

# Japan-Schiff Izakaya



Edamame und Reiscracker  
Hijiki (Algensalat)

Sake no zuke (Lachs mit Zitronen-Miso Sauce)

Nasu Salada (Auberginen Salat)

Maguro Tataki (Thunfisch Tataki)

Biru Daikon (Pickles)

Butaniku Gyoza (Schweinefleisch Gyoza, Vegi Gyoza (Vegetarische Gyoza))

Reis

Tori no karage (Frittiertes Poulet mit Yuzu Mayonnaise)

Morenso (Spinat)

Nasu Dengaku (Aubergine mit Miso Sauce)

Yakiniku (Rindsentrecote mit Weisskabis)

dreierlei Mochi und Yuzu Cheesecake

---

## Izakaya

---

Izakaya ist die japanische Bezeichnung für eine lebendige, von Heiterkeit ummantelte Quartierbeiz, wie es sie in jeder Stadt und in jedem Dorf gibt. Ein Ort der spontanen Begegnung. Ein einfaches, bodenständiges Lokal, wo die Liebe zur authentischen, japanischen Küche das verbindende Element darstellt. Essen in einem Izakaya heisst primär teilen. Soll heissen: Man hat zwar einen eigenen Teller, doch was auf dem Tisch steht, ist zu verspeisendes Allgemeingut. In diesem Sinne viel Vergnügen und «Kanpai»!