHSTER QUALITÄT UND MIT DEM BESTEN GESCHMACK ERHALTEN, DA FRISCHE SCHNITTE IHRE ZARTHEIT UND IHREN NATÜRLICHEN GESCHMACK BESSER BEWAHREN ALS VORAB GESCHNITTENE OPTIONEN. DAHER KANN ES ZU LÄNGEREN WARTEZEITEN KOMMEN. WIR DANKEN IHNEN FÜR IHRE GEDULD UND IHR VERSTÄNDNIS.

All of our meat and seafood are freshly cut and displayed before being served. This process ensures that you receive the dishes with the highest quality, as fresh cuts maintain their tenderness and natural taste better than pre-cut options. Therefore, a longer waiting time might occur. We appreciate your patience and understanding.

DIE VIELFÄLTIGEN WAGYU-MARKEN JAPANS

DISCOVER THE DIVERSITY OF JAPAN WAGYU BRANDS

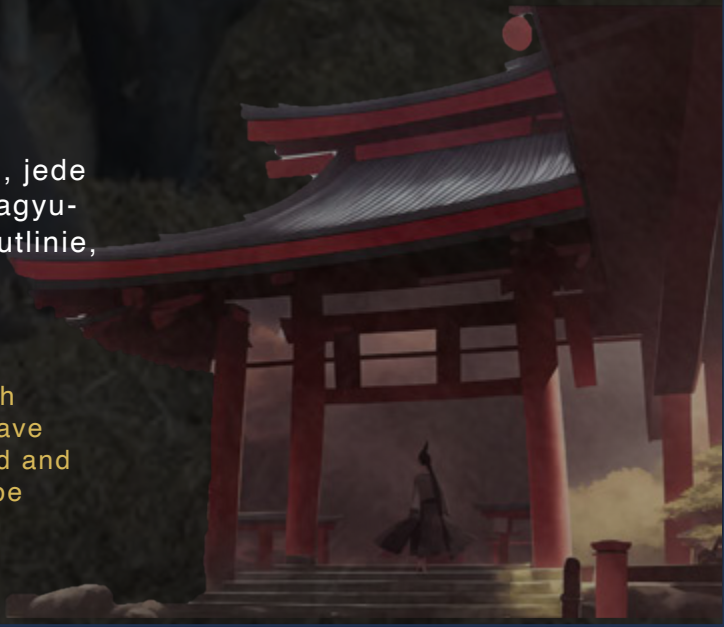


日本の銘柄 和牛



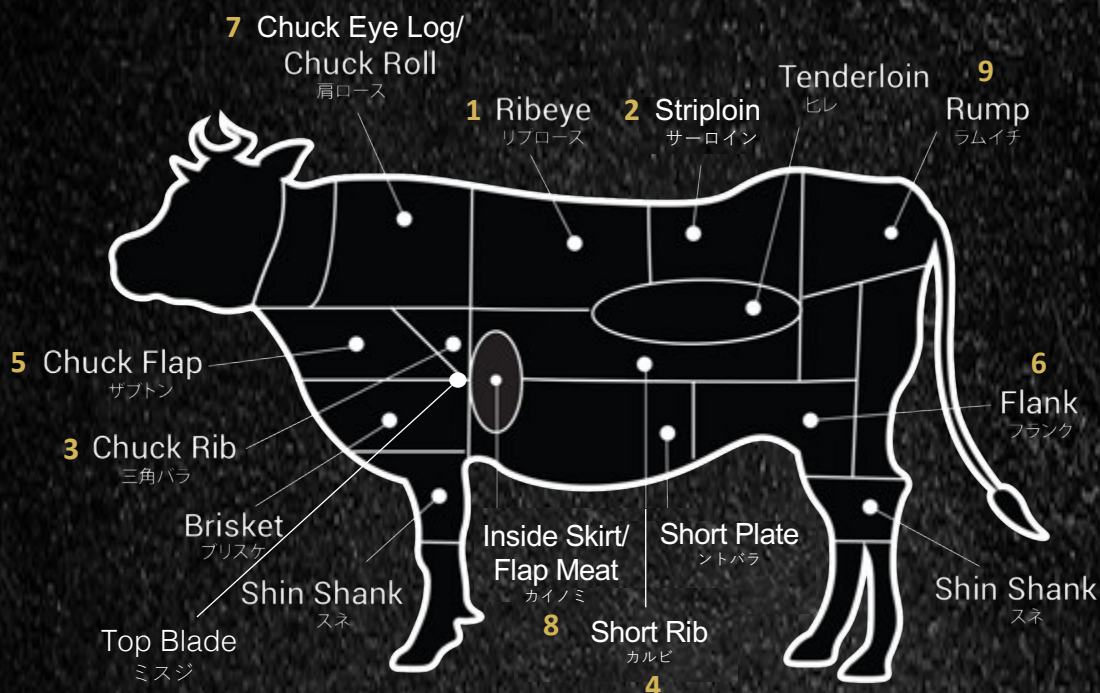
Japan produziert über 300 Sorten Wagyu-Rindfleisch, jede mit einzigartigen Qualitäten und Merkmalen. Jede Wagyu-Marke hat unterschiedliche Standards hinsichtlich Blutlinie, Rasse, Güteklasse, Aufzuchtmethode und -dauer. NIKUYA YAKINIKU verwendet Himeji Kobe Wagyu Rindfleisch.

Japan produces over 300 brands of Wagyu beef, each with unique qualities and characteristics. Each wagyu brand have different standards on bloodline, breed, grade, the method and period of time raised. NIKUYA YAKINIKU uses Himeji Kobe Wagyu.



WAGYU RINDFLEISCHSTÜCKE KENNEN

GET TO KNOW WAGYU BEEF CUTS



極上リブローズ

1 WAGYU RIBURÔSU

Ribeye



Red Meat 赤身					★霜降り Marbling
Hard しっかり					★柔らか Soft
Refreshing あっさり					★濃厚 Rich
Common 一般的					★稀少 Rare

極上サーロイン

2 WAGYU SAROIN

Striploin



Red Meat 赤身					★霜降り Marbling
Hard しっかり					★柔らか Soft
Refreshing あっさり					★濃厚 Rich
Common 一般的					★稀少 Rare

極上カルビ

3 WAGYU SANKAKUBARA

Premium Chuck Short Rib



Red Meat 赤身					★霜降り Marbling
Hard しっかり					★柔らか Soft
Refreshing あっさり					★濃厚 Rich
Common 一般的					★稀少 Rare

カルビ

4 WAGYU KARUBI

Short Rib



Red Meat 赤身			★		霜降り Marbling
Hard しっかり				★	柔らか Soft
Refreshing あっさり				★	濃厚 Rich
Common 一般的				★	稀少 Rare

ザブトン

5 WAGYU ZABUTON

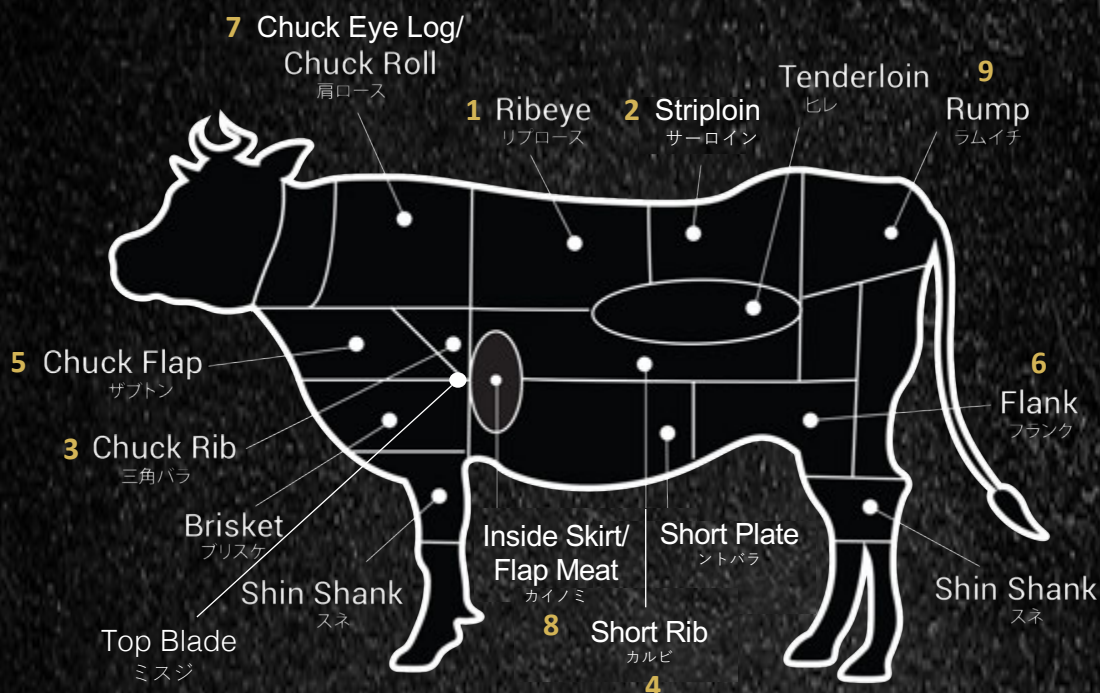
Chuck Flap



Red Meat 赤身					★霜降り Marbling
Hard しっかり					★柔らか Soft
Refreshing あっさり					★濃厚 Rich
Common 一般的				★	稀少 Rare

WAGYU RINDFLEISCHSTÜCKE KENNEN

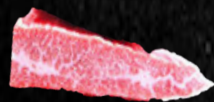
GET TO KNOW WAGYU BEEF CUTS



フランク

6 WAGYU FURANKU

Flank Steak



Red Meat 赤身				★	霜降り Marbling
Hard しっかり				★	柔らか Soft
Refreshing あっさり				★	濃厚 Rich
Common 一般的				★	稀少 Rare

カタシン

7 WAGYU KATASHIN

Chuck Eye Log



Red Meat 赤身				★	霜降り Marbling
Hard しっかり				★	柔らか Soft
Refreshing あっさり				★	濃厚 Rich
Common 一般的				★	稀少 Rare

カイノミ

8 WAGYU KAINOMI

Flap Meat



Red Meat 赤身			★		霜降り Marbling
Hard しっかり				★	柔らか Soft
Refreshing あっさり			★		濃厚 Rich
Common 一般的			★		稀少 Rare

ラムイチ

9 WAGYU RANICHI

Rumpsteak



Red Meat 赤身			★		霜降り Marbling
Hard しっかり			★		柔らか Soft
Refreshing あっさり	★				濃厚 Rich
Common 一般的			★		稀少 Rare

A5 PREMIUM JAPANESE WAGYU



極上サーロイン

A1 PREMIUM WAGYU SAROIN

A5 Premium Japanese Wagyu
Striploin (ca. 200g)

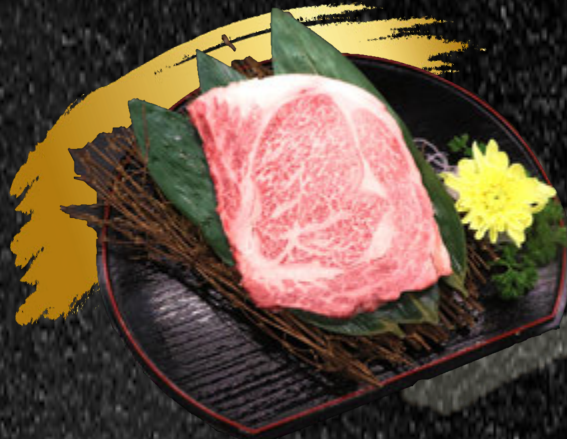
156 €

極上リブローズ

A2 PREMIUM WAGYU RIBURŌSU

A5 Premium Japanese Wagyu
Ribeye (ca. 200g)

176 €



極上カルビ

00 PREMIUM WAGYU SANKAKUBARA

A5 Premium Japanese Wagyu Chuck
Short Rib

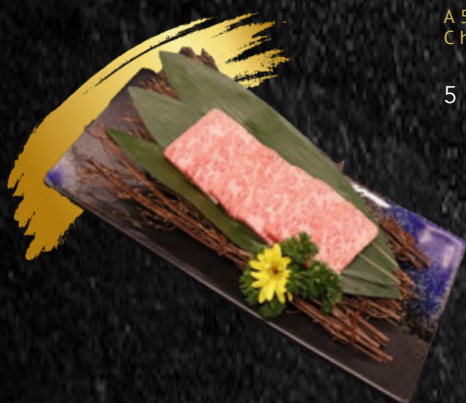
56 €

ザブトン

01 WAGYU ZABUTON

A5 Premium Japanese Wagyu
Chuck Flap

56 €



カルビ

02 WAGYU KARUBI

A5 Japanese Wagyu Short Rib

52 €

ミスジ

03 WAGYU MISUJI

A5 Premium Japanese Wagyu
Top Blade

46 €



Bitte beachten Sie, dass während der Stoßzeiten die Wartezeit für das Essen bis zu einer Stunde betragen kann. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Geduld und Ihr Verständnis.

Please note that during peak hours, the waiting time for food may be up to an hour. We appreciate your patience and understanding.



カタシン

04 WAGYU KATASHIN

A5 Japanese Wagyu
Chuck Eye Log

46 €



ラムイチ

05 WAGYU RANICHI

A5 Japanese Wagyu
Rump

46 €



フランク

06 WAGYU FURANKU

A5 Japanese Wagyu
Flank Steak

46 €



黒毛和牛

07 KUROGE WAGYU

A5 Japanese Black Wagyu
Mixed Imperfect Side Cuts

31 €



カイノミ

08 WAGYU KAINOMI

A5 Japanese Wagyu
Flap Meat

42 €



ソトバラ

09 WAGYU SOTOBARA

A5 Japanese Wagyu
Short Plate

42 €



にくや和牛3種盛り

A5 WAGYU TRIO

A5 Japanese Wagyu Trio Platter -
three different cuts

91 €

Bitte beachten Sie, dass während der Stoßzeiten die Wartezeit für das Essen bis zu einer Stunde betragen kann. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Geduld und Ihr Verständnis.

Please note that during peak hours, the waiting time for food may be up to an hour. We appreciate your patience and understanding.



A5 和牛プレート

Erleben Sie einen kulinarischen Genuss mit unserer A5 Wagyu No Kiwami Platte, das feinste, japanische Kagoshima- und Himeji Kobe Wagyu-Rindfleisch präsentiert. Eingeflogen aus Japan bietet diese exklusive Zusammenstellung aus zwei verschiedenen Premium Wagyu-teile – Wagyu Striploin und Wagyu Chuck Short Rib ein unvergessliches Erlebnis. Um den außerordentlichen Geschmack und Genuss des Fleisches in den Vordergrund zu stellen, servieren wir hierbei eine komprimierte und keineswegs volle Mahlzeit.

Experience culinary delight with our A5 Wagyu No Kiwami Tasting Set, showcasing the finest Japanese Kagoshima and Himeji Kobe Wagyu beef air-flown from Japan. This exclusive set features two different cuts of most premium Wagyu – Wagyu Striploin and Wagyu Chuck Short Rib. This tasting set is curated to offer an unforgettable experience and to savour the exquisite flavour of Japanese Wagyu. The portions are designed for a tasting journey, focusing on flavour rather than a full meal.

にくや和牛《極み》セット

A5 WAGYU NO KIWAMI SET

Wagyu Striploin Steak Cut & Chuck Short Rib

110€ / pro Person

Wagyu Ribeye Steak Cut & Chuck Short Rib

120€ / pro Person

inkl. Salat-Platte, Miso Suppe, japanische m
Weißem Reis, Gemischte Gemüse-Teller

Bild entspricht der Menge für zwei, kann nur für 2/4/6 Personen bestellt werden

Picture above demonstrates the portion for two; this set can only be



A5 和牛プレート

Erleben Sie einen kulinarischen Genuss mit unserer A5 Wagyu Mori Tasting Platte, das feinstes, japanisches Hokkaido Furano Wagyu-Rindfleisch präsentiert. Eingeflogen aus Japan bietet diese exklusive Zusammenstellung aus fünf verschiedenen Furano Wagyu Stücken ein unvergessliches Erlebnis. Um den außerordentlichen Geschmack und Genuss des Fleisches in den Vordergrund zu stellen, servieren wir hierbei eine komprimierte und keineswegs volle Mahlzeit.

Experience culinary delight with our A5 Wagyu Mori Tasting Set, showcasing the finest Japanese Hokkaido Furano Wagyu beef that is air-flown from Japan. This exclusive set features five different cuts of Furano Wagyu. This tasting set is curated to offer an unforgettable experience and to savour the exquisite flavour of Japanese Wagyu. The portions are designed for a tasting journey, focusing on flavour rather than a full meal.



にくや和牛盛りセット

A5 WAGYU MORI SET

A5 Japanese Wagyu Mixed Set Menu - inkl. Salat-Platte, Miso Suppe, japanischem Weißem Reis, Gemischte Gemüse-Teller

(ltäglich begrenzte Bestellungen; Limited orders available)

90€ / pro Person

Bild entspricht der Menge für zwei, kann nur für 2/4/6 Personen bestellt werden

Picture above demonstrates the portion for two; this set can only be ordered for 2/4/6 people etc.

SUKIYAKI – JAPANISCHES EINTOPFGERICHT

TRADITIONAL JAPANESE KANSAI STYLE SUKIYAKI

Die Kunst des Schmorens

Kansai-Sukiyaki-Gericht mit zartem A5-Wagyu-Rindfleisch und einer Auswahl saisonaler Gemüse. Sukiyaki wird sanft in einem süßlich-herzhaften Sud aus Sojasauce, Zucker und weitere Zutaten geschmort – einer aromatischen Sauce, die das natürliche Umami des Wagyu hervorhebt. Serviert mit rohem Ei zum Dippen.

The Art of Simmering

Kansai style sukiyaki dish featuring tender A5 Wagyu beef and a selection of seasonal vegetables. Sukiyaki is gently simmered in a sweet-savory broth made from soy sauce, sugar and other ingredients, a deeply flavorful sauce that enhances the natural umami of the Wagyu. Served with raw egg for dipping.



関西風すき焼き《華》セット

SUKIYAKI A5 WAGYU HANA SET

– inkl. Salat-Platte, Miso Suppe, japanischem Weißem Reis, Gemischte Gemüse-Teller, rohe Eier, japanisches Hähnchen-Bites Karaage

(Täglich begrenzte Bestellungen; Limited orders available)

70€ / pro Person

Bild entspricht der Menge für zwei, kann nur für 2/4/6 Personen bestellt werden

Picture above demonstrates the portion for two; this set can only be ordered for 2/4/6 people etc.

ADD-ONS

46€ / extra Wagyu Fleisch (100g)

28€ / extra Gemüse Teller (groß)

A LA CARTE (Ohne Beilage / Without Sides)

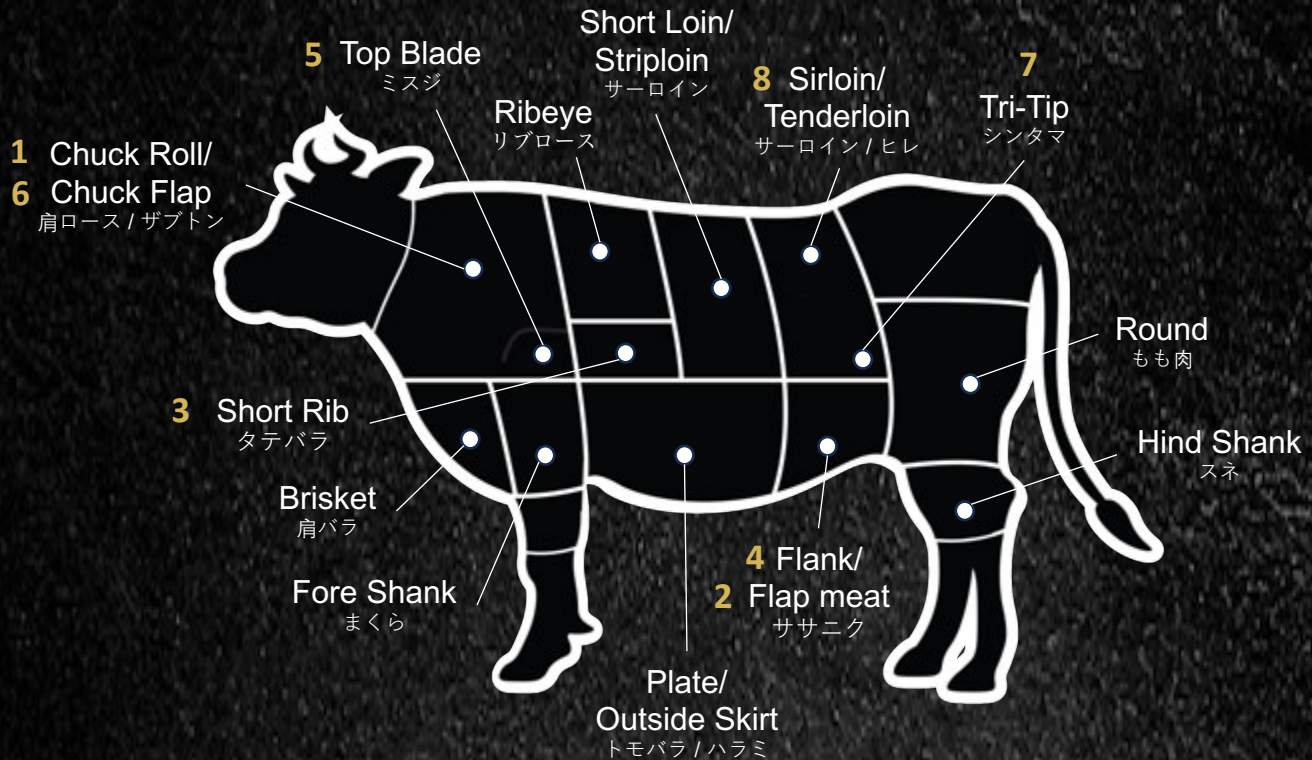
56€ / Wagyu Fleisch (100g)

38€ / Gemüse Teller

関西風
すき焼き

AUS. F1 RINDFLEISCHSTÜCKE KENNEN

GET TO KNOW AUSTRALIAN HALFBLOOD
ANGUS-WAGYU BEEF CUTS



Unser australisches Wagyu F1 ist ein halbbürtiges Wagyu, gezüchtet aus japanischem Wagyu und hochwertigem australischem Rind. Diese Kreuzung bietet eine verbesserte Marmorierung, Zartheit und einen intensiven Geschmack im Vergleich zu herkömmlichem Rindfleisch, ist jedoch leichter und weniger üppig als Vollblut-Wagyu.

Bitte beachten Sie: F1-Wagyu ist nicht mit echtem japanischem Wagyu gleichzusetzen. Es bietet ein ausgewogenes Yakiniku-Erlebnis – saftig, aromatisch und ideal zum Grillen – ohne die extreme Reichhaltigkeit von original japanischem Wagyu.

Our Australian Wagyu F1 beef is a halfblood Wagyu, bred from Japanese Wagyu and high-quality Australian cattle. This crossbreed offers enhanced marbling, tenderness, and rich flavor compared to regular beef, while remaining lighter and cleaner than fullblood Wagyu.

Please note: F1 Wagyu is not the same as true Japanese Wagyu. It delivers a balanced yakiniku experience—juicy, flavorful, and perfect for grilling—without the extreme richness of authentic Japanese Wagyu.

肩 ロース

1 CHUCK ROLL



Red Meat 赤身			★	霜降り Marbling
Hard しっかり			★	柔らか Soft
Refreshing あっさり			★	濃厚 Rich
Common 一般的			★	稀少 Rare

フランク

2 FLAP MEAT



Red Meat 赤身			★	霜降り Marbling
Hard しっかり			★	柔らか Soft
Refreshing あっさり			★	濃厚 Rich
Common 一般的			★	稀少 Rare

カルビ

3 CHUCK SHORT RIB



Red Meat 赤身				★	霜降り Marbling
Hard しっかり				★	柔らか Soft
Refreshing あっさり				★	濃厚 Rich
Common 一般的				★	稀少 Rare

フランク

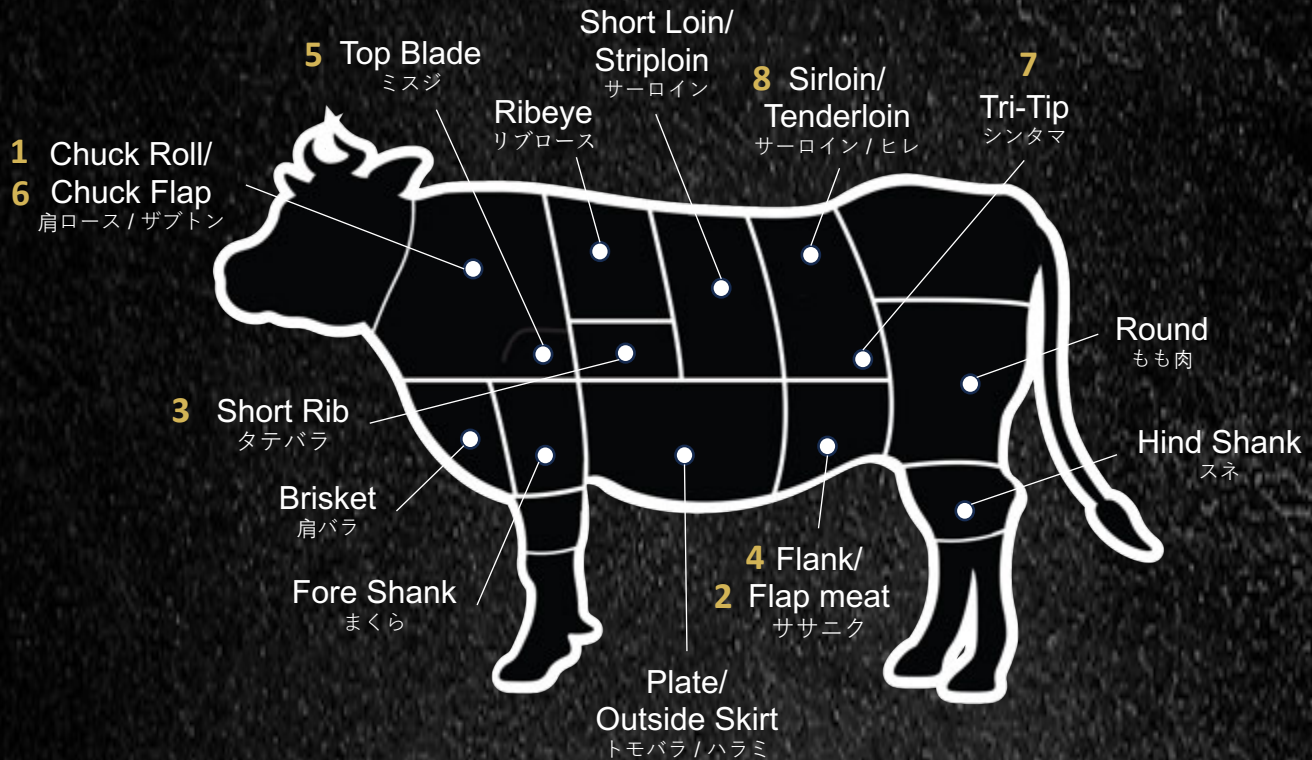
4 FLANK STEAK



Red Meat 赤身			★	霜降り Marbling
Hard しっかり			★	柔らか Soft
Refreshing あっさり			★	濃厚 Rich
Common 一般的			★	稀少 Rare

AUS. F1 RINDFLEISCHSTÜCKE KENNEN

GET TO KNOW AUSTRALIAN HALFBLOOD
ANGUS-WAGYU BEEF CUTS



ミスジ

5 TOP BLADE



Red Meat 赤身					★ 霜降り Marbling
Hard しっかり					★ 柔らか Soft
Refreshing あっさり					★ 濃厚 Rich
Common 一般的				★	稀少 Rare

ザブトン

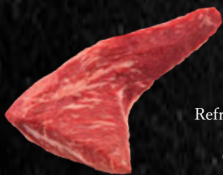
6 CHUCK FLAP



Red Meat 赤身					★ 霜降り Marbling
Hard しっかり					★ 柔らか Soft
Refreshing あっさり					★ 濃厚 Rich
Common 一般的				★	稀少 Rare

シンタマ

7 TRI-TIP



Red Meat 赤身			★		霜降り Marbling
Hard しっかり			★		柔らか Soft
Refreshing あっさり			★		濃厚 Rich
Common 一般的			★		稀少 Rare

サーロイン

8 SIRLOIN STEAK



Red Meat 赤身			★		霜降り Marbling
Hard しっかり				★	柔らか Soft
Refreshing あっさり			★		濃厚 Rich
Common 一般的				★	稀少 Rare

Bitte beachten Sie, dass während der Stoßzeiten die Wartezeit für das Essen bis zu einer Stunde betragen kann. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Geduld und Ihr Verständnis.

Please note that during peak hours, the waiting time for food may be up to an hour. We appreciate your patience and understanding.



MAIN MENU

YAKINIKU BBQ

AUSTRALIAN ANGUS-WAGYU F1

Australisches Halfblood Wagyu stammt von Rindern mit 50 % japanischer Wagyu-Genetik und 50% australienisches Angus-Genetik

12	CHUCK SHORT RIB	カルビ	18 €
13	FLANK STEAK	フランク	17 €
14	TOP BLADE	ミスジ	18 €
16	SIRLOIN STEAK	サーロイン	18 €
17	TRI-TIP	シンタマ	18 €
18	FLAP MEAT	カイノミ	17 €
19	OUTSIDE SKIRT	ハラミ	17 €



OTHER MEAT *Andere Fleischsorten*

22	TORI MOMONIKU	鶏もも肉 6,12	12 €
<i>Boneless Chicken Thighs / Hähnchenschenkel ohne Knochen</i>			
23	GYŪTAN ATSUGIRI	牛タン厚切り 11	19 €
<i>Thick Sliced Marinated Beef Tongue</i>			
24	CHEESY BEEF	チーズの牛肉巻き	4,5 €
<i>Cheese Wrapped With Beef / Käse umwickelt mit Rindfleisch (1 Speiß)</i>			

Mindestens 2 Bestellungen für A la carte

Minimum 2 orders for A la carte

Bitte beachten Sie, dass während der Stoßzeiten die Wartezeit für das Essen bis zu einer Stunde betragen kann. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Geduld und Ihr Verständnis.

Please note that during peak hours, the waiting time for food may be up to an hour. We appreciate your patience and understanding.



MAIN MENU

YAKINIKU BBQ

AUSTRALIAN F1 SET MENU

Australian half-blood Wagyu comes from cattle with 50% Japanese Wagyu genetics and 50% Australian Angus genetics.

Australisches Halfblood Wagyu stammt von Rindern mit 50 % japanischer Wagyu-Genetik und 50% australienisches Angus-Genetik



AUS. F1 PREMIUM SET

Sechs verschiedene Teile vom Angus-Rind nach Wahl des Chefs
Mit gemischtem Gemüseteller, japanischem weißem Reis, Miso Suppe und Salatteller

Six different Angus beef parts selected by Chef's choice
Included with Mixed Vegetable Platter, Japanese White Rice, Miso Soup and Salad Platter

Bild entspricht der Menge für 2 Personen, kann nur für 2 bestellt werden
Picture above demonstrates the portion for two; this set can only be ordered for 2/4/6 people etc.

56€ / pro Person (Set für 2/ 4/ 6 Personen usw.)



AUS. F1 PREMIUM SET MIT SEAFOOD

Zusätzlich dazu mit eine Meeresfrüchteplatte
Add on a Assorted Seafood Platter

Bild entspricht der Menge für 2 Personen, kann nur für 2 bestellt werden
Picture above demonstrates the portion for two; this set can only be ordered for 2/4/6 people etc.

76€ / pro Person (Set für 2/ 4/ 6 Personen usw.)

Bitte beachten Sie, dass während der Stoßzeiten die Wartezeit für das Essen bis zu einer Stunde betragen kann. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Geduld und Ihr Verständnis.

Please note that during peak hours, the waiting time for food may be up to an hour. We appreciate your patience and understanding.

FRISCHER JAPANISCHER GELBSCHWANZ AUS JAPAN

FRESHLY AIR-FLOWN JAPANESE
YELLOWTAIL FROM JAPAN



百年
はまち

ハマチの刺身 日本からの直送空輸 ✈️

26. HAMACHI SASHIMI

Wöchentlich frisch eingeflogener japanischer Gelbschwanz direkt aus Japan, bekannt für seine butterweiche Textur und seinen natürlich süßen, delikaten Geschmack. Wird roh als Sashimi serviert.

Weekly fresh air-flown Japanese Yellowtail/Amberjack directly from Japan, known for its buttery texture and naturally sweet, delicate flavor. Served raw as sashimi.

Limited orders / Täglich begrenzte Bestellungen

30€ / 5 Stk.



FRISCHE SÜSSGARNELEN AUS FUKUI, JAPAN

AMAEBI (SWEET SHRIMP)
FROM FUKUI, JAPAN



百年
はま
海老

甘海老の刺身 福井県産 ✈️

27. AMAEBI SASHIMI

Süßgarnelen direkt aus Fukui, Japan – einer Region, die für ihre hochwertigen Amaebi bekannt ist. Das nährstoffreiche Meer verleiht ihnen ihre natürliche Süße und besonders zarte Textur. Serviert als Sashimi.

Sweet shrimp directly from Fukui, Japan, a region renowned for its premium Amaebi. The nutrient-rich waters give them their natural sweetness and exceptionally delicate texture. Served as sashimi.

8 pcs · 30€



FRISCHE PASTEURISIERTE ROHE EIER

FRESH PASTEURIZED RAW EGG

Eine traditionelle Note - Rohes Ei & Fleisch

In Japan ist es üblich, gegrilltes Fleisch in rohes Ei zu tauchen, um einen besonders reichen, samtigen Geschmack zu erzielen. Wir verwenden pasteurisierte Eier, die sorgfältig hitzebehandelt werden, um schädliche Bakterien zu entfernen, so dass sie sicher roh genossen werden können - und wunderbar zu unserem Premium-Rindfleisch passen.

A Traditional Touch - Raw Egg & Meat

In Japan, it's common to dip grilled meat into raw egg for an extra rich, velvety flavor. We use pasteurized eggs, which are carefully heat-treated to remove harmful bacteria, so they're safe to enjoy raw - and pair beautifully with our premium beef.

生卵

NAMA-TAMAGO

Perfect dip for our meat -
a smoother and rich experience

2,5 €



Bitte beachten Sie, dass während der Stoßzeiten die Wartezeit für das Essen bis zu einer Stunde betragen kann. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Geduld und Ihr Verständnis.

Please note that during peak hours, the waiting time for food may be up to an hour. We appreciate your patience and understanding.



MAIN MENU

YAKINIKU BBQ

VEGETABLE *Gemüse*

- ✓ 41 ASSORTED VEGETABLES 18 €
野菜盛り合わせ
Zucchini, King Oyster Mushroom, Pumpkin, Sweet Potato
- ✓ 42 ZUCCHINI 8 €
ズッキーニ
Courgette
- ✓ 43 KING OYSTER MUSHROOM 8 €
エリンギ
Königsausternpilze
- ✓ 44 SHIITAKE MUSHROOM 8 €
シイタケ
Shiitake-Pilz
- ✓ 45 SWEET CORN 9 €
チーズコーン 7
Sweet Corn with Butter and Cheese / Mais mit Butter und Käse
- ✓ 46 SWEET CORN WITH COB 8 €
トウモロコシ ※季節限定
Sweet Corn with Cob / Mais mit Kolben
- ✓ 47 FRESH YAM 8 €
ナガイモ
Frische Yamswurzel
- ✓ 48 PUMPKIN 8 €
かぼちゃ
Kurbis
- ✓ 49 SWEET POTATO 8 €
さつまいも
Süßkartoffel in Scheiben



SEAFOOD *Meeresfrüchte*

- 31 ASSORTED SEAFOOD 46 €
海鮮盛り合わせ 2, 4, 14
Seafood Mix with Prawns, Squid, Mussels and Salmon / Meeresfrüchteplatte mit Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, Lachs
- 32 HOKKAIDO HOTATE 26 €
北海道産ホタテ 6, 7, 14
Japanese Hokkaido Scallop / Jakobsmuscheln (5 Stk.)
- 33 EBI 23 €
海老 2
Prawns / Garnelen (5 Stk.)
- 34 SHIOZAKE or TERIYAKI SAKE 17 €
塩鮭又は照り焼き 4, 6
Salted Salmon or Teriyaki Salmon / gesalzener Lachs oder Teriyaki Lachs (4 Stk.)
- 35 AORI IKA 29 €
イカ 14
Bigfin Reef Whole Squid / Großflossen Riff Tintenfisch ganz
- 36 MIDORI MŪRU KAI 17 €
ムール貝 14
Green Mussels / Grünmuscheln (5 Stk.)





ENTRÉES

COLD STARTERS *Kalte Entrées*

- ✓ 51 GOMA WAKAME 6.5 €
ごまわかめ 11
Seaweed Salad with Sesame / Grüner Algensalat mit Sesam
- ✓ 52 KIMCHI 6.5 €
キムチ 1,2,4
Spicy Pickled Cabbage / Scharfer eingelegter Chinakohl
- ✓ 53 KYURI NO AMAZUAE 6.5 €
きゅうりの甘酢和え 11
Pickled Cucumber Salad / Eingelegter Gurkensalat
- ✓ 58 GOMA KURAGE 8.5 €
ごまくらげ 5,8,11
Crisp sesame-dressed Jellyfish / Knackiger, sesamgewürzter Quallensalat
- ✓ 54 EDAMAME 6.5 €
枝豆 6
Salted Soybeans in Pod / gesalzener Grüne Sojabohnen
- 60 SALMON SASHIMI SALAD 17 €
サーモンサラダ ごまドレッシング添え 4,11
Salmon Sashimi Salad with Sesame Sauce / Lachs Sashimi Salat mit Sesam-Soße

SOUPS *Suppe*

- ✓ 55 MISO SOUP お味噌汁 6 6.5 €
Miso Soup with Tofu & Wakame / Misosuppe mit Tofu & Seetang
- 56 CLEAR CLAM SOUP 8.5 €
アサリわかめ汁 1,6,12,14
Fresh Clam Soup with Seaweed / Frisch Muschelsuppe mit Seetang
- ✓ 57 MIXED MUSHROOM SOUP 7.5 €
きのこ汁 1,6,12
Mushroom Soup / Gemischte Pilzsuppe (Enoki, Shimeji, Shiitake)

SASHIMI *Frischer Roher Fisch*

- 25 SASHIMI SAKE 16 €
サーモンのお刺身 4,6
Sashimi Salmon / Sashimi Lachs (5 Stk.)
- 26 SASHIMI HAMACHI 30 €
ハマチのお刺身 4,6
Fresh Sashimi Yellowtail Air-Flown From JAPAN (6 Stk.)

WARM STARTERS *Warme Entrées*

- 81 GYOZA 7.5 €
鶏餃子 1,6,11
Dumplings with Meat Filling / Teigtasche mit Hähnchenfleischfüllung (5 Stk.)
- 82 TORI NO KARAAGE 9 €
から揚げ 1,3,6
Japanese Fried Chicken Bites / Japanisches Frittiertes Hähnchenstücke
- 83 TEMPURA MORIAWASE 18 €
天ぷら盛り合わせ 1,2,3,6
Assorted Tempura with Prawns & Vegetables / Gemischte Tempura mit Garnelen & Gemüse
- ✓ 84 YASAI TEMPURA 13 €
野菜天ぷら 1,3,6
Assorted Vegetables Tempura / Gemischte Gemüse Tempura
- 85 EBI TEMPURA 17 €
海老天ぷら 1,2,3,6
Shrimp Tempura / Garnelen Tempura (5 Stk.)
- 86 KAKIFURAI 9 €
カキフライ 1,2,3,6
Panko-breaded fried oysters / Panko-panierte gebratene Austern (3 Stk.)





WARM SIDES

WARM DISHES *Warme Gerichte*

87 HOKKE HIRAKI YAKI 17 €

鰯ほっけの塩焼き 4, 12

*Half Filet of Grilled Atka Mackerel /
Halbes Filet von Gegrillter Atkamackrele*

88 GOLDEN ANAGO YAKI 25 €

黄金穴子焼き 4, 12

*Boneless Grilled Japanese Saltwater Conger
Eel / Gegrillter japanisches Salzwasser-
Meeraal*

89 OUGON KAREI YAKI 15 €

黄金カレイの塩焼き 4, 12

*Boneless Grilled Flounder Fish / Gegrillter
Pazifisches Klieschefilet grätenlos*

90 HAMACHI YAKI 16 €

ハマチの塩焼き 4, 12

*Boneless Grilled Yellowtail Fish /
Gegrillter Gelbschwanzfisch grätenlos*

91 SHIOSAKE YAKI 15 €

鮭の塩焼き 4, 6, 12

*Boneless Grilled Salmon with Sea Salt /
Gegrillter Lachs mit Meersalz grätenlos*

92 SHIOSABA YAKI 15 €

サバの塩焼き 4, 12

*Boneless Grilled Salted Mackerel /
Gegrillter Gesalzener Mackrele grätenlos*



89 OUGON KAREI YAKI

KUSHIYAKI *gegrilltes Spießchen*

71 BLACK ANGUS 14 €

ブラックアングスビーフ 6, 12

Black Angus Beef / Black Angus Rindfleisch

72 YAKITORI TERIYAKI 9 €

ねぎま 6, 12

Boneless Chicken Thighs / Hähnchen Schenkel

73 EBI 9 €

エビ 2, 6, 12

Prawn without Shell / Garnelen ohne Schale

✓ 74 SWEET CORN 8 €

トウモロコシ 6, 7, 12

Sweet Corn with Salt & Butter / Mais mit Salz & Butter

✓ 75 KING OYSTER MUSHROOM 8 €

エリンギ 6, 12

Königsausternpilze

✓ 76 SHIITAKE MUSHROOM 8 €

しいたけ 6, 12

Shiitake-Pilz



Eine Bestellung enthält zwei Spieße

One order includes two skewers in total



SIDES & NACHTISCH

SIDES

JAPANESE RICE 3.5 €

白ご飯

Japanese White Rice

YUZU PEPPER DIP 2.5 €

赤ゆずこしょう

*Yellow Yuzu with Red Chili Pepper Sauce –
fragrant, not too spicy / Gelber Yuzu mit roter
Chili-Pfeffersauce – duftend, mild im Geschmack*

NAMA TAMAGO 2,5 €

生卵

Pasteurized Raw Egg Dip / Pasteurisierte Eier Dip

WASABI 2 €

わさび

Shizuoka Wasabi

ONION SLICES 2.5 €

玉ねぎの輪切り

Zwiebelscheiben

DESSERT *Nachtisch*

MATCHA ICE CREAM 7 €

抹茶アイス

Grüner Tee Eis mit Azuki Rotebohnen

BLACK SESAME ICE CREAM 7 €

黒胡麻アイス

Schwarzer Sesam Eis

RED BEAN ICE CREAM 7 €

小豆アイス

Azuki Rotebohnen Eis

YUZU SORBET ICE CREAM 9 €

柚シャーベット

Japanisches Citrusfrucht Yuzu Eis

DAIFUKU MOCHI (RED BEAN) 5 €

草餅

Reiskuchen mit Azuki-Rotebohnen-Paste (1 Stk.)

DAIFUKU MOCHI (MATCHA) 5 €

抹茶大福

Reiskuchen mit Matcha-Paste (1 Stk.)



GETRÄNKE

NIKUYA YAKINIKU

SOFT DRINKS *Alkoholfrei*

COCA COLA 0,33l	4,8 €	
COCA COLA ZERO 0,33l	4,8 €	
FANTA 0,33l	4,8 €	
SPRITE 0,33l	4,8 €	
APFELSCHORLE 0,2l / 0,4l	3,5 €	5,8 €
VELTINS PILS ALKOHOLFREI 0,0% 0,33l	4,8 €	
VELTINS RADLER ALKOHOLFREI 0,0% 0,33l	4,8 €	
MAISEL'S HEFE WEIZEN ALKOHOLFREI 0,0% 0,5l	5,5 €	
KIRIN AUS JAPAN ALKOHOLFREI 0,0% 0,33l	5,5 €	
CALPICO SODA 0,3l	7,5 €	
WASSER – ACQUA MORELLI	0,25l	0,75l
STILL Non-Carbonated Water	3,8 €	7,8 €
KOHLensäURE Sparkling Mineral Water	3,8 €	7,8 €

JUICE *Säfte*

	0,2l	0,4l
APFELSAFT Apple Juice	3,8 €	5,8 €
ANANASSAFT Pineapple Juice	3,8 €	5,8 €
ORANGENSAFT Orange Juice	3,8 €	5,8 €
MANGOSAFT Mango Juice	3,8 €	5,8 €
MARACUJASAFT Orange Juice	3,8 €	5,8 €
CRANBERRYSAFT Cranberry Juice	3,8 €	5,8 €

Alle Säfte als Schorle erhältlich

All juices are available as Spritzers



GETRÄNKE

NIKUYA YAKINIKU

HOT DRINKS *Heiße Getränke*

	Pro Kanne (1 Person)
JASMINE TEA <i>Jasmin Tee</i>	5,5 €
GENMAICHA <i>Gerösteter brauner Reistee</i>	5,5 €
HOJICHA <i>Geröstete grüner Tee</i>	5,5 €
GREEN TEA <i>Grüner Tee</i>	5,5 €

	Klein	Groß
ESPRESSO	3 €	
DOPPELT ESPRESSO	3,8 €	
CAFFE LATTE	4.5 €	5 €
CAPPUCINO	4.5 €	5 €
LATTE MACCHIATO		5.5 €
SCHOKOLADE MILCH	4.5 €	5 €
CHOCCHIATO	4.5 €	5 €

MOCKTAILS *Alkoholfreie Cocktails*

MATCHA MOJITO <i>Matcha, Limette, Minze</i>	10.5 €
VIRGIN COLADA <i>Kokosnuss, Ananas-, Orange-, Maracujasaft, Sahne</i>	10.5 €
PUNCH THAT PEACH <i>Pfirsich, Grenadine, Zitrone</i>	10.5 €



MATCHA
MOJITO



YUZU
LEMONADE

HOMEMADE DRINKS *Hausgemachte Getränke*

WATERMELON LYCHEE CRUSH <i>Wassermelone, Litschi</i>	10.5 €
MANGO TANGO CRUSH <i>Mango, Maracuja, Kokosnuss, Milch</i>	10.5 €
YUZU LEMONADE <i>Yuzu, Zitrone</i>	10.5 €



PUNCH THAT
PEACH



GETRÄNKE

NIKUYA YAKINIKU

DRAFT BEER *Fassbier*

KIRIN ICHIBAN
Japanisches Fassbier

0,25l 0,5l
4,8 € 7,8 €

VELTINS PILS
Veltins Pilsener Fassbier

0,3l 0,4l
4,8 € 5,8 €

VELTINS RADLER
Veltins Radler Fassbier

4,8 € 5,8 €

BOTTLED BEER *Flaschenbier*

MAISEL'S WEISSE HEFE WEIZEN 0,5l

5,8 €

MAISEL'S WEISSE DUNKEL 0,5l

5,8 €

APÉRITIFS & LONGDRINKS

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Sodawasser

13.5 €

CUBA LIBRE
Limette, Rum, Cola

13.5 €



YUZU
MARGARITA

COCKTAILS *Alkoholische Cocktails*

UME MOJITO
Umeshu, Limette, Minze, Rum

13.5 €

YUZU MARGARITA
Yuzusaft, Umeshu, Limette, Rum

13.5 €

PEACHY SHOCHU
Pfirsich, Shochu, Calpis, Sodawasser

13.5 €



SCARLET
SUNSET

SCARLET SUNSET
Brombeere, Dark Rum, Shochu, Orangesaft, Ananassaft

13.5 €

TOKI HIGHBALL
Suntory Toki Whiskey, Sodawasser

12.5 €

CHITA HIGHBALL
Single Grain Japanese Whiskey The Chita, Sodawasser

16.5 €



UME
MOJITO



SPIRITUOSEN

NIKUYA YAKINIKU

ON THE ROCKS *Japanisches Spirituosen*

TOKI WHISKEY	Alc. 43%	12.5 €
Suntory Toki Whiskey, Eiswürfel		
CHITA WHISKEY	Alc. 43%	16.5 €
Single Grain Japanese Whiskey The Chita, Eiswürfel		
UMESHU	Alc. 13%	14.5 €
Umeshu Pflaumenlikör Binchotan-no-Shirabe, Eiswürfel		
KIRISHIMA SHŌCHŪ	Alc. 35%	18.5 €
Kirishima Melt Barley Japanese Distilled Spirit, Eiswürfel		
YUZUSHU	Alc. 9%	12.5 €
Japanese Yuzu Liqueur, Eiswürfel		

SHOTS *Schuss*

	2 cl	4 cl
TEQUILA GOLD	3,8 €	5,8 €
Sierra Tequila Reposado		
WHITE RUM	3,8 €	5,8 €
Havana Club		
VODKA	3,8 €	5,8 €
Absolut Vodka		
JAPANESE VODKA	4,8 €	6,8 €
Japanese Haku Vodka		
YUZUSHU	4,8 €	6,8 €
Japanese Yuzu Liqueur		
TENTAKA JUNMAI SAKE TASTING	Alc. 15%	7.5 €
Tentakata Junmai Organic Sake 35ml		



NIKUYA YAKINIKU
Japanese BBQ

ALKOHOLKARTE

JAPANISCHES SAKE UND WEIN
J A P A N E S E S A K E A N D W I N E



SAKE



TENTAKA JUNMAI ORGANIC – 15%

天鷹 有機純米酒

Subtle notes of melon, freshly steamed rice, and a hint of mint. Sweet with a light body drinking sensation. Can be served cold/warm.

Subtile Noten von Melone, frisch gedünstetem Reis und einem Hauch von Minze. Süß mit einem leichten Trinkgefühl. Kann kalt/warm serviert werden.

2024

7.5€ / 35ml

79€ / 720ml

TAMANOHIKARI GREEN OMACHI JUNMAI GINJO ORGANIC – 15%

玉乃光 有機純米吟醸 GREEN 雄町

Elegant and fruity expression, offering fresh aromas of ripe apples and peaches on the nose. On the palate, it starts very soft, delivering a smooth and delicate mouthfeel. As the flavors develop, subtle mineral undertones emerge. Served as cold/room temperature.

Elegant und fruchtig, mit frischen Noten von reifen Äpfeln und Pfirsich. Am Gaumen zu Beginn sehr weich. Mit der Entfaltung der Aromen treten subtile mineralische Untertöne hervor. Wird kalt/Raumtemperatur serviert.



2023

49€ / 300ml

99€ / 720ml



YAMATO SHIZUKU JUNMAI GINJO – 15,5%

やまとしずく 純米吟醸

Light, elegant and refreshing, this semi-dry sake has a beautiful minerality on the palate, accompanied by subtle notes of sweetness. Its balanced profile offers a delicate, harmonious experience.

Dieser leichte, elegante und erfrischende halbtrockene Sake hat eine schöne Mineralität am Gaumen, begleitet von subtilen Noten von Süße. Sein ausgewogenes Profil bietet ein delikates, harmonisches Erlebnis.

2024

89€ / 720ml



SAKE



KAGATOBI JUNMAI GINJO – 14%

加賀鳶 有機純米

Gentle cereal and earthy aroma with a mild mouthfeel, it has a good balance of Umami, acidity and bitterness. Can be served cold.

Sanftes Getreide- und erdiges Aroma mit mildem Mundgefühl, mit einer guten Balance aus Umami, Säure und Bitterkeit. Wird kalt serviert.

2023

45€ / 300ml

KARAKUCHI TOKUBETSU JUNMAI TENTAKA MIZUHONOSATO – 16%

天鷹瑞穂の郷 辛口特別純米

Fresh pineapple and citrus notes with an elegant fruity-floral aroma. Full-bodied and dry with light acidity and a refined finish. Best served chilled.

Frische Ananas- und Zitrusnoten mit elegantem fruchtig-floralem Aroma. Vollmundig und trocken mit feiner Säure und elegantem Abgang. Gekühlt servieren.

2024

49€ / 300ml



TENTAKA KOKORO JUNMAI DAIGINJO – 15%

天鷹心 純米大吟釀

A sake with an inviting, delicate scent of pear, melon and a little lychee. Elegant, well-balanced acidity in the mouth; when tasting, you are also reminded of the taste of pear and melon. The taste sensation is equal between sweet and dry.

Ein Sake von einladendem, zarten Duft nach Birne, Melone und etwas Lychee. Im Mund elegante, gut ausbalancierte Säure; beim Verkosten fühlt man sich ebenfalls an den Geschmack nach Birne und Melone erinnert. Das Geschmacksempfinden ist zwischen süß und trocken gleichwertig

2023

49€ / 300ml



PREMIUM SAKE



NAKAMURA AKIRA JUNMAI
ORGANIC – 14%

有機純米酒 AKIRA

Elegant and fruity expression, offering fresh aromas of ripe apples and peaches on the nose. On the palate, it starts very soft, delivering a smooth and delicate mouthfeel. As the flavors develop, subtle mineral undertones emerge. Served as cold/room temperature.

Elegant und fruchtig, mit frischen Noten von reifen Äpfeln und Pfirsich. Am Gaumen zu Beginn sehr weich. Mit der Entfaltung der Aromen treten subtile mineralische Untertöne hervor. Eher trocken. Wird kalt/Raumtemperatur serviert.

2024

58€ / 300ml

118€ / 720ml

KUBOTA MANJYU JUNMAI
DAIGINJO – 15,6%

久保田萬寿 純米大吟醸

Very clean, smooth and silky, with a gentle sweetness balanced by mild acidity and umami. A soft, creamy texture, with layers of delicate fruit like apple and melon, blending seamlessly with a light rice undertone. Served as cold.

Sehr sauber, glatt und seidig, mit einer sanften Süße, die durch milde Säure und Umami ausgeglichen wird. Eine weiche, cremige Textur, mit Schichten von zarten Früchten wie Apfel und Melone. Wird kalt serviert.

2024



(SENJYU JUNMAI) 68€ / 300ml

138€ / 720ml

ASAHI SHUZO DASSAI 39
JUNMAI DAIGINJO – 15%

獺祭三割九分 純米大吟醸

Premium sake with fruity aromas of pear, apple, and strawberry, gradually unfolding into notes of rice, honey and delicate floral hints. Round and soft with a long finish. Served as cold.

Fruchtige Aromen von Birne, Apfel und Erdbeere, die sich allmählich zu Noten von Reis und Honig entfalten. Rund und weich mit langem Abgang. Wird kalt serviert.

2024

68€ / 300ml (DASSAI 23)

138€ / 720ml





OFFENES HAUSWEIN

10.5 € / 150ml per Glas

RED WINE



PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA "UNO" PUGLIA, ITALY

Rich and intense with ripe dark fruit, hints of spice and vanilla. Full-bodied, velvety, and well-structured with a lingering finish.

Kräftig und intensiv mit reifen dunklen Früchten, feinen Gewürz- und Vanillenoten. Vollmundig, samtig und gut strukturiert mit langem Nachhall.

2021

WHITE WINE



LAUFFENER GRAUBURGUNDER WÜRTTEMBERG, GERMANY

German Grauburgunder Pinot Gris with aromas of melon, green apple, and delicate floral notes. Crisp and refreshing with subtle mineral hints. Light to medium bodied.

Grauer Burgunder Pinot Gris mit Aromen von Melone, grünem Apfel und feinen Blütennoten. Frisch und lebendig mit feiner Mineralität. Leicht bis mittelkräftig.

2023

ROSÉ WINE



WACHTSTETTER MUSKAT-TROLLINGER WÜRTTEMBERG, GERMANY

A dry rosé made from Muskat-Trollinger grapes. Aromas of rose petals, tangerine, and a hint of muscat. Fresh and light on the palate with flavors of raspberry, red peach, and subtle cassis. Crisp, clean finish. Slightly sweet, light-bodied.

Ein trockener Rosé aus Muskat-Trollinger-Trauben. Aromen von Rosenblüten, Mandarine und einem Hauch Muskat. Frisch und leicht am Gaumen mit Noten von Himbeere, rotem Pfirsich und subtiler Johannisbeere. Klarer, lebendiger Abgang. Leicht süß, leichtmundig.

2023

RED WINE

FOR WAGYU PAIRING



SAN MARZANO SESSANTANNI 60 PRIMITIVO DI MANDURIA

PUGLIA, ITALY

A full-bodied red from 60-year-old vines. Dense aromas of ripe plum, blackberry, and cherry, layered with cocoa, vanilla, and spice. Velvety tannins and a long, elegant finish.

Ein kraftvoller Primitivo aus 60 Jahre alten Reben. Dichte Aromen von reifer Pflaume, Brombeere und Kirsche, begleitet von Kakao, Vanille und Gewürzen. Samtige Tannine, langer eleganter Abgang.

2019

69€ / 750ml

CHÂTEAU PLANTEY CRU BOURGEOIS PAUILLAC

BORDEAUX, FRANCE

Deep garnet with a bouquet of blackcurrant, cedar, and roasted wood, followed by layered notes of dark cherry, smoke, and spice. Powerful tannins integrate with vibrant acidity and a long, elegant finish.

Tiefes Granatrot, mit Aromen von schwarzer Johannisbeere, Zeder und Röstholz, gefolgt von Schichten aus dunkler Kirsche, Rauch und Gewürzen. Kraftvolle Tannine harmonisieren mit lebendiger Säure und einem langen, eleganten Finish.

2019

118€ / 750ml



FOR ANGUS PAIRING



BORGO SCOPETO CHIANTI CLASSICO RISERVA

TUSCANY, ITALY

Aromas of ripe cherries, dark forest fruits, roasted almonds, coffee and fine spice. Full-bodied and dry, with well-structured, elegant tannins and a smooth, lingering finish.

Düfte von reifen Kirschen, dunklen Waldbeeren, gerösteten Mandeln, Kaffee und feinen Gewürznoten. Vollmundig und trocken, mit gut eingebettetem, elegantem Tanningerüst und weichem, langem Abgang.

2018

69€ / 750ml

WHITE WINE

FOR WAGYU PAIRING



DOMAINE DES BROSSES SANCERRE

LOIRE VALLEY, FRANCE

A crisp, dry light Sauvignon Blanc with aromas of citrus, green apple, and white flowers with subtle herbaceous notes. Fresh, mineral-driven palate with a clean, lively finish.

Ein frischer, trocken Sauvignon Blanc mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und weißen Blüten, ergänzt durch feine kräuterige Noten. Frischer, mineralischer Geschmack mit sauberem, lebendigem Abgang.

2023

69€ / 750ml

PETIT CHABLIS DAME NATURE CHABLISIENNE

BURGUNDY, FRANCE

Pale gold with silver highlights, it offers aromas of lemon zest, green apple, and fresh almonds, with subtle hints of brioche and lightly toasted nuts. Crisp and lively on the palate, with a mineral-driven, refreshing finish.

Blassgoldene Farbe mit silbernen Reflexen, in der Nase Aromen von Zitronenzesten, grünem Apfel und frischen Mandeln, ergänzt durch Nuancen von Brioche und leicht gerösteten Nüssen. Am Gaumen frisch und lebendig, mit mineralischem, erfrischendem Abgang

2023

79€ / 750ml



FOR ANGUS PAIRING



VON BUHL JULIE RIESLING HALBTROCKEN

PFALZ, GERMANY

A semi-dry Riesling with aromas of citrus, tangerine, peach, and apricot, with subtle floral and mineral notes. Fresh and juicy on the palate, refreshing finish.

Ein halbtrockener Riesling mit Aromen von Zitrusfrüchten, Mandarine, Pfirsich und Aprikose, ergänzt durch feine blumige und mineralische Noten. Frisch und saftig am Gaumen, mit erfrischendem Abgang.

2023

39€ / 750ml