

Tradition & Moderne



Menükarte

*Wir stellen alle Saucen selbst her.
Genießen Sie bitte unsere Sojasaucen-Kompositionen.*



YOSHI im Alsterhaus

Direkter Lift-Eingang Poststrasse 8
Öffnungszeiten 12 – 22 Uhr

Mittagstisch Montag – Freitag (12 – 15 Uhr)

YOSHI Bento, Erlebnis Mix / 与志弁当 28,00

mit Misosuppe, Salat, Tempura, Sushi, Teriyaki,
Reis, Oshinko und Früchte der Saison

SUSHI-SASHIMI-Lunch, SHIAWASE Spezialitäten, 17 Jahre Tradition

mit einer zusätzlichen Miso Suppe

SHIAWASE-Teller, Erlebnis-Mix für SUSHI-Einsteiger 14,50

3 x Californiarolle, 3 x Hokkaidorolle, 3 x Kappa u. KENKO-Chirashi + Salat

SUSHI Beste-Mix, 3-Gänge-Menü für Genießer 26,00

KENKO Vorspeise, 6 x Nigiri + 6 x Maki

SASHIMI-Teller Hausspezialität 25,00

Nach bestem Tagesangebot, KENKO + Salat und SUSHI-Reis

SASHIMI & SUSHI 27,50

SASHIMI + 6 x Maki und KENKO mit Salat

KENKO Vorspeise 7,50

9 Gemüse in 5 verschiedenen Farben, mit Thunfisch + Seetangsprossen
gekocht wie Chirashi-Sushi, auf SUSHI-Reis mit Salat, Spezial-Haus-Dressing

Yoko's New Style Chirashi 29,50

Sashimi, Masago, Tobiko, Avocado und Salat auf Sushi-Reis

Lunch Menü ランチメニュー

Menü-Set (Miso-Suppe, Salat, Reis) お味噌汁、サラダ、ライス付き

mit

Tempura Ebi & Yasai / 海老と野菜の天ぷら 24,00

frittierte Garnelen und Gemüse / *Prawn and vegetables*

Chicken Teriyaki / 鳥の照り焼き 19,80

Wagyu Yakiniku Kagoshima / 和牛の焼肉 26,00

dünn geschnittenes Wagyu-Rind mit Gemüse gebraten

Nabeyaki Udon / 鍋焼うどん 25,00

Dicke japanische Nudeln mit Tempura, Ei + Gemüse
Japanese Udon noodles with tempura, egg and mixed vegetables

YOSHI's Bestes 9 Gänge Menü

95,00

与志 スペシャルメニュー

9 コース

Kobachi 小鉢

Gruß aus der Küche mit Kenko

Miso Suppe お味噌汁

mit Lachsstreifen, Seetang und Kräutern

Tatar mit Ponzu 鮭と鮪のたたき

vom Lachs und Thunfisch mit knusprigem Reis

Sashimi Klassik お刺身

Lachs, Thunfisch, Dorade Royale, Süßwassergarnelen

New Style Sashimi ニュースタイル刺身

Gelbschwanzfisch, Thunfisch und Lachs mit Yoshi-Salsa

Dobinmushi, allerlei im Kessel 土瓶蒸し

mit Hühnerfleisch, Jacobsmuscheln, Garnelen, Shiitake,
Ginko und Kamaboko-Fischpaste

Tempura Moderne モダン天ぷら

Softshell Krabben und Garnelen mit Frischkäse
in Jalapeno, dazu Matcha-Salz

Thunfisch Steak

mit Wasabibutter-Teriyaki
im Gomamantel

oder

Kobe-Beef

dünn geschnitten, Steak-Art gebraten
(mit Aufpreis 45,-- Euro)

鮪のステーキ 又は 神戸牛 (45ユーロプラス)

SUSHI Klassik お寿司

Matcha Eis mit Früchten 小倉抹茶アイス

5 Gänge Menü / 5 courses Menu

48,00

Miso Suppe

Miso Soup

Gemischter Salat mit japanischem Dressing

Salad with japanese dressing

Sashimi (Lachs, Thunfisch, Amaebi)

Sashimi (salmon, tuna, sweet shrimps)

Warme Speisen – täglich wechselnd

Hot Dishes of the day

Würzige Thunfisch-Gurkenrolle

Spicy tuna cut roll

Menü Lachs total / Salmon courses Menu

58,00

Lachs Miso Suppe

Salmon Miso Soup

Knuspriger Reis mit Lachs-Tatar

Crispy rice with salmon tatar

Lachs Sashimi Variation, Klassisch und New Style

Salmon Sashimi variation, Classic and New Style

Sake Teriyaki (gegrillter Lachs)

Salmon Teriyaki

Würzige Lachsrolle

Spicy salmon cut roll

Erlebnis Menü Sushi und Sashimi / Sushi and Sashimi Menu

58,00

Miso Suppe

Miso Soup

Kenko mit Salat Shiawase Original

Kenko with Salad Shiawase original

Sashimi Mix

Sushi Nigiri und Sushi Maki

(7 St. SUSHI-Nigiri und 1 Rolle Maki nach Ihren Wünschen)

(choice of 7 nigiri Sushi and 1 maki roll from our list)

Vorspeisen

Appetizers

Edamame / Sojabohnen (je Portion 6,00) / 枝豆 <i>Japanese green soy beans</i>	Für zwei Personen	8,50
KENKO Vorspeise, Shiawase Original Spezialitäten / けんこう <i>Kenko Appetizer, original Shiawase speciality</i>		7,50
Ikura-Oroshi Lachsrogen mit geriebenem Rettich / いくらおろし <i>Salmon roe with grated radish</i>		12,50
Knuspriger Reis mit Tatar von Lachs und Thunfisch / 鮭と鮪のたたき <i>Crispy rice with tuna and salmon tatar</i>		16,50
Spicy Sashimi Salat / Lachs, Thunfisch, Gelbschwanzfisch / スパイシー刺身サラダ <i>Spicy sashimi salad / salmon, tuna, yellowtail</i>		19,50
Sashimi Salat mit Lachs und Thunfisch / 鮭と鮪のサラダ <i>Sashimi salad with salmon and tuna</i>		19,50
Garnelen- u. Frischkäse Tempura in Jalapeno, scharf / ハラペニョの海老とチーズ詰め天ぷら <i>Jalapenos filled with prawns and cream cheese, hot</i>		14,50
Weißfisch-Tempura gefüllt mit Ume und Shisoblätter / 白身魚のしそ衣天ぷら <i>Whitefish tempura filled with plum paste, covered with Shiso leaf</i>		14,50
Agedashi Tofu / Gebackener Tofu mit Dashi Sauce / 揚げ出し豆腐 <i>Deep fried tofu with dashi sauce</i>		8,50
Nasu-Dengaku / Frittierte Aubergine mit Miso-Dengaku Sauce / なす田楽 <i>Deep fried eggplant with Miso sauce</i>		9,80
Chicken Karaage, Freilandgeflügel Frankreich / 鳥の唐揚げ		15,80
Gemischter Salat mit YOSHI-Dressing / ミックスサラダ <i>Mix salad with Yoshi dressing</i>		7,50
Kaiso Salat / Seetang-Salat / 海藻サラダ <i>Seaweed salad</i>		12,50
Knusprige Lachshaut / 鮭の皮焼き <i>Crispy salmon skin</i>		12,50

Suppen 汁物

Soups

Miso Suppe mit Tofu, Wakame u. Lauchzwiebeln / お味噌汁	6,50
Klare Fisch Suppe mit Sashimi-Fisch, Enoki, Tofu, Wakame u. Lauchzwiebeln / 刺身魚のすまし汁	11,50
Fisch Miso Suppe mit Sashimi-Fisch, Enoki, Tofu, Wakame u. Lauchzwiebeln / 刺身魚のお味噌汁	11,50

Warme Speisen

Hot Dish

Als Menü Set: Menü-Sett (お味噌汁、ライス、サラダ)

Zusätzlich mit Miso Suppe, kleinem Salat und Reis 9,00

Additional dinner set: salad, Miso soup and rice

Gegrillter Tara, Kabeljau „Saikyo Art“ / 銀鱈の西京焼き 29,50

Grilled cod fish „Saikyo“

Thunfisch Steak mit Wasabibutter-Teriyaki im Goma-Mantel / 鮪のステーキ 28,50

Tuna steak dressed with Wasabi butter, Teriyaki and Sesame

Gegrillte Ente mit Balsamico-Teriyaki / 鴨のグリル 27,50

Grilled duck with balsamic teriyaki sauce

Lachs Teriyaki / 鮭の照り焼き 26,50

Salmon filet with Teriyaki sauce

Chicken Teriyaki / 鳥の照り焼き 19,80

Grilled chicken with balsamic teriyaki sauce

Tempura Ebi & Yasai frittierte Garnelen, Fisch u. Gemüse / 海老と野菜の天ぷら 26,50

Prawn tempura, fish and vegetables

Ebi Tempura 5 Stücke / 海老の天ぷら 30,00

Blaukrabben Tempura mit Matcha-Salz / ソフトシェルクラブの天ぷら 25,00

Soft shell crab Tempura with Matcha salt

Nabeyaki Udon Dicke japanische Nudeln mit Tempura, Ei + Gemüse / 鍋焼うどん 25,00

Japanese Udon noodles with tempura, egg and mixed vegetables

Lachs-Nabe / Eintopf japanischer Art mit Lachs und Gemüse / 鮭鍋 28,50

Salmon hot pot with vegetables, japanese style

Kamo-Nabe / Eintopf japanischer Art mit Ente und Gemüse / 鴨鍋 28,50

Duck hot pot with vegetables, japanese style

THE FINEST BEEF IN THE WORLD

We are the first Designated Registration Membership for KOBE Beef in Hamburg.

„Kobe Beef“ Entrecote A4 / 神戸牛の薄焼き 85,00

Dünn geschnitten, Steak-Art gebraten / Thin sliced kobe-beef with vegetables

Sushi & Sashimi

Sushi Mix Teller I, 8 Nigiri & 1 Rolle / 寿司盛り合わせ 1	35,00
Sushi Mix Teller II, 12 Nigiri & 3 Rollen / 寿司盛り合わせ 2	60,00
Sashimi Mix Teller I, 6 Sorten Fisch / 刺身盛り合わせ 1	35,00
Sashimi Mix Teller II, 12 Sorten Fisch / 刺身盛り合わせ 2	60,00
Sashimi & Sushi für 2 Personen, 刺身と寿司の盛り合わせ 2 人前	95,00
Sashimi, Nigiri und Maki	

Sushi & Sashimi à la Card

2 Stück / 2 Pieces

Toro Maguro / 鮪とろ	20,00
Maguro / Thunfisch / Tuna / 鮪	9,50
Toro Sake / 鮭とろ	16,00
Sake / Lachs / Salmon / 鮭	9,00
Ikura / Lachsrogen / Salmon roe / いくら	12,00
Suzuki / Wolfsbarsch / Sea bass / すずき	8,50
Tai / Dorade Royal / Sea bream / 鯛	8,50
Ebi / Garnele / Prawn / 海老	9,00
Saba / Makrele / Mackerel / 鯖	7,50
Ika / Sepiafilets / Squid / いか	8,50
Hamachi / Gelbschwanzfisch / Yellow tail / ハマチ	9,50
Hotate / Jakobsmuschel / Scallop / 帆立貝	8,50
Amaebi / Süßgarnelen / sweet shrimp / 甘エビ	8,50
Tako / Octopus / Octopus / たこ	8,50
Unagi / Aal / Eel / 鰻	16,00
Uni / Seeigel / Sea urchin / ウニ	14,00
Tamago / Japanisches Ei / Egg / 玉子焼き	5,50
Lauchshaut / knusprig gegrillt / Salmon skin / 鮭皮のグリル	8,00
Hokki / Hornmuschel / ホッキ貝	8,50
INARI / Tofu-Taschen / 2 St. mit Sesam / いなり	7,50

Extra Reis 3,50 Euro / Gali (Ingwer) 2,50 Euro / Teriyaki Sauce 2,50 Euro

Chirashi-Sushi

Kaisen Oyako Chirashi Lachs Sashimi u. Ikura auf Sushi-Reis / 鮭といくらの海鮮親子ちらし <i>Salmon over sushi rice</i>	29,50
Chirashi Sushi 5 verschiedene Sashimi, Masago u. Tobiko auf Sushi-Reis / ちらし寿司 <i>5 different sashimi over sushi rice</i>	29,50
Yoko's New Style Chirashi / ちらし寿司ニュースタイル Sashimi, Masago, Tobiko, Avocado und Salat auf Sushi-Reis	29,50

New Style Sashimi ニュースタイル刺身

Lachs / Salmon (6 Stk.) / 鮭、与志スタイル	19,50
Thunfisch / Tuna (6 Stk.) / 鮪、与志スタイル	19,50
Fisch Mix (6 Stk. Thunfisch, Lachs und Hamachi) / 鮭、鮪、ハマチ、与志スタイル	18,50
Aburi Thunfisch mit Sesam Dressing und Wasabi Salsa / 炙り鮪、ごまドレッシングとわさびサルサ <i>Seared tuna with sesame dressing and wasabi salsa</i>	19,50
Aburi Lachs mit Avocado und Tomaten mit Sansho-Dressing / 炙り鮭、山椒ドレッシング <i>Salmon, avocado and tomato with sancho dressing</i>	22,00
Hamachi mit Wasabi Salsa und Yuzu Sojasause / ハマチのわさびサルサとゆずソース <i>Yellow tail with wasabi salsa and yuzu sauce</i>	20,50

SUSHI Maki Klassik

* Vegetarisch / Hosomaki (6er geschnitten) / Futomaki (6er geschnitten)

Sake-Maki / Lachsrolle / Fresh salmon cut roll / 鮭巻き	9,80
Würzige Lachsrolle / Spicy salmon cut roll / 鮭巻き、スパイシー	9,80
Tekka / Thunfischrolle / Tuna cut roll / 鉄火	9,80
Würzige Maguro Thunfischrolle / Spicy tuna cut roll / 鉄火、スパイシー	9,80
Würzige Hamachi / Gelbschwanzfischrolle / Spicy yellowtail cut roll / 鰯巻き、スパイシー	9,80
Kappa* / Gurkenrolle* / Cucumber cut roll* / カッパ	6,50
Avocadorolle* / Avocado cut roll* / アボカド巻き	7,50
Oshinkorolle* / eingelegter japanischer Rettich* / Oshinko cut roll / おしんこ巻き	8,50
Shiba-Gurkenrolle* / Shiba-Gurken* / Shiba-cucumber from Kyoto* / 柴漬け巻き	9,50
Yasai-Futomaki* / Gemüserolle* / Vegetables cut roll* / 野菜太巻き	10,50
Blaukrabben-Tempura Futomaki / Soft shell crab cut roll / ソフトシェルクラブ天ぷら太巻き	17,80

Tradition & Moderne

Moderne Sushi Rolle

裏巻き

Inside out cut roll

Lachs- und Avocadorolle / Salmon and avocado, sesam / 鮭とアボカド	12,00
Aal- und Gurkenrolle / Eel and cucumber, sesam / 鰻ときゅうり	17,50
Garnelen-Tempurarolle / Prawn tempura- asparagus, sesam / 海老天とグリーンアスパラ	16,50
California Rolle mit Snow Crab Meat カリフォルニアロール Krabbenfleisch, Avocado, Gurke, Masago / California cut roll, snow crab, avocado, cucumber	17,50
Würzige Thunfisch-Gurkenrolle / Spicy tuna cucumber, sesam / 鮪ときゅうり、スパイシー	12,00
Würzige Lachs-Gurkenrolle / Spicy salmon cucumber, sesam / 鮭ときゅうり、スパイシー	12,00
Lachshaut Rolle / Salmon skin, masago, cucumber, spring-onion / 鮭皮グリルロール	12,00

Chef special cut roll

Philadelphia roll, Frischkäse, Lachs, Gurke, Masago-Rogen / フィラデルフィアチーズロール Cream cheese, salmon, cucumber, Masago/Capelin roe	17,50
Sky rainbow roll / スカイレインボーロール außen: Thunfisch, Weißfisch, Lachs, Avocado - innen: Garnele-Tempura, grüner Spargel outside : tuna, white fish, salmon, avocado - inside: prawns tempura, green asparagus	19,50
Ryu dragon roll / 龍ドラゴンロール außen: Avocado - innen: gegrillter Aal, Gurke, jap. Schwarzwurzel, Tobiko-Rogen outside: avocado - inside: grilled eel, cucumber, black salsify	19,50
Futomaki special / 大巻きスペシャル Avocado, Gurke, Thunfisch, Lachs, Weißfisch, Hamachi, Krabben, Tobiko Avocado, cucumber, tuna, salmon, white fish, hamachi, crab, Tobiko (Flying fish) roe	19,50

YOSHI's Original

Hamburger Rolle mit Matjes / Matjes, Zwiebeln, Salat / ニシンのハンブルクロール Young/Matie hering, onions, salad	15,50
Hokkaidorolle / Lachspaste, Gurken, Sesam / 鮭の北海道ロール Salmon paste, cucumber, sesame	10,50
Yoshi special roll gegrillter Aal, würziger Thunfisch / 鰻と鮪の与志スペシャルロール outside: grilled eel - inside: spicy tuna	22,50
Negitoro-Maki YOSHI Special Style / ネギトロ巻き、与志スタイル Tuna tatar cut roll (YOSHI special), classic	12,80

Dessert

Ogura Matcha Eis mit Früchten / 小倉抹茶アイス

6,80

Matcha ice cream, served with sweet soy beans and fruits (physalis)



Telefonische Bestellung unter: 040 / 360 999 99



Japanisches Kaiseki Restaurant von SHIAWASE®

Eingang: Jungfernstieg 16 (12 – 20 Uhr)
Poststr. 8 mit Lift (12 – 22 Uhr)

Tel. + 49 40 - 360 999 99 . info@yoshi-hamburg.de