

肉 メ ニ ュ ー



N
O
R
I



海苔

Klassisches Menü

Nori Sushi

Japanese Restaurant



心を込めて



Nori Sushi
Japanische Küche

STARTER

Ebi Furai

Panierte und frittierte Garnelen

7,9



Edamame

5,9



Yakitori

Gegrillte Hühnerspieße

6,5



Seaweed Salad

5,9



Gegrillter Spargel im Fleischmantel

7,9

- mit Rindfleisch
- mit Schweinefleisch
- mit Hühnerfleisch



Gyoza

5,9



海ぶどうとトビウオ の卵の海藻サラダ

このサラダは、清流が空を流れるように、お肌を若返らせます。色鮮やかなサラダは、皇居のような優雅で涼やかな雰囲気を出します。海藻と青海苔、そして黄海老の卵を合わせ、和の風味を強調した和風サラダです。スパイスを多用せず、スパイス本来の風味と新鮮さを大切にしています。

Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

MAKI 6X

Sake Maki 5,9
Lachs

Maguro Maki 6
Thunfish

Tamago Maki 4,9
Japanisches Omelette

Tatar Sake Maki 5,9
Lachs mit scharfe Soße
und schwarze Soße

Tatar Tekka Maki 6
Thunfisch mit scharfe Soße
und schwarze Soße

Unagi Maki 6,5
Aal und Grukenstreiten

California Maki 5,5
Surimi mit Avocado

Sake Aburi Maki 5,9
Feuriger Lachs

Sake Avo Maki 5,9
Lachs, Avocado

サーモンアボカド巻き

とろけるように新鮮なサーモンと、濃厚でクリーミーなアボカドを贅沢に巻き込みました。口の中で広がる旨味とまろやかさは相性抜群。女性にも大人気の、ヘルシーで満足感たっぷりの一品です。

Sakura Vintage 89



Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

サーモンアボカド巻き

とろけるように新鮮なサーモンと、濃厚でクリーミーなアボカドを贅沢に巻き込みました。口の中で広がる旨味とまろやかさは相性抜群。女性にも大人気の、ヘルシーで満足感たっぷりの一品です。

Sake Oshi Zushi

Lachs Oshi Sushi

10

Onagi Oshi Zushi

Gegrilltes Aal Oshi Sushi

15

Lachs, Thunfisch & Frischkäse Oshi Sushi

13,5

Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

■ NIGIRI

本鮪大とろ握り

日本のマグロは希少なレベルのため「ブラックダイヤモンド」と呼ばれています。マグロのクラスの中で一つの特別な部位は、捕まって保存されることが困難です。日本のマグロ腹は、微妙な味と豊富な脂肪の特性で特に有名です。脂肪の特性のおかげで、日本人にとって最も好まれる料理の傑作であり、その起源である伝統的な食文化の国家精神の一部をもたらすものです。

EBI

Riesengarnelen

3



Sake

Lachs

3



Sake Torro

Lachsbauch

3,5



Gunkan Tuna

Pikant mariniertes Thunfisch

3,5



Unagi

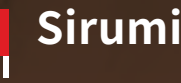
Süßwasser Aal

3,5



Sirumi

2,5



Maguro

Thunffisch

3



Sake Aburi

Feuriger Lachs

3



Gunkan Sake

Pikant mariniertes Lachs

3,5



Tamago

Japanisches Omelett

2,5



Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる



Thunfisch Temaki 6,9



Lachs Temaki 6,5



California Temaki 5,9



Gegrillter Aal Temaki 6,9



Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

アボカドサーモンロール

濃厚なアボカドと、とろけるようなサーモンを贅沢に巻き上げた人気ロール寿司。まろやかな味わいと新鮮な旨味が絶妙に調和し、一口ごとに幸せを感じられるおすすめの一品です。

Avo Salmon

Lachs, Avocado, Mayonaise, Flugfischrogen

10



California

10



Tempura Rolle

11



Gemischte Algen Maki

13,5



Sea Food Roll

15



Spicy Tuna

Gurken ,Thunfisch mit scharfe Soße und schwarze Soße, Rucola

11

■ FRIED 8X

アボカドサーモンロール

濃厚なアボカドと、とろけるようなサーモンを贅沢に巻き上げた人気ロール寿司。まろやかな味わいと新鮮な旨味が絶妙に調和し、一口ごとに幸せを感じられるおすすめの一品です。

Crispy Shirm Tempura
Tempura, Avocado, Surimi

12

Crispy Cucumber Chicken
Hähnchenspieß Teriyaki, Gurke

10

Crispy Avo Salmon
Mayonnaise, Avocado, Lachs

11

Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

SIGNATURE ROLLS 8X

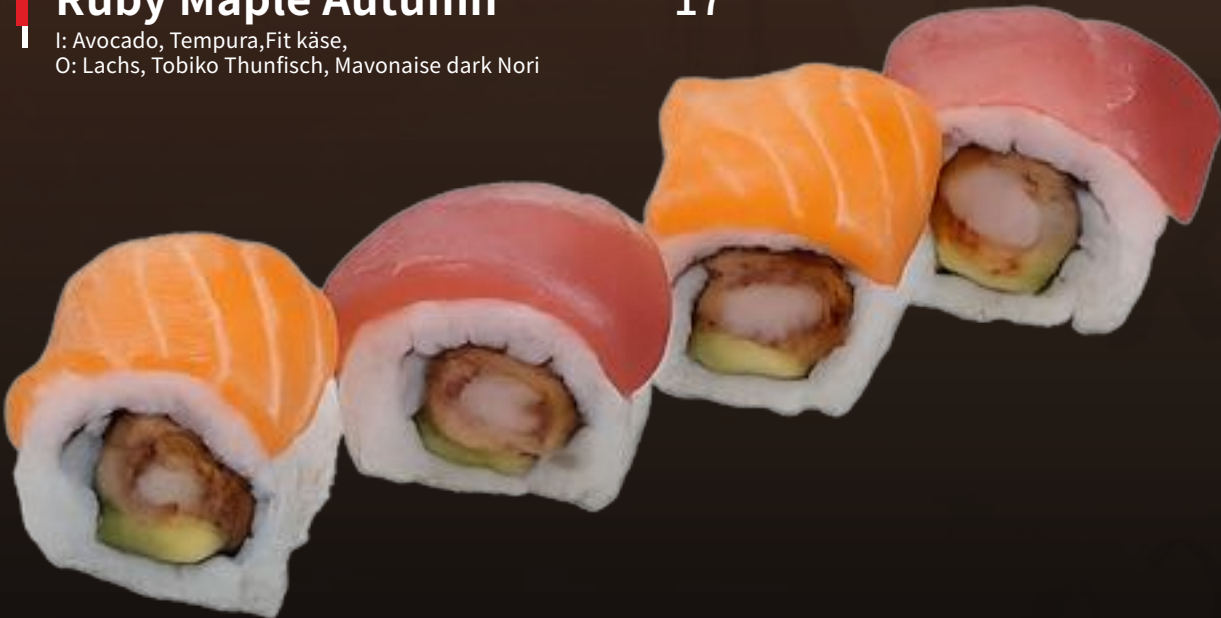
ルビーメープルオータム

鮮やかなルビー色の魚と、ほんのり甘いメープルソースを合わせた
秋限定の創作ロール。深まる季節を感じさせる華やかな味わいで、
見た目も美しく特別感あふれる一品です。

Ruby Maple Autumn

17

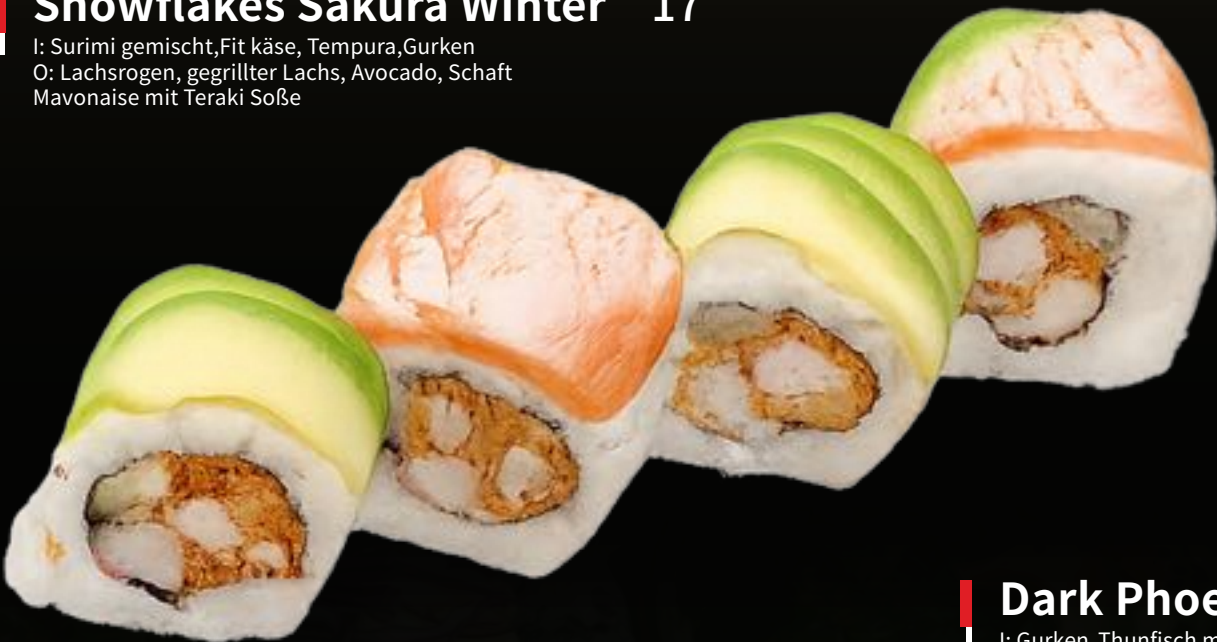
I: Avocado, Tempura, Fit käse,
O: Lachs, Tobiko Thunfisch, Mavonaise dark Nori



Snowflakes Sakura Winter

17

I: Surimi gemischt, Fit käse, Tempura, Gurken
O: Lachsrogen, gegrillter Lachs, Avocado, Schaft
Mavonaise mit Teraki Soße



Dark Phoenix Spring

18

I: Gurken ,Thunfisch mit scharfe soße und
schwarze soße,
O: Süßwasser Aal,

The Forest Sunshine

16,5

I: Garnele, Avocado, Lachs
O: Flugfischrogen, Avocado, dark Nori



Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

■ SASHIMI

Lachs Tataki
Leicht angebraten (6 Stücke)

13,9



Thunfisch Tataki
Leicht angebraten (6 Stücke)

16,9



Lachs
9 Stücke

20,5



Thunfisch
9 Stücke

24,9



サーモンとマグロのお刺身

脂がのったサーモンと、新鮮で旨味たっぷりのマグロを贅沢に盛り合わせました。とろける食感と豊かな風味をシンプルに味わえる、刺身の王道コンビです。

Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

■ BOWLS & UDON

Japanese Pfannkuchen

9,9

herzhafter japanischer Pfannkuchen aus Mehl, Ei, Kohl und weiteren Zutaten, serviert mit Teriyaki-Soße und Mayonnaise



Sea Pearls Garden

17,5

Würziger gemischter Lachs und Thunfisch mit schwarzer Sole, Edamame, Avocado, Lachsrogen, Nori, grüne Zwiebel



Black Sky Golden

16,5

Aal, Gurken, Omelette, Edamame, Karotten, Lachsrogen, Nori, grüne Zwiebel



Hähnchen mit Ei auf Reis

13,5



Gebratenner Reis mit Lachs und Rogen

16,5



Gebratenner Reis mit Meeresfrüchten

15,5



シーパールガーデン丼

新鮮な海の幸を彩り豊かに盛り付けた贅沢なボウル。まるで海の宝石箱のように、ひと口ごとに広がる旨味と爽やかな味わいを楽しめる、見た目も華やかな一品です。

Ein Stück Japan in jedem Bissen

一口ごとに日本を感じる

RAMEN

Nori Ramen

mit Meeresfrüchte

16,5



Shoyu Ramen

mit Schweinefleisch, Ei, Pilzen und Fischkuchen

14,5



Miso Ramen

mit Meeresfrüchte

16



Tomyum Ramen

mit Meeresfrüchte

15,5



本 鮪 大 と ろ 握 り

日本のマグロは希少なレベルのため「ブラックダイヤモンド」と呼ばれています。マグロのクラスの中で一つの特別な部位は、捕まって保存されるのが困難です。日本のマグロ腹は、微妙な味と豊富な脂肪の特性で特に有名です。脂肪の特性のおかげで、日本人にとって最も好まれる料理の傑作であり、その起源である伝統的な食文化の国家精神の一部をもたらすものです。

Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

Fuji Gyuniku Udon

Udon mit Fuji-Rindfleisch

14



Kimchi Udon

14,5



Kare Udon

mit Rindfleisch	14
mit Hähnchen	13
mit Tempura	16,5
mit Ente	15



Yaki Udon

mit Rindfleisch	16,5
mit Hähnchen	13
mit Tempura	15
mit Ente	14



Rindfleisch Reis

14,5



Gegrillter Aal auf Reis

16,5



**Gemischte Tempura
-Reisschale**

15,5



**Australisches Rindfleisch
mit Sesamsauce auf Reis**

14,5



**Gegrillter Hähnchen
mit Teriyaki-Sauce auf Reis**

13,5



**Schweineschnitzel
mit Ei auf Reis**

13,5



Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

Chawan Mushi

Gedämpftes Ei mit Meeresfrüchten

6,5

Miso Suppe

5

Miso Suppe mit Meeresfrüchten

6,5

Ikura Chawan Mushi

Gedämpftes Ei mit Lachskaviar

6,5

Ein Stück Japan in jedem Bissen

一口ごとに日本を感じる

■ JAPANISCHER CURRYREIS

ジャパニーズカレールライス

じっくり煮込んだ野菜とお肉の旨味が溶け込んだ、とろりとした特製カレー。スパイスの香りとまろやかなコクがご飯と絶妙に絡み合い、世代を問わず愛される日本の定番人気メニューです。

Japanischer Curryreis
mit Hahnchen 13
mit Rindfleisch 14



Gegrillter Lachs Teriyaki 16,9
mit Reis



Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

■ OCEAN COMBO



■ **Ocean Plate** 44

(for 2 person)

- 1 Starter
- 1 Fried
- 4 Nigiri
- 1 Maki
- 4x Signature
- 8x I.O

■ **Ocean Secret Plate** 44

(for 2 person)

- 1 Starter
- 1 Fried
- 4 Nigiri
- 1 Maki
- 4x Signature
- 8x I.O

■ **Ocean Number 1** 10

- 1 Tatarickka Maki
- 1 Tatarsake Maki
- 1 Avocado Maki

■ **Ocean Number 2** 15

- 1 Maguro Maki
- 1 Crisps Cucumber Chicken
- 2 Tamago Nigiri

■ **Ocean Number 3** 20

- 1 Avocado Maki
- 1 California i.o
- 1 Crispy Cucumber Chicken
- 1 Miso Suppe

■ SALAD

和牛サラダ

和牛はきめ細かい霜降りが特徴の高級牛肉です。口の中でとろけるような柔らかさと、芳醇な旨味が広がります。新鮮な野菜と組み合わせることで、和牛の濃厚な味わいをより一層引き立てる一品となっております。



■ Japanischer Rindfleisch-Salat 7,9

■ Thunfisch-Salat 7,9

■ Gemischter japanischer Salat 7,9

Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

菜食メニュー



N
O
R
I



海苔

Veganes Menü

Nori Sushi

Japanese Restaurant



Nori Sushi
Japanische Küche

STARTER

このサラダは、清流が空を流れるように、お肌を若返らせます。色鮮やかなサラダは、皇居のような優雅で涼やかな雰囲気を出します。海藻と青海苔、そして黄海老の卵を合わせ、和の風味を強調した和風サラダです。スパイスを多用せず、スパイス本来の風味と新鮮さを大切にしています。

海ぶどうとトビウオの卵の海藻サラダ

Edamame

5,9



Seaweed Salad

5,9



Gyoza

5,9



Gegrillter Spargel in Tofuhaut gerollt

7,9



Kimchi

5,9

Shrimp-“less”Tempura

6,5

3x mit Sesam
Sauce: Dark Nori

Miso Soup

5,5

Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

MAKI 6X

No Tuna Maki (pikant) 5
Sushi Reis, Zarte NoTuna Streifen, Schnittlauch

Cool Cucumber 4,5
Black Rice, Gurke, Sesam

Oshinko 4,5
Sushi Reis, Eingelegter Rettich, Sesam

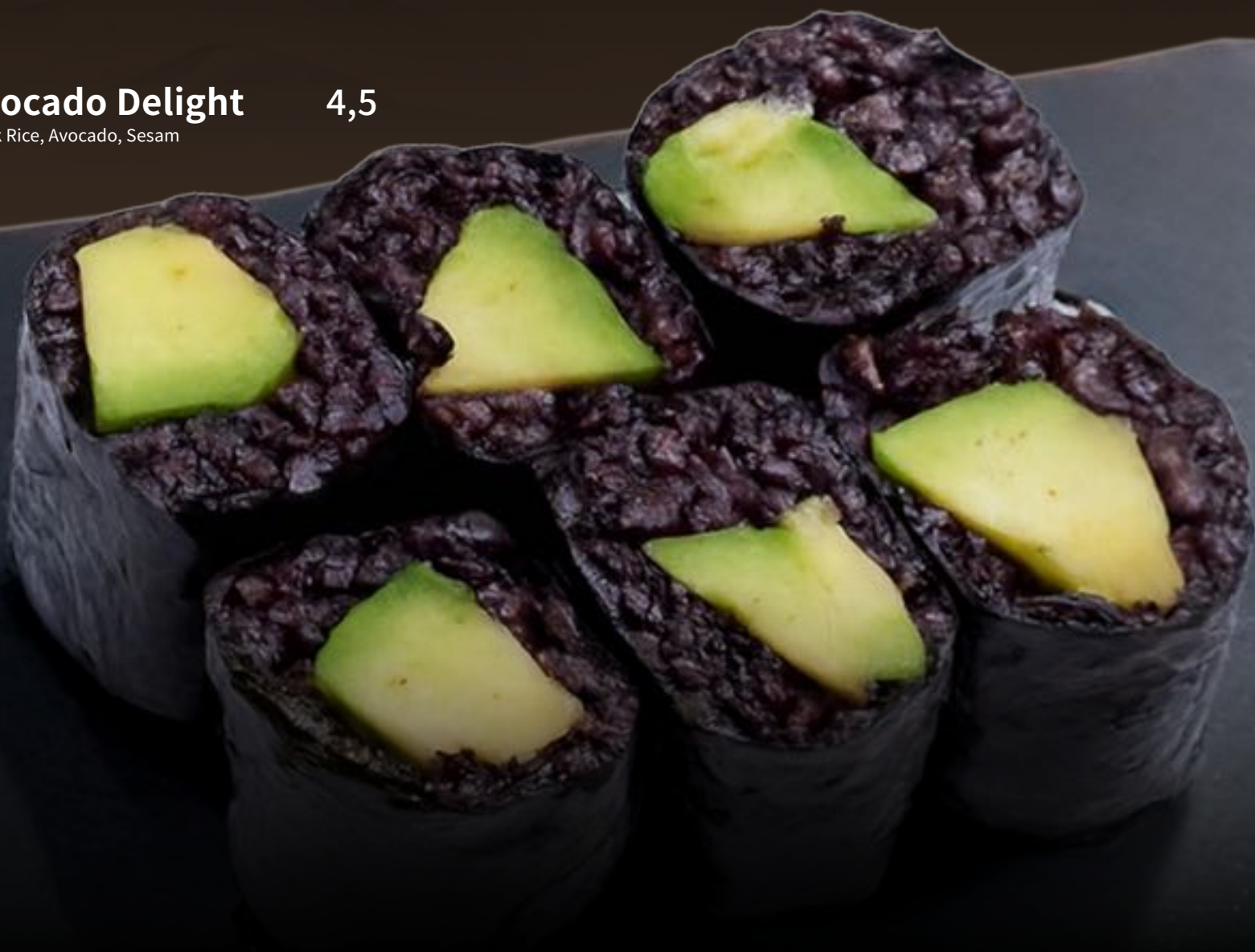
Zalmon 5
Black Rice, Zarte Lax-Streifen, Gurke



Pumpkin Fury 4,5
Sushi Reis, Kürbis



Avocado Delight 4,5
Black Rice, Avocado, Sesam



サーモンアボカド巻き

とろけるように新鮮なサーモンと、濃厚でクリーミーなアボカドを贅沢に巻き込みました。口の中で広がる旨味とまろやかさは相性抜群。女性にも大人気の、ヘルシーで満足感たっぷりの一品です。

Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

■ NIGIRI



本鮪大とろ握り

日本のマグロは希少なレベルのため「ブラックダイヤモンド」と呼ばれています。マグロのクラスの中で一つの特別な部位は、捕まって保存されることが困難です。日本のマグロ腹は、微妙な味と豊富な脂肪の特性で特に有名です。脂肪の特性のおかげで、日本人にとって最も好まれる料理の傑作であり、その起源である伝統的な食文化の国家精神の一部をもたらすものです。

Zalmon

2,5

Two pieces of salmon nigiri sushi, each with a slice of salmon on a bed of rice, secured with a strip of black seaweed.

Inari

2,5

Two pieces of inari nigiri sushi, each with a piece of fried tofu (inari) on a bed of rice, secured with a strip of black seaweed.

Avocado

2,5

Two pieces of avocado nigiri sushi, each with a slice of avocado on a bed of rice, secured with a strip of black seaweed.

Shiitake

2,5

Two pieces of shiitake nigiri sushi, each with a slice of shiitake mushroom on a bed of rice, secured with a strip of black seaweed.

Gunkan No Tuna

3

A gunkan nigiri sushi, which is a larger, boat-shaped piece of rice topped with tuna and garnished with green onions.

Wakame

3

A gunkan nigiri sushi, which is a larger, boat-shaped piece of rice topped with wakame seaweed.

Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

■ I.O.4X/8X

アボカドサーモンロール

濃厚なアボカドと、とろけるようなサーモンを贅沢に巻き上げた人気ロール寿司。まろやかな味わいと新鮮な旨味が絶妙に調和し、一口ごとに幸せを感じられるおすすめの一品です。

Crispy Shrimp-"Less"

Sushi Reis, Shrimp-"Less" Tempura, 6/4pc
Avocado, Veganer Frischkäse, 11/8pc
Ummantelung: Rucola & Sesam



Spicy No Tuna

Sushi Reis, Gurke, Veganer 5,5/4pc
Tuna spicy Mayo 10/8pc

Avo Zalmon

Sushi Reis, Avocado, 5,5/4pc
Zarte Lax-Streifen Spicy Mayo, 10/8pc
Ummantelung: Sesam

Crispy Avo Zalmon 12

Black Rice, Zalmon, Avocado
Sauce: Mayo und dark Nori



Mighty Mushroom 12

Black Rice, Zucchini, Tofu,
Champignons Veganer Frischkäse.
Sauce: Trüffel-Mayo & Dark Nori

Aurora Sunlight 11

Sushi Rice, Oshinko, Auberginen,
Inari, Veganer Frischkäse
Sauce: Dark Nori,Süße Miso-Sauce

Crispy Shrimp - "Less" Tempura 12

Sushi Rice, Shrimp-"Less",
Avocado,Gurke, Veganer Frischkäse
Sauce: Dark Nori, Süße Miso-Sauce

Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

SIGNATURE ROLLS 4X/8X

Magic Unicorn

6/11

Sushi Reis, Paprika, Möhre, Gurke, Rotkohl, Avocado.
Topping: Zalmon & Avocado.
Sauce: Mayo & Dill



Spicy Cabbage

6/11

Sushi Reis, Paprika, Möhre, Gurke, Rotkohl, Avocado.
Topping: Zalmon & Avocado.
Sauce: Mayo & Dill



Mad Mang

6/11

Black Rice, Avocado, Mango, Gurke. Topping: veganer Coleslaw mit Lauchzwiebel & Möhre
Sauce: Mango Chili



ルビーメープルオータム

鮮やかなルビー色の魚と、ほんのり甘いメープルソースを合わせた秋限定の創作ロール。深まる季節を感じさせる華やかな味わいで、見た目も美しく特別感あふれる一品です。

Flower Power

5,5/10

Sushi Reis, Paprika, Möhre, Gurke, Rotkohl, Avocado.
Topping: Zalmon & Avocado.
Sauce: Mayo & Dill



Heart Beat

6/11

Black Rice, rote Beete, Kürbis
Topping: frische Sprossen.
Sauce: Himbeer-Mayo



Crunchy Zucchini

6/11

Black Rice, Zucchini, Tofu, Paprika
Topping: Nacho-Crumbles
Sauce: Trüffel-Mayo



Ein Stück Japan in jedem Bissen

一口ごとに日本を感じる

■ BOWLS

Nori Bowl

Sushi Reis, Gurke, Kürbis, Kimchi, Edamame, Avocado, Shrimp-"less" Tempura(4x)
Sauce: Sesam, Miso, Kikkoman, Mayo

16,5



Eden Bowl

Sushi Reis, Tofu, Mango, Seaweed Salad, Edamame, Avocado, Spicy No Tuna Sashimi
Sauce: Dark Nori

16,5



シーパールガーデン丼

新鮮な海の幸を彩り豊かに盛り付けた贅沢なボウル。まるで海の宝石箱のように、ひと口ごとに広がる旨味と爽やかな味わいを楽しめる、見た目も華やかな一品です。

Gemüse-Frühlingsrollen

Gemüse-Frühlingsrollen und Spezi­alsauce mit Reis nul­den (6stück)

14,9



Nofisch Frühlingsrollen

Vegetarische Fischfrikadellen in Frühlingsrollen gerollt mit Reis nul­den (8stück)

14,9



Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

RAMEN

本鮪大とろ握り

日本のマグロは希少なレベルのため「ブラックダイヤモンド」と呼ばれています。マグロのクラスの中で一つの特
別な部位は、捕まって保存されること
が困難です。日本のマグロ腹は、微妙
な味と豊富な脂肪の特性で特に有名
です。脂肪の特性のおかげで、日本人に
とって最も好まれる料理の傑作であり
、その起源である伝統的な食文化の
国家精神の一部をもたらすものです。

Gyoza Ramen

Frittierte Gyoza, Ramen, Kimchi,
Misobrühe, Tofu, Edamame, Pak Choi

15,5



Kitsume Udon

Udon mit Tofuhäutchen

13,5



Tomyum Ramen

Shrimp-"less" Tempura, Ramen, Kimchi,
Tomyumbrühe, Tofu, Edamame, Pak Choi,

16,5



Yasai Udon

Udon mit Gemüse

14



Vegane Rippchen-Nudeln

Vegane Reisnudeln mit scharf-sauren Soja-Rippchen

12,9



Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる

JAPANISCHER CURRYREIS

Japanischer Curryreis

15

Sushi Reis, Japanische Currysauce
mit Vegan Rindfleisch



ジャパニーズカレーライス

じっくり煮込んだ野菜とお肉の旨味が溶け込んだ、とろりとした特製カレー。スパイスの香りとまろやかなコクがご飯と絶妙に絡み合い、世代を問わず愛される日本の定番人気メニューです。

Vegane gebrantener Reis

13,9

mit Rindfleisch & Gemüse



Vegane gebrantene Udon

13,9

mit Meeresfrüchten



Ein Stück Japan in jedem Bissen

一口ごとに日本を感じる

■ NORI COMBO



■ **Nori Plate for 2** 41
(in the Menu)

- 1 Starter
- 4 Nigiri
- 6 Maki
- 4 I.O. Rolls
- 8 Signature Rolls
- 8 Fried Rolls
- NUR der STARTER ist frei wählbar

■ **Nori Secret Plate for 2** 41
(off 2 person)

- Starter (1x)
- Nigiri (4x), Maki (6x), I.O. Rolls (4x)
- Signature Rolls (8x)
- Fried Rolls (8x)
- Eine Mahlzeit besteht aus vom
- Küchenchef ausgewählten Gerichten

Ein Stück Japan in jedem Bissen
一口ごとに日本を感じる