



TEPPAN-YAKI

Die Teppan-Yaki-Küche wurde ursprünglich zu Beginn des 18. Jahrhunderts von japanischen Einwanderern in den Vereinigten Staaten von Amerika als eine Art Bekämpfung ihres Heimwehs erfunden.

Die Japaner, in der Neuen Welt angekommen, waren eine ganz andere Ernährung und Küche gewohnt als die im neuen Land vorgefundene, und so kam zum Heimweh auch die Sehnsucht nach bekannten Spezialitäten hinzu. Man behalf sich, indem man Speisen unter Verwendung der in der neuen Heimat erhältlichen Zutaten auf einer heissen Metall- bzw. Stahlplatte zubereitete.

Mit den Jahren perfektionierte sich diese Art der Zubereitung und wurde auch in Japan selbst bekannt und beliebt. Heute ist Teppankochen in unserer Gastronomie eines der grossen kulinarischen Erlebnisse für den Gast, der aus nächster Nähe dem Koch bei der Zubereitung schmackhafter Speisen zuschauen kann.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und „en Guete“ bei uns im Restaurant Fujiya of Japan.

Teppan-Yaki-cooking was originally invented in the 18th century by Japanese immigrants in the United States of America as a means of consolation when they felt homesick.

The Japanese immigrants who had arrived in America at the time were neither used to the nutrients in the new world nor to the new cuisine they found there. In addition to feeling homesick they therefore also had a strong craving for the specialities of Japanese cuisine. To compensate they started frying various readily available “new” ingredients on hot metal or rather steel plates.

As the years passed this new kind of cooking was continuously perfected and also found its way back to Japan where it became popular, too. Today Teppan-cooking offers great culinary pleasures for the guests as they can observe from up close how the tasty dishes are being prepared right in front of them on the hot teppan tables.

We hope you will enjoy your time with us and wish you bon appetit here at Fujiya of Japan.



TEPPANYAKI-MENUS CLASSIC

100 **MENU ASAKUSA** 69.00

SASHIMI TO SUSHI MATAWA HARUMAKI

Sashimi und Sushi oder Gemüse-Frühlingsrolle
Sashimi and sushi or vegetable spring roll

SALADA MATAWA MISO SHIRU

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing
oder Miso-Suppe
*Market salad with Japanese sesame dressing
or miso soup*

KISETSU NO YAKI-YASAI

Verschiedenes Gemüse
Assorted vegetables

TORI BATASHOYU

Schweizer Pouletbrust mit Sojasauce
und gedämpftem Reis
Swiss chicken breast with soy sauce and steamed rice

DESSERT

Dessert nach Wahl
Your choice of dessert

101 **MENU KAMAKURA** 82.00

SASHIMI TO SUSHI MATAWA HARUMAKI

Sashimi und Sushi oder Gemüse-Frühlingsrolle
Sashimi and sushi or vegetable spring roll

SALADA MATAWA MISO SHIRU

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing
oder Miso-Suppe
*Market vegetables with Japanese sesame dressing
or miso soup*

KISETSU NO YAKI-YASAI

Verschiedenes Gemüse
Assorted vegetables

LOHS NIKU

US-Entrecôte mit gedämpftem Reis
US sirloin steak with steamed rice

DESSERT

Dessert nach Wahl
Your choice of dessert



TEPPANYAKI-MENUS CLASSIC

102 MENU NIKKO

94.00

SASHIMI TO SUSHI MATAWA HARUMAKI

Sashimi und Sushi oder Gemüse-Frühlingsrolle
Sashimi and sushi or vegetable spring roll

SALADA MATAWA MISO SHIRU

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing
oder Miso-Suppe
*Market salad with Japanese sesame dressing
or miso soup*

EBI MATAWA SAKANA

Black-Tiger-Krevetten oder marktfrischer Fisch
Black tiger prawns or catch of the day

KISETSU NO YAKI-YASAI

Verschiedenes Gemüse
Assorted vegetables

LOHS NIKU

US-Entrecôte mit gedämpftem Reis
US sirloin steak with steamed rice

DESSERT

Dessert nach Wahl
Your choice of dessert

103 MENU GION

106.00

SASHIMI TO SUSHI MATAWA HARUMAKI

Sashimi und Sushi oder Gemüse-Frühlingsrolle
Sashimi and sushi or vegetable spring roll

MISO SHIRU

Miso-Suppe
Miso soup

SALADA

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing
Market salad with Japanese sesame dressing

EBI TO HOTATE-GAI

Black-Tiger-Krevetten und Jakobsmuscheln
Black tiger prawns and scallops

KISETSU NO YAKI-YASAI

Verschiedenes Gemüse
Assorted vegetables

GYU HILE

Zartes Rindsfilet
Tender beef filet

YAKI MESHU

Gebratener Reis
Fried rice

DESSERT

Dessert nach Wahl
Your choice of dessert



TEPPANYAKI-MENUS SPEZIAL

104 **MENU SAKANA**

91.00

SASHIMI TO SUSHI

Sashimi und Sushi gemischt
Assorted sashimi and sushi

SALADA MATAWA MISO SHIRU

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing
oder Miso-Suppe
*Market salad with Japanese sesame dressing
or miso soup*

EBI TO HOTATE-GAI

Black-Tiger-Krevetten und Jakobsmuscheln
Black tiger prawns and scallops

KISETSU NO YAKI-YASAI

Verschiedenes Gemüse
Assorted vegetables

SAKANA

Fangfrischer Fisch nach Marktangebot
mit gedämpftem Reis
Catch of the day and steamed rice

DESSERT

Dessert nach Wahl
Your choice of dessert

105 **MENU SASHIMI-SUSHI**

82.00

HARUMAKI

Japanische Gemüse-Frühlingsrolle
Japanese vegetable spring roll

MISO SHIRU

Miso-Suppe
Miso soup

SALADA

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing
Market salad with Japanese sesame dressing

SASHIMI TO SUSHI

Sashimi und Sushi gemischt
Assorted fresh sashimi and sushi

DESSERT

Dessert nach Wahl
Your choice of dessert



TEPPANYAKI-MENUS SPEZIAL

106 MENU YASAI (VEGETARISCH) 68.00

YASAI NO TEMPURA MATAWA HARUMAKI

Gebackenes Tempura-Gemüse
oder Gemüse-Frühlingsrolle
Deep fried tempura vegetables or vegetable spring roll

SALADA

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing
Market salad with Japanese sesame dressing

KISETSU NO YAKI-YASAI

Verschiedenes Gemüse
Assorted vegetables

TOFU-STEAK KINOKO-ZOE

Tofu-Steak mit Pilzen
Tofu steak with mushrooms

YAKI MESHI

Gebratener Reis
Fried rice

DESSERT

Dessert nach Wahl
Your choice of dessert

TEPPANYAKI-MENU SEAFOOD

107 MENU RYOGOKU 150.00

SASHIMI TO SUSHI

Sashimi und Sushi gemischt
Assorted sashimi and sushi

KAKITAMA SHIRU

Klare Gemüsesuppe mit Ei-Einlage
Clear vegetable soup with egg

EBI NO TEMPURA

Gebackene Tempura-Black-Tiger-Krevetten
Deep fried tempura black tiger prawns

MUSHI-EBI NO SALADA

Gemischter Salat mit Krevetten
Mixed salad with prawns

AKASA EBI TO HOTATE-GAI

Tiefseescampi und Jakobsmuscheln
Deep sea scampi and scallops

KISETSU NO YAKI-YASAI

Verschiedenes Gemüse
Assorted vegetables

OMARU EBI TO GUY HILE

Surf & Turf von Babyhummer und US-Rindsfilet
Surf'n'Turf of baby lobsters and US beef filet

YAKI-MESHI

Gebratener Reis
Fried rice

DESSERT

Dessert nach Wahl
Your choice of dessert



ZENSAI / VORSPEISEN / STARTERS

001	SASHIMI MATAWA SUSHI - 1/2 Portion / starter Sashimi oder Sushi - <i>sashimi or sushi</i>	28.00
002	SASHIMI MATAWA SUSHI - 1/1 Portion / full portion Sashimi oder Sushi - <i>sashimi or sushi</i>	48.00
003	HARUMAKI Japanische Gemüse-Frühlingsrolle <i>Japanese vegetable spring roll</i>	14.00
004	HIYAYAKKO Frischer Tofu - <i>fresh tofu</i>	13.00
005	YASAI NO TEMPURA Gebackenes Tempura-Gemüse <i>Deep fried tempura vegetables</i>	17.00
006	EBI NO TEMPURA Gebackene Tempura-Riesenkrevetten <i>Deep fried tempura king prawns</i>	27.00

TEPPANYAKI ZENSAI TEPPANYAKI-VORSPEISEN TEPPANYAKI STARTERS

007	EBI Black-Tiger-Riesenkrevetten <i>Black tiger king prawns</i>	120g	25.00
008	HOTATE-GAI Jakobsmuscheln 90 gr. - <i>scallops</i>		27.00
009	HONJITSU NO SAKANA Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot <i>Catch of the day</i>	100g	26.00
010	OMARU EBI Babyhummer-Schwanz <i>Baby lobster</i>	pro Stück ca. 80g	19.00

SHIRUMONO / SUPPEN / SOUPS

020	KAKITAMA SHIRU Klare Gemüsesuppe mit Ei-Einlage <i>Clear vegetable soup with egg</i>	12.00
021	MISO SHIRU Miso-Suppe - <i>miso soup</i>	12.50

SALADA / SALATE / SALAD

023	TORI NO SALADA Sojasprossensalat mit Pouletstreifen an Sesamdressing <i>Soybean sprouts salad with chicken strips and sesame dressing</i>	18.00
024	EBI NO SALADA Gemischter Salat mit Krevetten <i>Mixed salad with prawns</i>	14.00
026	SALADA Blattsalate mit japanischem Sesamdressing <i>Mixed leaf salad with Japanese sesame dressing</i>	11.50



TEPPANYAKI-HAUPTGERICHTE

030	MAGURO Frischer Thunfisch <i>Fresh tuna</i>	160g	49.00
031	EBI Black-Tiger-Krevetten <i>Black tiger prawns</i>	220g	49.00
032	HOTATE-GAI Jakobsmuscheln <i>Scallops</i>	150g	51.00
033	SHAKE Schottischer Frischlachs <i>Scottish salmon</i>	180g	46.00
034	SAKANA NO MORIAWASE Gemischte Fische <i>Assorted fishes</i>	160g	55.00
035	AKASA EBI Tiefseescampi <i>Deep sea scampi</i>	220g	78.00
036	OMARU EBI 3 Baby-Hummerschwänze in der Schale gebraten <i>3 baby lobsters roasted in the shell</i>	240g	65.00
037	LOHS NIKU US-Entrecôte - <i>US sirloin steak</i>	180g	55.00
038	GYU HILE US-Rindsfilet - <i>US beef filet</i>	180g	59.00
039	KAMO Französische Entenbrust <i>Swiss duck breast</i>	180g	42.00
040	TORI BATASHOYU Schweizer Pouletbrust an Sojasauce <i>French chicken breast on soy sauce</i>	120g	39.00

Alle unsere Hauptgänge servieren wir Ihnen mit gebratenem Marktgemüse, gedämpftem Reis und verschiedenen Saucen

All our main courses will be served with fried market vegetables, steamed rice and an assortment of sauces

GOHAN / BEILAGEN / SIDE DISHES

050	EBI NO YAKI MESHU Gebratener Reis mit Krevetten <i>Fried rice with prawns</i>	9.50
051	YAKI MESHU Gebratener Reis - <i>fried rice</i>	7.00
052	NINNIKU NO YAKI MESHU Knoblauchreis mit Beefwürfeli <i>Garlic rice with diced beef</i>	9.50

Herkunftsbezeichnung, falls nicht anders deklariert:
Rindfleisch USA (kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein); Geflügel: Schweiz.

Alle Preise inkl. MwSt.

Certificate of origin, if no other declaration: Beef: USA (could be produced with hormones, antibiotics and/or antimicrobials); Poultry: Switzerland.

All prices incl. VAT