



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 MENU

100 MENU ASAKUSA

CHF 69.00

SASHIMI TO SUSHI MATAWA HARUMAKI

Sashimi und Sushi **oder** hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle
Sashimi and sushi **or** home-made vegetable spring roll

SALADA MATAWA MISO SHIRU

Marktsalat mit japanischem Sesam dressing **oder** Miso-Suppe
Mixed greens with Japanese sesame dressing **or** Miso soup

KISETSU NO YAKI-YASAI

Verschiedene Gemüse
Assorted vegetables

TORI BATASHOYU

Pouletbrust mit Sojasauce und gedämpftem Reis
Chicken breast with soy sauce and steamed rice

Mit gebratenem Reis statt gedämpftem Reis
With fried rice instead of steamed rice

plus CHF 5
plus CHF 5

DESSERT

Dessert nach Wahl
Your choice of dessert

TEPPANYAKI MENU

101 MENU KAMAKURA

CHF 82.00

SASHIMI TO SUSHI MATAWA HARUMAKI

Sashimi und Sushi **oder** hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle
Sashimi and sushi **or** home-made vegetable spring roll

SALADA MATAWA MISO SHIRU

Marktsalat mit japanischem Sesam dressing **oder** Miso-Suppe
Mixed greens with Japanese sesame dressing **or** Miso soup

KISETSU NO YAKI-YASAI

Verschiedene Gemüse
Assorted vegetables

LOHS NIKU

US-Entrecôte mit gedämpftem Reis

Wagyufilet anstelle vom US-Entrecôte:

plus CHF 40

Mit gebratenem Reis statt gedämpftem Reis

plus CHF 5

US-Sirloin steak with steamed rice

Wagyu filet instead of US-Sirloin:

plus CHF 40

With fried rice instead of steamed rice

plus CHF 5

DESSERT

Dessert nach Wahl

Your choice of dessert

TEPPANYAKI MENU

102 MENU NIKKO

CHF 94.00

SASHIMI TO SUSHI MATAWA HARUMAKI

Sashimi und Sushi **oder** hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle
Sashimi and sushi **or** home-made vegetable spring roll

SALADA MATAWA MISO SHIRU

Marktsalat mit japanischem Sesam dressing **oder** Miso-Suppe
Mixed greens with Japanese sesame dressing **or** Miso soup

EBI MATAWA SAKANA

Black-Tiger-Riesenkrevetten **oder** marktfrischer Fisch
Black Tiger prawns **or** fish of the day

KISETSU NO YAKI-YASAI

Verschiedene Gemüse
Assorted vegetables

LOHS NIKU

US-Entrecôte mit gedämpftem Reis

Wagyufilet anstelle vom US-Entrecôte:

plus CHF 40

Mit gebratenem Reis statt gedämpftem Reis

plus CHF 5

US-Sirloin steak with steamed rice

Wagyu filet instead of US-Sirloin:

plus CHF 40

With fried rice instead of steamed rice

plus CHF 5

DESSERT

Dessert nach Wahl

Your choice of dessert

TEPPANYAKI MENU

103 MENU GION

CHF 106.00

SASHIMI TO SUSHI MATAWA HARUMAKI

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

MISO SHIRU

Miso-Suppe
Miso soup

SALADA

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing
Mixed seasonal greens with Japanese sesame dressing

EBI TO HOTATE-GAI

Black-Tiger-Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln
Black Tiger prawns and scallops

KISETSU NO YAKI-YASAI

Verschiedene Gemüse
Assorted vegetables

GYU HILE

Zartes US-Rindsfilet
US-beef filet

Wagyufilet anstelle vom US-Rindsfilet: plus CHF 35
Wagyu filet instead of US-beef filet: plus CHF 35

YAKI MESHU

Gebratener Reis
Fried rice

DESSERT

Dessert nach Wahl
Your choice of dessert

TEPPANYAKI MENU

104 MENU SAKANA

CHF 91.00

SASHIMI TO SUSHI

*Sashimi und Sushi gemischt
Assorted sashimi and sushi*

SALADA MATAWA MISO SHIRU

*Marktsalat mit japanischem Sesamdressing **oder** Miso-Suppe
Mixed seasonal greens with Japanese sesame dressing **or** Miso soup*

EBI TO HOTATE-GAI

*Black-Tiger-Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln
Black Tiger prawns and scallops*

KISETSU NO YAKI-YASAI

*Verschiedene Gemüse
Assorted vegetables*

SAKANA

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

Mit gebratenem Reis statt gedämpftem Reis

plus CHF 5

With fried rice instead of steamed rice

plus CHF 5

DESSERT

*Dessert nach Wahl
Your choice of dessert*

SASHIMI TO SUSHI MENU

105 MENU SASHIMI -SUSHI

CHF 82.00

HARUMAKI

*Hausgemachte japanische Gemüse-Frühlingsrolle
Home-made Japanese vegetable spring roll*

MISO SHIRU

*Miso-Suppe
Miso soup*

SALADA

*Marktsalat mit japanischem Sesamdressing
Mixed seasonal greens with Japanese sesame dressing*

SASHIMI TO SUSHI

*Sashimi und Sushi
Assorted sashimi and sushi*

DESSERT

*Dessert nach Wahl
Your choice of dessert*

TEPPANYAKI MENU

106 *MENU YASAI (Vegetarisch)*

CHF 68.00

YASAI NO TEMPURA MATAWA HARUMAKI

*Gebackenes Tempura-Gemüse **oder** hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle
Deepfried tempura vegetables **or** home-made vegetable spring roll*

SALADA

*Marktsalat mit japanischem Sesamdressing
Mixed greens with Japanese sesame dressing*

KISETSU NO YAKI-YASAI

*Verschiedene Gemüse
Assorted vegetables*

TOFU-STEAK KINOKO-ZOE

*Tofu-Steak mit Pilzen
Tofu steak with mushrooms*

YAKI MESHU

*Gebratener Reis
Fried rice*

DESSERT

*Dessert nach Wahl
Your choice of dessert*

TEPPANYAKI MENU

107 MENU RYOGOKU

CHF 150.00

SASHIMI TO SUSHI

*Sashimi und Sushi gemischt
Assorted sashimi and sushi*

KAKITAMA-JIRU

*Klare Gemüsesuppe mit Ei-Einlage
Clear vegetable soup with egg*

EBI NO TEMPURA

*Gebackene Tempura Black-Tiger-Riesenkrevetten
Deep fried tempura Black Tiger prawns*

MUSHI-EBI NO SALADA

*Marktsalat mit Cocktailshrimps
Japanese salad with shrimps*

AKASA EBI TO HOTATE-GAI

*Tiefseescampi und Jakobsmuscheln
Deep-water prawn and scallops*

KISETSU NO YAKI-YASAI

*Verschiedene Gemüse
Assorted vegetables*

OMARU EBI TO GUY HILE

*Surf & Turf von Babyhummer und US-Rindsfilet
Surf & Turf of baby lobsters and US-beef fillet*

*Wagyufilet anstelle vom US-Rindsfilet:
Wagyu filet instead of US-beef fillet:*

*plus CHF 35
plus CHF 35*

YAKI-MESHI

*Gebratener Reis
Fried rice*

DESSERT

*Dessert nach Wahl
Your choice of dessert*

ZENSAI / VORSPEISEN / STARTERS

001	SASHIMI TO SUSHI - 1/2 Portion / <i>starter</i> Sashimi und Sushi - <i>sashimi and sushi</i>	CHF 28.00
002	SASHIMI TO SUSHI - 1/1 Portion / <i>full portion</i> Sashimi und Sushi - <i>sashimi and sushi</i>	CHF 48.00
003	HARUMAKI Hausgemachte japanische Gemüse-Frühlingsrolle <i>Home-made Japanese vegetable spring roll</i>	CHF 14.00
004	EDAMAME Sojabohnen - Soybeans	CHF 6.50
005	YASAI NO TEMPURA Gebackenes Tempura-Gemüse <i>Deep fried tempura vegetables</i>	CHF 17.00
006	EBI NO TEMPURA Gebackene Tempura Black-Tiger-Riesenkrevetten <i>Deep fried tempura Black Tiger prawns</i>	CHF 22.00

TEPPANYAKI ZENSAI / TEPPANYAKI-VORSPEISEN / TEPPANYAKI STARTERS

007	EBI Black-Tiger-Riesenkrevetten <i>Black tiger king prawns</i>	120g	CHF 21.00
008	HOTATE-GAI Jakobsmuscheln 90 gr. - <i>scallops</i>		CHF 24.00
009	HONJITSU NO SAKANA Marktfrischer Fisch nach Tagesangebot <i>Catch of the day</i>	80g	CHF 23.00
010	OMARU EBI Babyhummer-Schwanz <i>Baby lobster</i>	pro Stück ca. 80g	CHF 18.00
011	AKASA EBI Tiefseescampi <i>Deep sea scampi</i>	120g	CHF 34.00

SHIRUMONO / SUPPEN / SOUPS

020	KAKITAMA SHIRU Klare Gemüsesuppe mit Ei-Einlage <i>Clear vegetable soup with egg</i>		CHF 11.00
021	MISO SHIRU Miso-Suppe mit Tofu, Wakame, Shitake und Lauch <i>miso soup</i>		CHF 12.50

TEPPANYAKI-HAUPTGERICHTE

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

Mit gebratenem Reis statt gedämpftem Reis plus CHF 5

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

With fried rice instead of steamed rice plus CHF 5

030	MAGURO Thunfisch <i>Tuna</i>	160g	CHF 49.00
031	EBI Black-Tiger Krevetten <i>Black tiger prawns</i>	220g	CHF 49.00
032	HOTATE-GAI Jakobsmuscheln <i>Scallops</i>	150g	CHF 49.00
033	SHAKE Schottischer Frischlachs <i>Scottish salmon</i>	180g	CHF 46.00
034	SAKANA NO MORIAWASE Gemischte Fische <i>Assorted fishes</i>	160g	CHF 49.00
035	AKASA EBI Tiefseescampi <i>Deep sea scampi</i>	220g	CHF 75.00
036	OMARU EBI 3 Baby-Hummerschwänze in der Schale gebraten <i>3 baby lobster roasted in the shell</i>	240g	CHF 65.00

037	LOHS NIKU US-Entrecôte - <i>US sirloin steak</i>	180g	CHF 55.00
038	GYU HILE US-Rindsfilet - <i>US beef filet</i>	180g	CHF 59.00
041	WAGYU Australisches Wagyufilet, marmoriert 9+ Australian Wagyu filet, marbled 9+	200g	CHF 150.00
039	KAMO Französische Entenbrust <i>French duck breast</i>	150g	CHF 39.00
040	TORI BATASHOYO Schweizer Pouletbrust an Sojasauce <i>Swiss chicken breast on soy sauce</i>	130g	CHF 36.00

MESHI / REISGERICHTE / RICE DISHES

050	EBI NO YAKI MESHI Gebratener Reis mit Cocktailshrimps <i>Fried rice with shrimps</i>		Vorspeise CHF 14.00	Hauptgang CHF 26.00
051	YAKI MESHI (Vegetarisch) Gebratener Reis - <i>fried rice</i>		CHF 12.00	CHF 19.00
052	NINNIKU NO YAKI MESHI Knoblauchreis mit Beefwürfeli <i>Garlic rice with beef dices</i>		CHF 14.00	CHF 26.00

SUSHI

FUTOMAKI (4 Stück / 4 Pieces)

Atlantic Roll

*mit drei verschiedenen Fischen
with three different fishes*

CHF 15.00

Ebi Tempura Roll

*mit gebackenen Tempura Black-Tiger-Riesenkrevetten
with deep fried tempura king prawns*

CHF 15.00

CALIFORNIA ROLLS (8 Stück / 8 Pieces)

CLASSIC

*mit Surimi, Avocado und Mayonnaise
with Surimi, avocado and mayonnaise*

CHF 15.00

YASAI

*mit Gurke, Salat, Avocado und Mayonnaise
with cucumber, salad, avocado and mayonnaise*

CHF 12.00

MAKI ROLLS (6 Stück / 6 Pieces)

*Alle Makirollen sind auch scharf erhältlich.
All Maki rolls can also be ordered spicy.*

SAKANA MAKI

CHF 12.00

To: Shake
Mit: Lachs
with: Salmon

To: Maguro
Mit: Thunfisch
with: Tuna

To: Hamachi
Mit: Kingfisch
with: Kingfish

YASAI MAKI

CHF 9.00

Rolle mit Gurke **oder** Avocado
*Roll with cucumber **or** avocado*

NIGIRI SUSHI (2 Stück / 2 Pieces)

CHF 9.00

To: Shake
Mit: Lachs
with: Salmon

To: Maguro
Mit: Thunfisch
with: Tuna

To: Hamachi
Mit: Kingfisch
with: Kingfish

To: Ika
Mit: Tintenfisch
with: Squid

To: Ebi
Mit: Krevetten
with: Prawns

To: Unagi
Mit: Aal
with: Eel

To: Telapia
Mit: Red Snapper
with: Red snapper

To: Aji
Mit: Makrele
with: Mackerel

Unser Fisch ist immer topfrisch. Bitte haben Sie daher Verständnis, falls wir einmal nicht alle Sorten anbieten können.
Our Sushi fish is always super fresh. Therefore, please accept our apologies should we not be able to offer all sorts

Herkunftsbezeichnung, falls nicht anders deklariert:
Rindfleisch Australien & 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: Australia & USA (could be produced with hormones, antibiotics and/or antimicrobials);
Poultry: Switzerland.*

All prices incl. VAT