



Hatoyama

Japanisches restaurant & sushi bar






Hatoyama

Eichenhain 1 - 90513 Zirndorf
Tel.: 0911 - 979 290 66

EC-Kartenzahlungen ab 25,00 €.
Kreditkartenzahlungen (Visa, Mastercard) ab 40,00 €

MITTAGSMENÜ

HIRU NO TEISHOKU

Mo.-Fr. 11.30-14.30 Uhr

Alle Mittagsmenüs werden mit Miso-Suppe oder Frühlingsrollen (3 Stk.),
Vanilleeis, Espresso-Kaffe serviert (nur im Lokal)

608.	ROTES CURRY ^{M,4} Mit Hähnchenbrustfilet in Kokos-Curry und Reis	11,90€
609.	ROTES CURRY ^M Vegetarisch, hot, mit Tofu & Gemüse	10,90€
610.	ROTES CURRY ^M Mit knuspriger Ente und Gemüse	13,90€
611.	ROTES CURRY ^M Mit Lachsfilet und Gemüse	14,90€
612.	LUNCH BENTO Mit Lachsfilet, Gemüse, Sushi + 1 Ura Maki (4 Stück), Salat und Reis	11,90€
613.	LUNCH BENTO Mit Ente, Gemüse, Sushi + 1 Ura Maki (4 Stück), Salat und Reis	12,90€
614.	SPICY TUNA BOWL Thunfisch Avocado-Gurken und Reis, Ikura Lachskaviar, Mayo., schafe Teriyaki Sauce	13,90€
615.	SPICY LACHS BOWL Lachs Avocado-Gurken und Reis, Mayo., schafe Teriyaki Sauce	12,90€
616.	GARNELEN BOWL Garnelen, Knoblauch, Gurken, Salat und Reis, in Soja Sauce	13,90€
617.	TOFU BOWL (vegetarisch) Tofu, Avocado, Gurken und Reis, vegetarische Sauce	11,90€
618.	GEMÜSE BOWL (vegetarisch) Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, Edamame, Rettich und Reis, vegetarische Sauce	11,90€

MITTAGSMENÜ SUSHI

- | | | |
|------|---|--------|
| 619. | SUSHI MIX | 11,00€ |
| | 1 Uramaki (8 Stk.) | |
| | 4 Nigiri Lachs, Thunfisch, Garnele, Wolfsbarsch | |
| 620. | HATOYAMA MENÜ | 15,90€ |
| | 1 UraMaki Lachs mit Gurken (8 Stk) | |
| | 1 Sake lach Maki (6 Stk) | |
| | 1 Tekka Thunfisch(6 Stk) | |
| | 2 Nigiri Lachs | |
| 621. | SAKURA SUSHI MIX | 12,90€ |
| | 1 Uramaki Lachs Avocado (8 Stk) | |
| | 1 Maki Thunfisch (6 Stk) | |
| | 1 Maki Avocado (6 Stk) | |
| 622. | SAISHOKU (vegetarisch) | 11,90€ |
| | 1 Uramaki Sayuri (8 Stk) | |
| | 1 Maki Shinko Rettich (6 Stk) | |
| | 1 Maki Kappa Gurke (6 Stk) | |
| 623. | TOKYO | 16,90€ |
| | 1 Ura Maki Mix (8 Stück) | |
| | 4 Nigiri Thunfisch, Lachs, Suzuki, Garnelen | |
| | 8 Sashimi Thunfisch und Lachs | |
| 624. | OSAKA | 20,90€ |
| | 1 Ura Maki Mix (8 Stück) | |
| | 6 Nigiri (Mix) | |
| | 8 Sashimi Thunfisch und Lachs | |

SPEZIAL BOX

- | | | |
|------|---|--------|
| 410. | BENTO BOX ^{3,4} | 21,00€ |
| | Sushi, Nigiri Sushi, Sashimi, Tempura,
Lachs, Yakitori, Salat | |
| 411. | Zensai Box ^{3,4} | 15,00€ |
| | Sushi-Rolle Naomi, Salat mit Shrimps,
gebratenes Hühnerfleisch mit Kokossauc | |



VORSPEISEN

- | | | |
|-------|---|--------|
| 1. | Gyoza
gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch
und Gemüsefüllung | 7,00€ |
| 1001. | Veggie Gyoza
gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung | 7,00€ |
| 2. | Ebininku Garnelen in Knoblauch-Sojasoße | 7,00€ |
| 3. | Yo ⁵ 
Glasnudelsalat mit Garnelen, Tintenfisch, Gemüse | 7,00€ |
| 4. | Crispy Pocket
Garnelen im knusprigen Kartoffelmantel | 7,00€ |
| 5. | Karaage gebackene Hähnchenbrust | 7,00€ |
| 6. | Bangkok Baby (kalt)
Krosse Entenwürfel, pikant mariniert mit Chilli, Kräutern,
Koriander, Zwiebeln, serviert mit Reis | 13,90€ |
| 7. | Nasu 
Auberginen in Süßsauer-Ingwer Sojasauce | 6,20€ |
| 8. | Tsuki gebackene Garnelenteigtaschen | 7,00€ |
| 9. | Ebifurai Garnelen-Tempura | 7,00€ |
| 10. | Tuna Tataki
angegrillter Thunfisch in Sesamkruste | 14,00€ |
| 11. | Hana ⁵
gebackener Tintenfisch mit Chilli-Limeten Sauce | 7,00€ |
| 12. | Akari
knuspriges Hähnchen mit Gurke-Sesamsauce | 9,00€ |
| 13. | Keiko Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung | 7,00€ |
| 14. | Frühlingsrollen (6 Stk.) mit Süßsauer Sauce  | 4,00€ |
| 15. | Samosa ^{A1} (5 Stk.) 
Teigtaschen mit Gemüsefüllung und Curry Geschmack | 4,00€ |
| 16. | Ebi No Maki ^{A1} (2 Stk.)
gegrillte Garnelen-Spieße | 7,00€ |
| 17. | Mosi ^{A1,D} frittiertes Krebsfleisch (5 Stk.) | 4,50€ |
| 18. | Knusprige Ebi ^{A1}
knusprige Garnelen mit Süßsauer Sauce (4 Stk.) | 6,00€ |



- | | | | |
|-----|-----------------------------------|--|--------|
| 19. | Harumaki | Frühlingsrollen mit Hähnchen und Gemüse | 7,00€ |
| 20. | Jikagan | Frühlingsrollen mit Garnelen und Gemüse | 7,00€ |
| 21. | Hiyashiwakame ³ | Seetangsalat | 7,00€ |
| 22. | Umi | zartes Carpaccio vom Thunfisch mit Ingwer-Sojasauce | 8,50€ |
| 23. | Sora | feines Lachs-Carpaccio mit Ingwer-Sojasauce | 8,00€ |
| 24. | Edamame | gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz | 7,00€ |
| 25. | Ki ⁶ | fruchtige Mangostreifen mit Tintenfisch, Garnelen, frischer Minze und Koriander | 7,00€ |
| 26. | Kaori | marinierter Thunfisch mit Avocadowürfel auf Rucola-Spargel-Salat | 13,00€ |
| 27. | Asupara Salat | Salat aus grünem Spargel auf Soja-Limetten Dressing, verfeinert mit Schnittlauch | 7,00€ |

SALATE

Serviert mit japanischem Hausdressing

- | | | |
|-----|-------------------------------|--------|
| 28. | Blattsalate der Saison | 7,00€ |
| 29. | mit Sashimi | 13,00€ |
| 30. | mit Hähnchenstreifen | 10,00€ |
| 31. | mit Avocado | 9,50€ |



YAKITORI Spieße (2 Stk.)

32.	Yasai Gemüse	5,00€
33.	Asupara grüner Spargel im Tempurateig	6,00€
34.	Tori Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln	7,00€
35.	Sate Spieße Hühnerfleisch	7,00€
36.	Hakusai Kimchi fermentierter Chinakohl	7,00€
38.	Tofu Furai Tofu mit Soja Soße	6,00€
39.	Tsukune (2 Stk.) gegrillte Hähnchenhackfleischspieße nach jap. Art	6,90€

SUPPEN

40.	Misoshiru ^F	4,50€
	Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang	
41.	Tomyam ^{3,4} mit Garnelen und Gemüse	7,00€
42.	Ramen Huhn ^C	8,00€
	Eiernudeln mit Hähnchen und Gemüse	

YAKISOBA

45.	Gebr. Eiernudeln ^C mit Hähnchenbrust und Gemüse	12,00€
46.	Gebr. Eiernudeln ^C mit Gemüse	11,00€
467.	Gebr. Eiernudeln mit Ente und Gemüse ^C	17,00€
468.	Gebr. Eiernudeln mit Meeresfrüchte ^C	13,00€
4680.	Gebr. Eiernudeln mit Garnelen ^C	17,00€

YAKIUDON

47.	Gebr. Weizennudeln ^{A1} mit Hähnchenbrust, Eier und Gemüse	12,00€
48.	Gebr. Weizennudeln ^{A1} mit Eier, Gemüse	11,00€
59.	Gebr. Weizennudeln ^{A1} mit Ente, Eier und Gemüse	17,50€
66.	Panierte Hähnchenbrust mit rotem Curry, Gemüse ^{4,G}	14,90€
469.	Gebr. Weizennudeln ^{A1} mit Meeresfrüchte	13,00€
481.	Ente Curry und Gemüse ^G	17,00€
6070.	Hähnchen Curry mit rotem Curry und Gemüse ^{4,G}	14,90€
6071.	Tofu Curry mit rotem Curry und Gemüse ^{4,G}	13,90€
6099.	Lachs Curry mit rotem Curry und Gemüse ^{4,G}	18,50€



TEMPURA^{A1}

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| 50. | Shojinage ^{A1}  | 14,00€ |
| verschiedenes Gemüse im Tempurateig | | |
| 51. | Moriawase Tempura ^{A1} | 16,00€ |
| Tempura von Garnelen und Gemüse | | |
| 52. | Ebi-Tempura ^{A1} | 16,00€ |
| Tempura von Riesengarnelen | | |

GEBRATENER REIS

- | | | |
|------|---|--------|
| 67. | mit Hähnchen, Eier und Gemüse | 13,00€ |
| 68. | mit Eier und Gemüse  | 11,90€ |
| 69. | mit Ente, Eier und Gemüse | 17,50€ |
| 470. | mit Meeresfrüchte, Eier und Gemüse | 13,50€ |

HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

- | | | |
|---|---|--------|
| 60. | Saketeri ^F | 16,50€ |
| Lachs mit Teriyaki Sauce, Zuckerschoten und Pak-Choy | | |
| 61. | Toriteri ^F | 17,00€ |
| Hähnchenbrust mit Lauch und Spargel an Teriyaki Sauce | | |
| 62. | Kamomiso ^F | 19,90€ |
| knusprige Ente mit fruchtiger Mango-Miso Sauce, dazu Zuckerschoten und Kräuterseitlinge | | |
| 63. | Panierte Hähnchenbrust ^{A1} | 12,90€ |
| mit Gemüse und Reis, Teriyaki Sauce | | |
| 64. | Kamoteri ^F | 18,50€ |
| knusprige Ente mit Zuckerschoten und Teriyakisauce | | |
| 65. | Kamoyaku ^F | 19,50€ |
| gegrillte frische Ente | | |

EXTRAS

- | | | |
|-----|--|-------|
| 53. | Gohan Reis | 3,00€ |
| 54. | Teriyakisauce | 1,50€ |
| 55. | Ingwer | 1,50€ |
| 56. | Sprossensalat, groß  | 2,50€ |
| 57. | Tsukisauce | 1,50€ |
| 58. | Aalsauce | 1,50€ |



Sushikarte

HOSOMAKI (6 Stk.)



90. Kanpyo
japanischer
Kürbis
4,00€



91. Kappa
Gurke und
Sesam
4,00€



92. Avocado
Avocado
4,50€



93. Shinko³
Eingelegter
Rettich
4,50€



94. Mango
Mango
4,00€



95. Asupa
grüner Spargel
4,00€



96. Tetsu
Thunfisch,
Schnittlauch
5,70€



97. Sake
Lachs
5,00€



98. Kazumi Tuna³
Thunfisch,
Ingwer
Schnittlauch, Chilli
5,50€



99. Surimi
Krebsfleisch^D
5,30€



100. Tekka
Thunfisch
5,50€



101. Kazumi Lachs³
Lachs, Ingwer
Schnittlauch, Chilli
5,90€

FRITTIERTE FUTOMAKI (6 STK.)



105. Soft Shell Crab Roll^{A1}

frittierter
Taschenkreb
mit Avocado,
Gurke und
Tobiko 8,50€



106. Naomi^{A1,D}

Krebsfleisch,
Avocado,
Frischkäse
paniert,
Tonkatsu Soße
7,90€



107. Natsumi

Avocado,
Frischkäse,
Mango, paniert,
Tonkatsu Soße
7,50€



108. Nokami^{A1}

Lachs, Avocado,
Frischkäse,
frittiert, mit
Tobiko,
Tsukisoße
8,50€



109. Ebioru^{A1,C}

Tempura Garnelen,
Avocado,
Frischkäse,
frittiert, Tsukisoße,
Tobiko
8,90€



436. Toriniku Roll^{A1}

Hühnerfleisch,
Avocado,
Frischkäse,
frittiert, mit
Unakiu-Soße,
8,50€



437. Kamo Roll^{A1}

Entenfleisch,
Avocado,
Frischkäse,
frittiert, mit
Tomoko-Soße,
leicht scharf,
8,50€



438. Tuna Roll^{A1}

Thunfisch,
Avocado, Frischkäse,
frittiert, mit
Tomoko-Soße,
leicht scharf,
7,90€



439. Hato Roll^{A1}

frittierte Lachs
Hosomaki

8,50€



440. Bayrischer^{A1}

Bayrischer
Weichkäse
mit Avocado

8,50€

URAMAKI (8 STK.)



130. Alasuka
Lachs, Gurke,
Sesam
7,00€



131. Sake-Kawa
gebr. Lachshaut,
Gurke, Sesam,
Frischkäse
7,00€



132. Sake-Mango
Lachs,
Mango
7,50€



133. Pirikara³
Thunfisch-Pikant,
Chilischoten
7,90€



134. Unakyu
Aal, Gurke,
Sesam
8,00€



135. Philadelphia
Garnelen,
Rucola,
Frischkäse
7,60€



136. California³
Gurke, Avocado,
Garnelen,
Flugfischkaviar
8,00€



138. Tempura^{A1}
frittierte
Garnelen,
Sesam
8,10€



139. Spicy Roll³
Flugfischkaviar,
Lachs, Shiso,
Lauch, Lachskaviar
8,20€

SCHARF



140. Aiko²
Räucherlachs,
Apfel, Frischkäse,
Koriander,
Aal Soße
8,00€



141. Yukari
Lachs,
Schnittlauch,
Ingwer,
roter Shiso
7,80€



145. Sachiko
Lachs, Mango,
Gurke, Ingwer,
roter Shiso
8,00€



146. Lachs-Avo
Lachs,
Avocado,
Sesam
7,50€



166. Ruri^D
Surimi,
Avocado,
Gurken, Tobiko
8,00€



456. Hisoka Roll
Lachs, Thunfisch,
Philadelphia,
Fliegenfischkaviar
10,90€



457. Ryo Roll
Lachs,
Philadelphia,
Furikake Yasai, ..
10,50€

VEGETARISCHE SUSHI (8 STK.)



120. Shibuya
4 Nigiri
+ Tamagomaki
+ Kanpyomaki
14,90€



121. Saishoku
Sayuri Maki,
Kappa Maki,
Shinko Maki,
Avocado Maki
14,90€



137. Tamago
Omelett, Gurke,
Sesam
6,20€



142. Sayuri
Spargel,
Frischkäse,
Rucola,
schwarzer Sesam
7,50€



143. Kyoh ^{A1}
Auberginen
im Tempurateig,
Schnittlauch, Shiso
Tonkatzu-Soße
7,00€



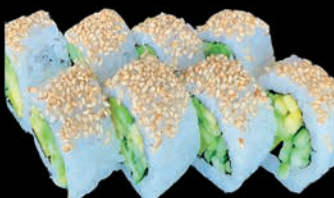
144. Zucchini Rolle ^{A1}
im Tempurateig,
Schnittlauch,
Tonkatzu Soße
6,20€



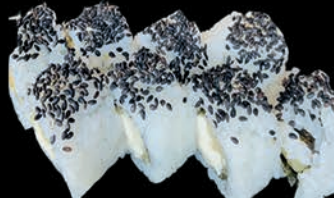
157. Haruna ^{A1}
Avocado,
Spargel-Tempura,
Frischkäse,
9,20€



461. Simizu
Gurke,
Philadelphia,
Sesam
6,90€



462. Hatake
Gurke, Mango,
Spargel,
Sesam
7,80€



463. Tofu Roll
Tofu und
schwarzer
Sesam
7,20€



SPEZIAL ROLLEN (8 STK.)



150. Yukiko
Aal, Lachshaut,
Gurke, Frischkäse,
Lachs, Lachskaviar
Soße
13,90€



151. Tomoko^{A1}
Ente im
Tempurateig,
Sesam
Schnittlauch
und Chilli Soße
10,50€



152. Sate-Roll^{A1}
gebackenes
Hähnchen,
Avocado, Sesam,
Erdnuss-Soße
on Top
12,00€



153. Hitomi^{A1}
fritterter
Taschenkrebs
mit Avocado,
Gurke,
Flugfischkaviar
11,20€



154. Ochi Roll
Thunfisch, Avocado,
Spagel, Sesam,
geräucherter Lachs,
Unakyu Soße
12,50€



155. Yoko^{A1}
gebackenes
Hähnchen,
Mangostreifen,
Gurke, Sesam
10,00€



156. Daiki^{C,G}
flambierter Lachs
on Top,
Garnele, Spargel,
Avocado, Kaviar
12,90€



158. Momo^{3,C,G}
Mango,
Lachstatar,
Gurken, Kaviar,
flambierter Lachs
pikante Soße
13,00€



159. Midori^{C,G}
Tunatatar,
Spargel, Avocado,
flambierter
Tuna, Tobiko
14,00€



160. Ebisu^{A1}
Riesengarnelen
paniert, Salat,
Avocado, Shiso
12,50€



161. Ikasu^{A1,3}
Tintenfisch,
japan. Rettich,
Flugfischkaviar,
Limetten, Soße
10,50€



162. Masayuki³
flamb. Wolfbarsch,
Lachshaut,
eingeleg. Rettich,
Kaviar, Limetten,
Chilli Soße
13,90€



**163. Hatoyama
Roll^{A1}**
Aal, Avocado,
Gurke, Phila.,
Auberginen,
Unakyu Soße
13,90€



164. Oishii Roll³
Lachstatar,
Garnele, Gurke,
pikante Soße,
flambierter Lachs,
Lachskaviar
14,50€

SPEZIAL ROLLEN (8 STK.)



165. Lachs Ochi
Thunfisch,
Avocado, Spargel,
Sesam, Lachs,
Unakyu Soße
12,50€



420. Yamamoto Tekka^{A1}
Tempura Garnelen,
Avocado, Gurken,
Thunfisch, Tobiko,
Unakiu-Soße
13,00€



421. Yamamoto Sake^{A1}
Tempura Garnelen,
Frischkäse, Lachs,
Unakiu-Soße
13,00€



422. Ogawa
Thunfisch,
Lachs,
Avocado, Ikura
13,50€



424. Morita
Aal, Gurken,
Frischkäse,
Avocado, Thunfisch,
Aal- und Tsukisße
13,90€



425. Kimura^{A1,C,G}
Avocado, Gurken,
Frischkäse,
frittiert, flambierter
Lachs on Top
Aal- und Tsuki Soße
15,50€



426. Masuda^{A1,D}
Garnelen Tempura,
Avocado, Surimi,
Tobiko,
Aal- und Tsukisße
14,00€



427. Misura
Frischkäse,
Lachs, Gurken,
Avocado, Ikura,
Tobiko,
Tomoko-Soße
14,00€

SCHARF



428. Sasaki^D
Surimi, Frischkäse,
Avocado,
Thunfisch, Lachs,
Lachskaviar,
Unakiu Soße
14,50€



429. Saitou⁴
Thunfisch,
Lachshaut,
eingeleg. Rettich,
Chilli Soße
12,50€

SCHARF



430. Haru^{3,C,G}
Lachshaut,
Gurken, Avocado,
Tsuki-Soße
11,50€



431. Suzuko^{3,D,C,G}
Surimi, Avocado,
Lachs,
Tobiko, Soße
11,50€



432. Masa
Lachs, Spargel,
Wolfbarsch,
Tobiko, Chili-
und Tsukisoße
13,50€

SCHARF



433. Tora
geback. Ente mit
flambiert. Thunfisch
pikant on Top,
Chili- u. Tsukisoße
12,90€

SCHARF

SPEZIAL ROLLEN (8 STK.)



434. Taki
geback. Hähnchen
mit flambiert. Lachs
pikant on Top, Tobiko,
Aal- und Tsukisoße
12,90€



451. Tanaka Roll
Lachs, Avocado,
Surimi^d on Top,
Fliegenfischkaviar
13,50€



452. Hama Roll
Aal, Avocado,
Gurken, Lachs on
Top, Lachskaviar
und Soße
12,90€



453. Machiko Roll
Aal, Avocado,
Garnelen, Lachs on
Top und
Mayo-Scharf-Soße
13,90€

SCHARF



454. Tomi Roll
Lachs, Thunfisch,
Avocado,
Garnelen on Top,
Tobiko und Mayo-
Scharf-Soße
14,90€

SCHARF



455. Hiroko Roll
Surimi^d, Gurken,
Avocado on Top,
Tsuki-Scharf-Soße
12,90€

SCHARF



464. Salmon Yama
Lachs Spicy,
Avocado, Philad.
mit Lachs on Top,
Tomoko- und
Tsuki-Soße
14,90€

SCHARF



476. Juro Roll
Tempura, Avocado,
Thunfisch on Top,
Sesam-, Chili-
und Tsuki Soße
12,90€



600. Blasing Love
8 Stk. frittierte Tempura
2 Stk. Sake Lachs Nigiri
2 Stk. Tuna Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri
24,90€

601. Maki Mix
6 Stk. Lachs Maki
6 Stk. Tuna Maki
6 Stk. Avocado Maki
13,90€



602. Alaska Adventures
8 Stk. Alasuka Roll
2 Stk. Sake Lachs Nigiri
2 Stk. Tuna Nigiri
2 Stk. Suzuki Nigiri
24,90€

603. Cali Love
8 Stk. California Uramaki
8 Stk. Tatar Tuna Uramaki
6 Stk. Avocado Maki
19,00€

604. Crispy Rocket
8 Stk. Spicy Roll
2 Stk. Ebi Nigiri
2 Stk. Tuna Nigiri
2 Stk. Sake Lachs Nigiri
28,90€

605. Salmon Love Set
8 Stk. Lachs Spicy Uramaki
6 Stk.x Lachs Maki
6 Stk. Sake Lachs Nigiri
26,90€

SUSHI MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

170. **Kyoto** 14,50€
4 Nigiri + 1 Ura-Maki (8 Stk)

171. **Katoh** 15,50€
6 Nigiri + 1 Ura-Maki (8 Stk)

174. **Tokyo** 19,50€
4 Nigiri + 1 Ura-Maki (8 Stk)
+ 8 Sashimi

175. **Osaka** 22,00€
6 Nigiri + 1 Ura-Maki (8 Stk)
+ 8 Sashimi

178. **Osake aus Lachs** 38,00€
4 Sashimi, Hosomaki (6 Stk.)
1 Ura-Maki Special (8 Stk)
4 Nigiri, 2 Lachs Spicy
2 Ikura

402. **Sakura** 14,90€
1 Ura Maki (8 Stk.)
2 Hosomaki (je 6 Stk.)



SASHIMI

	<u>Klein (8 Stk.)</u>		<u>Groß (16 Stk.)</u>	
Maguro Thunfisch-Sashimi	110	16,00€	1110.	29,00€
Sake Lachs-Sashimi	111.	15,00€	1111.	28,00€
Maguro to Sake Thunfisch und Lachs	112.	16,00€	1112.	29,90€
Moriawase Sashimi Gemischter Fisch	113.	17,00€	1113.	32,00€
Maguro to Sake Avo Thunfisch, Lachs und Avocado	114.	17,00€	1114.	29,90€
Flambierter Lachs	115.	17,00€	1115.	30,00€
Flambierter Thunfisch	116.	18,00€	1116.	32,00€
Sashimi MIX (flambierter Lachs & flambierter Thunfisch)	117.	18,00€	1117.	32,00€



NIGIRI SUSHI (2 STK.)



70. Maguro
Thunfisch
7,00€



71. Sake
Lachs
6,50€



72. Suzuki
Wolfbarsch
6,50€



73. Tako
Oktopus
6,50€



74. Kani^D
Krebsfleisch
5,00€



75. Tobiko
Flugfisch-
kaviar
6,60€



76. Ebi
Garnele
6,80€



77. Ikura
Lachskaviar
7,50€



78. Unagi
Süßwasseraal
7,80€



79. Tamago^C
Omelett
5,00€



80. Inari^F
frittierter Tofu
5,40€



81. Avocado
Avocado
4,50€

SPEZIAL NIGIRI (2 Stk.)



82. Spicy Sake³
Lachstartar (scharf)
7,50€



83. Spicy Tuna³
Thunfischstartar
(scharf)
7,90€



84. Shizuka^{3,C,G}
Lachs auf grünem
Spagel, flambiert,
mit Chilifäden
7,80€



85. Honoga^{3,C,G}
Thunfisch auf Avocado,
flambiert, mit Chilifäden
8,20€



DESSERT

- | | | |
|-------|--|-------|
| 200. | Matcha Eis
Grüntee-Eis mit frischem Obst | 7,90€ |
| 201. | Coconogu
Kokospudding mit frischem Obst
und Vanilleeis | 7,90€ |
| 202. | Bananogu
gebackene Bananen
mit frischem Obst
und Vanilleeis | 7,90€ |
| 203. | Kugel-Eis
Matchaeis, Gomaeis, Vanilleeis,
schokoladeneis, Erdbeereis | 3,00€ |
| 204. | Dorayaki ^{3,4}
Japanische Dorayaki-Pfannkuchen
mit süßer Füllung aus roten Bohnen,
dazu Vanilleeis und Obst | 7,90€ |
| 205. | Goma
Sesam-Eis mit frischem Obst | 7,90€ |
| 206. | Mochi Mix (3 Stk.)
japanischer Reiskucheneis
mit Sahne | 7,90€ |
| 207. | Kokospudding | 3,50€ |
| 208. | Sesambällchen
mit Eis und frischem Obst | 7,90€ |
| 209. | Black Rice | 5,00€ |
| 2110. | Coconut Ball
mit Eis und frischem Obst | 7,90€ |

Getränkekarte



APERITIFS

210.	Umeshu Royal (Umeshu Prosecco) ^{3,L}	0,1l	5,00€
211.	Sake Reiswein (warm)	0,15l	4,50€
212.	Umeshu Pflaumenwein (kalt) ^{3,L}	0,1l	2,90€
213.	Prosecco ^L	0,1l	5,00€
214.	Aperol Spritz ^{2,3,L}		6,90€
215.	Hugo ^{3,L}		6,90€
216.	Lillet Wild Berry ^{2,3,L}		6,90€



LONGDRINKS

233.	Wodka Lemon ²	8,50€
234.	Wodka Cranberry	8,50€
235.	Moscow Mule	8,50€
236.	Cuba Libre ^{1,3}	8,50€

COCKTAILS

260.	Maitai ^{3,L}	weißer Rum, brauner Rum, Mekhong, triple sec, Mandel Sirup, Lime Juice, Ananassaft	10,50€
261.	Caipirinha	Cachaca, Limetten, Lime Juice, Zucker	8,50€
262.	Pina Colada	weißer Rum, Coconut, Ananassaft	8,50€
263.	Mekhong Sour	Mekhong, Zitrone, Zucker Sirup, Orangensaft	8,50€
264.	Mojito	Havana Club, Limetten, Minze, Lime Juice, Zucker	8,50€
500.	Ipanema	Linnette, Rum, Maracujasaft	8,50€
501.	Hatoyama	weißer Rum, Kokossirup, Magosaft, Limette	8,50€

BIERE ^{A2}

270.	Helles Bier - Grüner	vom Fass	0,5l	4,80€
271.	Alkoholfrei - Reiffbräu	Flasche	0,5l	4,80€
272.	Hefeweizen - Sebaldu	Flasche	0,5l	5,00€
273.	Kellerbier - Zirndorfer	Flasche	0,5l	4,80€
274.	Alkoholfreies Weizen - Tucher	Flasche	0,5l	4,90€
275.	Radler		0,5l	4,90€
276.	Cola-Weizen ^{1,3,7,A2}		0,5l	4,90€

JAPANISCHE BIERE ^{A2}

277.	Kirin	Flasche	0,33l	4,70€
278.	Asahi	Flasche	0,33l	4,70€



HOMEMADE SPECIALS

280. Limetten Calpico ³	6,50€	289. Tokyo Yuzu ³	7,50€
Calpico, Limetten, Soda		japanische Zitrusfrucht mit Minze, Orange, Soda	
281. Kokoros Calpico ³	7,50€	290. Berry Soda ³	6,50€
Calpico, Himbeeren, Limetten, Ingwer, Minze		frische Erdbeeren, einglegte Erdbeeren, Soda	
282. Kimono Calpico ³	7,50€	502. Kokoros Mango ³	6,90€
Calpico, Erdbeeren, Limetten, Soda		Mango, Limetten, Kokosnus, Minze	
283. Ginger Cooler ³	7,00€	503. Japanische Calpis Joghurt ³	6,00€
Minze, Ingwer, Gurke, Limetten, Ginger Ale		Calpis, Joghurt, Limetten	
284. Berry Lovers ³	7,50€	506. Ingwer Limonade ³	6,90€
Erdbeerpüree, Limettensaft, Minze		Ingwer, Limetten, Eis	
285. Guava Passion ³	7,50€	507. Passion Hatoyama ³	6,90€
Guava, Passionfrucht, Minze, Limetten, Soda		Maracuja, Limetten, Eis	
286. Kokoro Island ³	7,50€	508. Lychee Love	6,90€
Passionfrucht, Lychee, Limetten, Minze, Maracujasirup		Erdbeer, Lycheesaft, Limetten, Eis	
287. Lemon Soda ³	6,50€	509. Margarita Maracuja ³	6,90€
frische Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda		Maracuja, Joghurt, Limetten, Eis	
		510. Love Sweet Fruit ³	6,90€
		Orange, Ananas, Maracuja, Eis	
		512. Virgin Colada ³	6,90€
		Ananas, Joghurt, Coconut, Eis	



Auf Wunsch
können alle Homemade Specials
auch mit Alkohol serviert werden.
Vodka, Gin oder Rum: 4,00 €

SPIRITUOSEN

300. Grappa di Amarone , 2cl	4,50€	302. Ramazzotti	4cl	5,50€
Allegrini ^L				
301. Hibiki Whisky ³	2cl 10,50€	303. Averna	4cl	5,00€

SODAS & LIMONADEN

310.	Tafelwasser (still, spritzig), wählbar mit:	0,5l	1,0l
	- Limette	3,90€	5,90€
	- Minze	3,90€	5,90€
	- Erdbeeren	3,90€	5,90€
	- Zitronengras	3,90€	5,90€
	- Ingwer	3,90€	5,90€
	- Orange	3,90€	5,90€
311.	San Pellegrino (spritzig)	0,25l	3,20€
312.	San Pellegrino (spritzig)	0,75l	5,90€
313.	Acqua Panna (still)	0,25l	3,20€
314.	Acqua Panna (still)	0,75l	5,90€
		0,2l	0,4l
340.	Coca Cola ^{1,3}	2,90€	4,00€
341.	Cola Zero ^{1,3,6}	2,90€	4,00€
342.	Fanta ³	2,90€	4,00€
343.	Sprite ⁶	2,90€	4,00€
344.	Spezi ^{1,3}	2,90€	4,00€
345.	Bitter Lemon ²	2,90€	4,00€
346.	Ginger Ale ³	2,90€	4,00€
504.	Eistee Pfirsiche ³	3,30€	4,30€
505.	Eistee mit Honig ³	3,30€	4,30€

TEE & KAFFEE

351.	Grüner Tee	3,50€
3511.	Jasmin Tee	3,50€
353.	Ingwertee (frisch)	3,90€
354.	Pfefferminztee (frisch)	3,90€
355.	Espresso ¹	2,80€
356.	Espresso doppio ¹	3,70€
357.	Cappucino ¹	3,50€
358.	Latte Machiato ¹	3,70€
386.	Chocolate Latte Machiato ¹	3,70€
359.	Kaffee ¹	3,10€
360.	Espresso Macchiato ¹	2,80€



SÄFTE & SAFTSCHORLEN 0,2l 0,4l

332.	SAFTSCHORLE	3,50€	4,80€
321.	Apfelsaft naturtrüb	3,60€	4,90€
322.	Orangensaft	3,60€	4,90€
323.	Maracujanektar	3,60€	4,90€
324.	Ananassaft	3,60€	4,90€
325.	Cranberrynektar	3,60€	4,90€
326.	Mangonektar	3,60€	4,90€
327.	Rhabarbersaft	3,60€	4,90€
328.	Johannisbeernektar	3,60€	4,90€
329.	Lycheesaft	3,60€	4,90€
330.	Guavensaft	3,60€	4,90€

WELLNESS- UND FRESHDRINK

		0,2l	0,4l
348.	Calpis Water (still)	3,50€	4,50€
349.	Calpis Water (spritzig)	3,50€	4,80€



OFFENE & FLASCHENWEINE

361. Weinschorle ^L 0,2l 4,90€

WEISS

Glas 0,2l Fl. 0,75l

371. Chardonnay Cape Coast ^L / M.A.N F.O.W./ Chile / Colchagua Valley 8,50€ 23,50€

Frische, leicht grüne Noten von tropischen Früchten wie Ananas und Grapefruit mit einem Nachhall von Honig und mineralischem Touch im Abgang. Optisch zeigt er eine klare leichtgrüne Farbe.

372. Rivaner Edition St. Valentin ^L / Winzer Sommerach / Deutschland / Franken 8,50€ 23,50€

Anregend im Duft und belebend auf der Zunge mit Aromen von Zitrus und grünen Äpfeln. Frisch und knackig, man freut sich auf jeden weiteren Schluck.

374. Tenuta Roveglia ^L / Lugana / Italien / Lombardei 8,50€ 25,50€

Der Kultwein vom Gardasee. Feiner Blütenduft, Geschmack von grünen Äpfeln. Erfrischende Säure, kraftvoll, aber mit Finesse.

375. Grohsartig ^L / Weissburgunder / Nahe / Deutschland 8,50€ 23,50€

Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle, milde Säure. Elegant.

ROSÉ

Glas 0,2l Flasche

376. Cuvee Rose ^L / Weingut Heitlinger / Deutschland / Baden 6,90€ 25,50€

Ein Cuvée aus den Rebsorten Pinot Noir und Pinot Meunier mit kraftvollem Bouquet aus Erdbeere und roten Früchten. DER Terrassenwein, der zu allem passt, was vom Grill kommt.

ROT

Glas 0,2l Flasche

379. Primitivo IGT ^L / Terredi CampoSasso/Italien / Apulien 7,00€ 23,50€

Dieser Wein ist ein typischer Vertreter Apuliens, schön ausgeprägt in seinem Duft. Er findet eine schöne Balance zwischen Säure, Tannine und Vollmundigkeit.





CHAMPAGNER & PROSECCO

- | | | | |
|------|---|-------|--------|
| 383. | Prosecco Borgo Santo Spumante ^L | 0,10l | 5,00€ |
| | Hervorragend erfrischender, feiner Spumante aus dem Friaul. | 0,75l | 26,00€ |

OFFENE & FLASCHENSAKE

- | | | 0,1l | Flasche |
|------|--|-------|-----------------|
| 390. | TAMANOHIKARI / Daiginjo / Kyoto
Brauerei Tamano Hikari aus Kyoto, ehemaliger Sake-Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit höchster Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten. | 5,90€ | 20,90€
300ml |
| 391. | KARATANBA / Honjozo / Kobe, Hyogo
Kräftiger Otoko-Sake (männlicher Sake) aus Kobe, einem traditionellen Sake-Anbau-Zentrum. Sorgfältig gebraut von Tanba-Toji (Sake-Braumeister). Merkmal ist der erfrischende Geschmack. | 5,00€ | 20,90€
300ml |
| 394. | KIKUSUI-Dry / Honjozo / Niigata
Trockener Sake aus Niigata. Merkmal klar, sanft und trocken im Geschmack. | 4,90€ | 20,90€
300ml |
| 385. | KIKUMASAMUNE / Junmai / Kobe, Hyogo
Halbtrockner und erfrischender Sake, den eine traditionelle Brauerei aus Kobe speziell für den europäischen Markt entwickelt hat. | 4,90€ | 25,90€
500ml |

Zur Info

Allergene / Zusatzstoffe

Liebe Gäste,

Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

In Soja- und Teriyakisaucen sind Gluten (Weizen) enthalten.

Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten.

Wasabi und eingelegter Ingwer enthalten Konservierungsstoffe und Farbstoffe.

Allergene & Zusatzstoffe:

A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Gerste), B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Soja(bohnen), G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

1 koffeinhaltig, 2 chininhaltig, 3 mit Farbstoff, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Süßungsmittel, 8 geschwärzt, 9. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam), 10 gewachst, 11. Fettglasur, 12 geschwefelt, 13 mit Milcheiweiß, mit Stärke, mit Pflanzeneiweiß, 14 mit Phosphat, 15. mit Taurin

Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten. Wasabi.

Eingelegter Ingwer enthalten Konservierungsstoffe und Farbstoffe.

Alle warmen Gerichte enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne!

Herzlichen Dank für Ihren Besuch

Stand: 06.2025



Hatoyama
Japanisches restaurant & sushi bar

Eichenhain 1
90513 Zirndorf
Tel.: 0911 - 979 290 66