



Willkommen in Bruchsal's neuer Genusswelt!
Sushi, Ramen & Japanisches BBQ – alles unter einem Dach. Tauchen Sie ein in die Welt der japanischen Küche – jetzt ganz neu in Bruchsal! Mit uns hält die Vielfalt und Raffinesse der japanischen Esskultur Einzug in die Stadt. Erleben Sie nicht nur ein Essen, sondern eine kulinarische Reise – direkt im Herzen Bruchsals.

SUSHI – kunstvoll gerollt, täglich frisch zubereitet.

RAMEN – heiße Brühe, handgezogene Nudeln, pure Seele im Schüssel.

JAPANISCHES BBQ (Yakiniku) – direkt am Tisch gegrillt, rauchig, zart, unvergesslich.

Ob romantisches Dinner, ein Treffen mit Freunden oder ein schneller Lunch – wir bringen die authentische, einzigartige Küche Japans nach Bruchsal und schaffen für jeden Geschmack den perfekten Moment.

MITTAGSMENU

Montag bis Samstag 11:00 - 15:00 (außer Feiertage)

Alle Speisen inkl. einer Vorspeise nach Wahl (Tagessuppe oder Mini-Frühlingsrollen)

Y A K I S O B A 	210a YAKISOBA CHICKEN KATSU A, E 10,9		L U N C H 	
	Gebratene japanische dünne Eiernudeln mit knusprig paniertem Chicken Katsu & frischen Gemüse			
R A M E N 	210c YAKISOBA VEGGIE A, E 8,5		E N T R É 	
	Gebratene japanische dünne Eiernudeln mit frischem Gemüse			
C U R R Y 	211a KARA MISO A,B,C,E 12,9		H A U P T S P E I S E N 	
	Miso Brühe aus hausgemachter Miso-Paste mit geschmortem Schweinebauch-Chashu, Gemüse & Ei			
E R D N U S S 	211b CHICKEN SHOYU A,C,E,K 12,9		S U S H I 	
	Hühnerbrühe auf Sojasoße-Basis, geschmarter Hähnchenbrust-Chashu, Narutomaki, Pak Choi, Mais & Ei			
S U S H I 	212a CHICKEN CURRY A, E, F 12,5		B B Q 	
	Chicken-Tempura & Saisongemüse in Curry-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis			
212b GARNELEN CURRY A, E, F 14,5	Garnelen & Saisongemüse in Curry-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis	D E S S E R T 		
	212c TOFU CURRY A, E, F 12,5			
212c TOFU CURRY A, E, F 12,5	Bio-Tofu & Saisongemüse in Curry-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis	D R I N K S 		
	Bio-Tofu & Saisongemüse in Curry-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis			
213a CHICKEN ERDNUSS A, E, F 12,5	Chicken-Tempura & Saisongemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis	B B Q 	— 	
	213b GARNELEN ERDNUSS A, E, F 14,5			
213b GARNELEN ERDNUSS A, E, F 14,5	Garnelen & Saisongemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis	D E S S E R T 		
	213c TOFU ERDNUSS A, E, F 12,5			
213c TOFU ERDNUSS A, E, F 12,5	Bio-Tofu & Saisongemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis	D R I N K S 		
	Bio-Tofu & Saisongemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis			
214a TORIZEN 14,9	3 Nigiri, 4 Lachs Inside Out, 8 Tempura Mini Rolls	D R I N K S 	— 	
	214b KAIYO 15,5			
214b KAIYO 15,5	2 Nigiri, 4 Inside Out, 6 gemischte Maki, 3 Tempura Sake Big Rolls	— 		
	214c SUSHU 13,5			
214c SUSHU 13,5	6 Veggie Maki, 8 Veggie Inside Out, 3 Veggie Nigiri	— 		

THE FOOD

食べ物



V
O
R
S
P
E
I
S
E
N

- | | | | |
|----|---|-----|--------|
| 11 | SEETANG  | 5 | |
| | Seetangsalat, Rettich & Sesam | | LUNCH |
| 12 | EDAMAME  | 6 | |
| | Gegarte Sojabohnen mit Meeressalz | | — |
| 13 | GYOZA VEGAN  | 6,2 | E |
| | Gegrillte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse | | N |
| 14 | GYOZA CHICKEN  | 6,5 | T |
| | Gegrillte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhackfleisch | | R |
| 15 | CHICKEN KARAAGE  | 7,5 | E |
| | Mariniertes Hühnerfleisch in Soja-Soße mit Knoblauch & jap. Mayonnaise | | — |
| 16 | CRISPY SHRIMPS  | 7,9 | H |
| | Garnelen in japanischem Tempura-Teig, Sesamsalat & Trüffelmayonnaise | | AUPTSP |
| 17 | AVOCADO SALAT  | 7 | EISEN |
| | Avocado Salat & Wildkräuter mit Sesam-Soße | | — |

LUNCH

E N T R E

H A U P T S P E I S E N

S U S H I

B B Q

D E S S E R T D R I N K S

S
U
P
P
E
N

- | | | | |
|---|--|-----|-------|
| 1 | SHIITAKE MISO  | 5 | |
| | Misosuppe, Seetang, Shiitake-Pilze, Tofuwürfeln & Frühlingszwiebeln | | SUSHI |
| 2 | SAKE MISO  | 5,9 | |
| | Misosuppe, Lachs, Seetang, Shiitake-Pilze & Frühlingszwiebeln | | BBQ |

4



GYOZA

2



EDAMAME

CRISPY
SHRIMPS

6





RĀMEN

拉麵

Eine kleine Schale voller Glück:
samtige Brühe, zarte Nudeln und
kunstvoll arrangierte Toppings, die
mit jedem Löffel neue Nuancen von
Umami entfalten.

- | | | |
|-------|---|------|
| 21 | TONKOTSU A, C | 15,9 |
| | Schweinebrühe mit geschmortem Schweinebauch-Chashu, Gemüse & Ei | |
| 23 | CHICKEN MISO A, B, C, E | 16,5 |
| | Miso-Hühnerfleisch-Brühe aus hausgemachter Miso-Paste, geschmortem Hühnerbrust-Chashu, Gemüse & Ei | |
| <hr/> | | |
| 24 | SHOYU A, C, E, K | 15,9 |
| | Schweinebrühe auf Sojasoße-Basis, geschmorter Schweinebauch-Chashu, Narutomaki, Pak Choi, Mais & Ei | |
| 25 | CHICKEN SHOYU A, C, E, K | 15,9 |
| | Hühnerbrühe auf Sojasoße-Basis, geschmorter Hähnchenbrust-Chashu, Narutomaki, Pak Choi, Mais & Ei | |
| <hr/> | | |
| 26 | CHICKEN YUZU A, C, E, K | 15,9 |
| | Hühnerbrühe auf Sojasoße-Basis, Yuzu-Zitrone, geschmorter Hähnchenbrust-Chashu, Narutomaki, Pak Choi, Mais & Ei | |
| <hr/> | | |
| 27 | MISO A, B, E | 14,9 |
| | Kombu-Dashi-Brühe (aus Seetang) mit Miso-Paste, Tofu & Gemüse | |
| 28 | YUZU SHOYU A, B, E | 14,9 |
| | Kombu-Dashi-Brühe auf Sojasoße-Basis, Yuzu-Zitrone, Tofu, Mais, Pak Choi & Menma | |

前菜

MISO

醤油

SHOYU

ビーガン

VEGAN

T
A
N
T
A
N
M
E
N

担々麺

- 30 CHICKEN TANTANMEN A, B, C, E 🔥 | 17.9
 Hühnerbrühe aus hausgemachter pikante Miso-Paste mit mariniertem Hühnerhackfleisch, Pak Choi, Sojasprossen, Ei & Chilifäden



UDON

うどん

*Seidige, dicke Nudeln, die sich spielerisch mit sanften Aromen verweben.
 Eine Schale voller Harmonie, die Wärme und Leichtigkeit vereint.*

H
O
T
K
A
K
E

(
か
け
う
ど
ん

HOT
KAKE
UDON

- 31 TEMPURA KAKE UDON A, C, D, K | 16.5
 Warme Udon-Nudeln in Sesam-Soße mit Garnelen Tempura, Gemüse Tempura & Frühlingszwiebeln, dazu ein Schälchen Dashi-Brühe
- 32 GYU YAKI UDON A, E, K | 16
 Gebratene japanische Udon-Nudeln mit marinierten Rindfleischscheiben, frischen Gemüse, Frühlingszwiebeln & Teriyaki-Soja-Soße
- 33 CHICKEN KATSU-YAKI UDON ^ | 16
 Gebratene japanische Udon-Nudeln mit Chicken Katsu, frischen Gemüse, Frühlingszwiebeln & Teriyaki-Soja-Soße

L
U
N
C
H

E
N
T
R
É

H
A
U
P
T
S
P
E
I
S
E

N
—
S
U
S
H
I

B
B
Q

D
E
S
S
E
R
T

D
R
I
N
K
S

41	CHICKEN KATSU CURRY A, C, E 15	
Goldenes paniertes Chicken Katsu auf sanftigem japanischem Signature-Curry mit Karotten, Kartoffeln, gekochtem Reis & Frühlingszwiebeln		
42	BLACK TIGER CURRY A, E 15	
Riesengarnelen auf sanftigem japanischem Signature-Curry mit Saisongemüse, Karotten, Kartoffeln, gekochtem Reis & Frühlingszwiebeln		

カツ丼
KATSU
DON

ERDNUSS - SOßE

Erdnuss-Kokosmilch-Soße mit Saisongemüse, serviert mit gekochtem Reis, dazu wahlweise mit:

43A	GARNELEN D	16,9
43B	CHICKEN KATSU A	15,5
43C	RINDFLEISCH A	16,5
43D	TOFU E	15

CURRY - SOßE

Roter Curry-Kokosmilch-Soße mit Saisongemüse, serviert mit gekochtem Reis, dazu wahlweise mit:

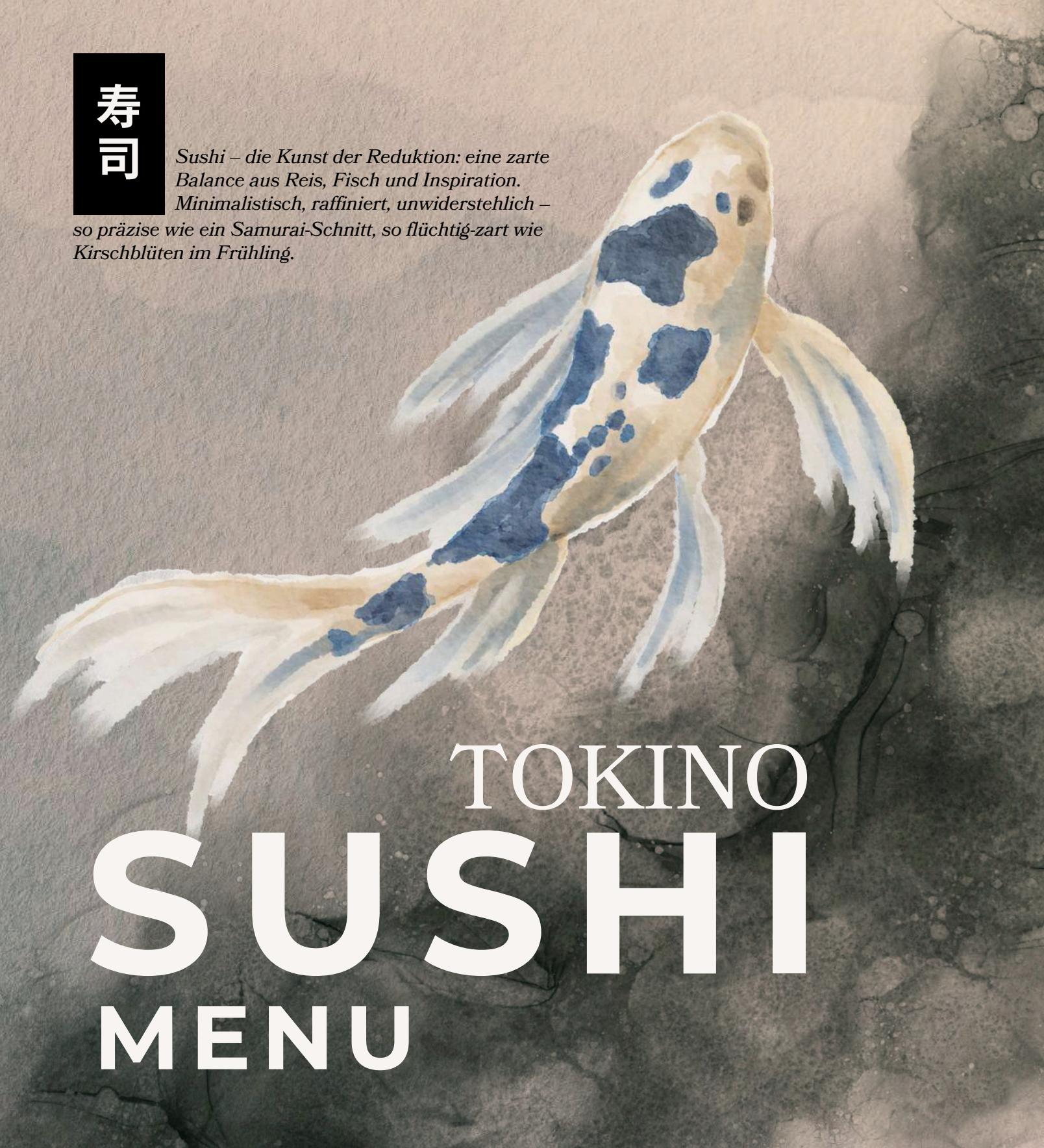
44A	GARNELEN D	16,9
44B	CHICKEN KATSU A	15,5
44C	RINDFLEISCH A	16,5
44D	TOFU E	15

55	KAISENDON FISH A, C, E 18,9	
Sushi-Reis mit gemischter rohen Fischvariationen, Tobiko, Algensalat, Avocado & Teriyaki-Soße		
56	KAISENDON TEMPURA MIX 16,9 A, C, E	
Reis Bowl mit Ebi Tempura, Chicken Katsu, Edamame, Algensalat, Wildkräutersalat, Avocado & Sesam-Soße		
57	KAISENDON VEGGIE A, C, E 14,9	
Reis Bowl mit veganem Gyoza, Tofu, Edamame, Algensalat, Avocado & Sesam-Soße		

海鮮丼
KAI
SEN
DON

寿司

Sushi – die Kunst der Reduktion: eine zarte Balance aus Reis, Fisch und Inspiration. Minimalistisch, raffiniert, unwiderstehlich – so präzise wie ein Samurai-Schnitt, so flüchtig-zart wie Kirschblüten im Frühling.



TOKINO SUSHI MENU

にぎり | 2 STK.

NIGIRI	60 SAKE K Lachs	5,5	64 HAMACHI K Gelbschwanzmakrele	6
	61 MAGURO K Thunfisch	6	65 SAKE TATAR K Lachs (spicy), Zwiebeln & Trüffelmayo, umwickelt mit Gurke & Tobiko	6
	62 EBI D Garnelen	5		
	63 UNAGI K, E Süßwasseraal	5,5	66 MAGURO TATAR K Thunfisch (spicy), Zwiebeln, Trüffelmayo, umwickelt mit Gurke & Tobiko	6

ヴィーガン握り | 2 STK.

VEGAN	67 AVOCADO ● Avocado	5	69 INARI ● Tofutasche	5
	68 MANGO ● Mango	5		

炙り握り | 2 STK.

ABURI	70 ABURI SAKE E, K Flambierter Lachs, Avocado & Tobiko	8,5	71 ABURI MAGURO K Flambierter Thunfisch, Avocado & Tobiko	8,5



たたき | 6 STK.

In Trüffelöl gegerillt,
dazu asiatischen Kräutern &
japanischer Chili-Trüffel-Soße

72 TUNA E, K | 17

Thunfisch

73 SAKE E, K | 17

Lachs

刺身 | 6 STK.

74 SAKE SASHIMI | 16
Lachs

76 FUSION E, K | 16
Gemischte Fischsorten

75 MAGURO E, K | 16
Thunfisch



SASHIMI

巻き 6 STK.

80	SAKE K		5,5
	Lachs		
81	TEKKA K		6
	Thunfisch		
82	EBI AVO D, F, K		6
	Garnelen, Avocado		
83	CALI AVO K		5
	Surimi, Avocado		
84	SAKE AVO K		6
	Lachs, Avocado		

MAKI

85	UNAGI MAKI K		6
	Süßwasseraal, Sesam		

ベジ巻き 6 STK.

VEGGIE

86	AVOCADO MAKI	●		4,5
	Avocado, Sesam			
87	KAPPA MAKI	●		4,5
	Gurke, Sesam			
88	MANGO MAKI	●		5
	Mango, Sesam, Frischkäse			

クラシック裏巻き 8 STK.

370	HAWAII K		9.5
	Lachs, Avocado, Tobiko		
371	BOSTON K		10
	Thunfisch, Avocado, Tobiko		
372	CALIFORNIA K		9
	Surimi, Avocado, Tobiko		
373	EBI TEMPURA A, C, D, F, O		11
	Frittierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam		

CLASSIC INSIDE OUT

374	SPICY TUNA C, E, K, O		11
	Pikantes Thunfisch-Tatar, Gurke, Avocado, Sesam		
375	SPICY SAKE C, E, K, O		11
	Pikantes Lachs-Tatar, Gurke, Avocado, Sesam		

ベジ裏巻き 8 STK.

78	MIDORI VEGGIE F, O	●		9.5
	Mango, Rettich, Rucola, Frischkäse, umwickelt mit Avocado			
79	SAMURAI VEGGIE F, O	●		9.5
	Avocado, Gurke, Kürbis, Frischkäse, Sesam			

VEGGIE INSIDE OUT

380	THE LOVE F, O	●		9.9
	Spargel-Tempura, Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam			

L
U
N
C
HE
N
T
R
ÉH
A
U
P
T
S
P
E
I
S
E
NS
U
S
H
IB
B
QD
E
S
S
E
R
TD
R
I
N
K
S**BIG TEMPURA****天ぷらビッグロール**

- 90 BIG SALMON A, C, F, K | 14,5
Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse
- 91 BIG TUNA A, C, F, K | 14,5
Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse
- 92 PREMIUM ROLL A, C, F, K | 14,5
Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse
- 93 BUDDHA ROLL A, C, F, E | 13,5
Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis,
Frischkäse

**スペシャルロール 8 STK.**

- 381 FIRE SAKE A, C, D, F, K | 16
Ebi Tempura, Spargel, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs
- 382 FIRE TUNA A, C, D, F, K | 17
Ebi Tempura, Spargel, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Thunfisch
- 383 OKINAWA D, F, K | 16,5
Garnelen, Avocado, Gurke & Frischkäse umwickelt mit Lachs & Thunfisch
- 384 QUEEN ROLL E, K | 15,5
Lachs, Gurke, Avocado, pikantes Lachs-Tatar
- 385 PRINCE ROLL E, K | 15,5
Thunfisch, Gurke, Avocado, pikantes Thunfisch-Tatar
- 386 KANIMI ROLL E, F, K | 17
Ebi Tempura, Spargel, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Süßwasseraal
- 387 MIYABI GREEN E, K | 14
Grüner Spargel, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Inari
- 388 GREEN ROLLS | 15,5
Lachs, Mango, Rucola, Frischkäse, umwickelt mit Avocado

SPECIAL INSIDE OUT

SUSHI KOMPOSITIONEN

スペシャルロール

- | | |
|---|------|
| 100 KINKAKU SET A,, D, E, F, K | 23,9 |
| 8 I. O., 4 Nigiri, 6 Maki, 3 Sashimi Mix | |
| 101 TOKI MIX A, C, D, E, F, K, O | 22,5 |
| 6 Inside Out Rolls, 8 Mini Sake Tempura, 3 Nigiri | |
| 102 NAMI D, E, F, K | 26,9 |
| 8 I. O Fire Sake, 4 Nigiri, 6 Maki, 4 Sashimi Mix | |
| 103 LUCKY DAY A, C, D, E, F, K, O | 27,9 |
| 8 I. O Kanimi Roll, 3 Nigiri, 6 Maki, 3 Sashimi Mix, 3 Teampura Big Rolls | |
| 104 OMAKASE MENU A, C, D, E, F, K, O | 30 |
| Sashimi- & Sushi-Spezialitäten, von unserem Sushi-Meister zusammengestellt | |
| 105 TOKINO FOR TWO A, C, D, E, F, K, O | 59 |
| Sashimi- & Sushi-Spezialitäten, von unserem Sushi-Meister zusammengestellt. Das Set beinhaltet 2 Sake Miso Suppen als Vorspeise | |
| 106 NAGOMI ● | 22,9 |
| Vegetarische Sushi-Spezialitäten, von unserem Sushi-Meister zusammengestellt | |

ミニ天ぷらロール 6 STK.

MINI TEMPURA

- | | |
|-------------------------------|-----|
| 95 MINI SAKE A, C, K | 8,5 |
| Crispy Mini Rolls mit Lachs | |
| 96 MINI AVOCADO A, C ● | 8 |
| Crispy Mini Rolls mit Avocado | |

LUNCH

ENTREE

HAUPTSPEISEN

SUSHI

B.B.Q.

DESSERT

DRINKS



FIRST

HOTPOT BAKUE HOT BARBETUE



IN BRUCHSAL!

JAPANESE BARBECUE SET



LUNCH

ENTREE

HAUPTSPEISEN

SUSHI

B
B
Q

DESSERT
DRINKS

SHIBUYA BBQ SET

- Rib-Eye
- Premium Roastbeef
- Short Rib Rinderstreifen
- Saisongemüse / seasonal vegetables
- Beilagen / side dishes
- Reis / rice

56€ (ab 2 Pers.)

Für jede weitere Person 27€

SHINJUKU BBQ SET

- Rib-Eye
- Premium Roastbeef
- Iberico Schweinenacken / *pork neck*
- Iberico Schweinebauch / *pork belly*
- Saisongemüse / seasonal vegetables
- Beilagen / side dishes
- Reis / rice

50€ (ab 2 Pers.)

Für jede weitere Person 24€

UMI HOTPOT

- Miso-Brühe / *miso broth*
- Garnelen-Frikadellen / *shrimp meatballs*
- Fisch-Frikadellen / *fish meatballs*
- Butterfisch / *butterfish*
- Lachs / *salmon*
- Enoki-Pilze / *enoki mushrooms*
- Shiitake-Pilze / *shiitake mushrooms*
- Chinakohl / *chinese cabbage*
- Nudeln / *noodles*

56€ (ab 2 Pers.)

Für jede weitere Person 27€

KIMCHI HOTPOT

- Herzhaft, pikante Kimchi-Brühe
- Premium Roastbeef
- Iberico Schweinefleisch / *pork*
- Gyoza Chicken
- Wurst / *sausage*
- Tofu
- Enoki-Pilze / *enoki mushrooms*
- Nudeln / *noodles*
- Reiskuchen / *rice cakes*

50€ (ab 2 Pers.)

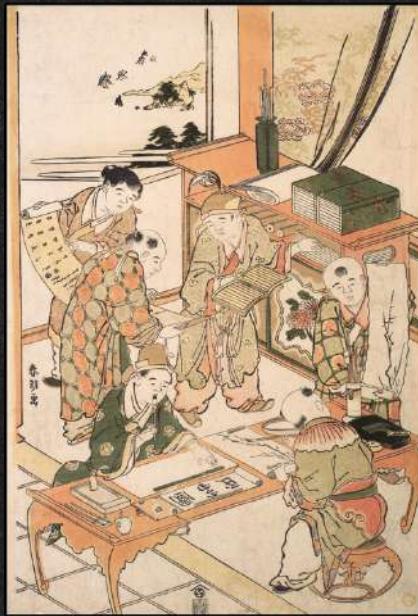
Für jede weitere Person 24€

JAPANESE SHABU SHABU SET



デザート DESSERT

110 YOUNG & GREEN A, C, F		6,9
Gebackene Bananen mit Eis & Honig		
111 SOUTH WIND F		6,9
Eis mit frischen Früchten der Saison		
112 MOCHI ICE CREAM F		7,9
Reiskuchen mit Eisfüllung, Obst der Saison		
113 TOKINO DESSERT A, C, F (FÜR 2 PERSONEN)		14,9
Eine außergewöhnliche Dessert-Kreation des Küchenchefs		



ALLERGENE

- A: Weizen
- B: Gerste
- C: Eier
- D: Krebstiere
- E: Sojabohnen
- F: Milch von Säugetieren
- D: Schwefeldioxid & Sulfite
- H: Lupinen
- I: Weichtiere
- J: Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Pistazien, Macadamia Nüsse, Erdnüsse
- K: Fisch
- L: Erdnusse
- M: Sellerie
- N: Senf
- O: Sesam

ZUSATZSTOFFE

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoffen
- 3. mit Antioxidationsmitteln
- 4. mit Geschmacksverstärker
- 5. geschwefelt
- 6. geschwärzt
- 7. gewachst
- 8. mit Süßstoff
- 9. mit Phosphat
- 10. mit Nitritpökelsalz
- 10c. mit Sahne
- 11. koffeinhaltig
- 11a. chininhaltig
- 11b. mit Taurin
- 12. Phenylalaninquelle
- 13. Gewachst
- 14. Surimi
- 15. Stabilisatoren
- 16. Phosphorsäure
- 17. Natürliche Aromen
- 18. Säuerungsmittel

GETRÄNKE



飲み物



HOMEMADE DRINKS

自家製ドリンク

ROYAL ICE TEA ^{1,8} | 5,9

Hausgemachter Eistee aus schwarzem Tee mit Süßholz, Gojibeeren, Orange & Jujube

SUMMER ICE TEA ^{1,8,17,18} | 5,9

Grüner Tee, Erdbeer- & Wassermelonsirup

GEISHA IN RED ^{1,8,17,18} | 6,8

Limetten, Wildberry, Soda, Beeren

ASIAN COOLER ^{1,8,17,18} | 6,8

frische Ingwer, brauner Zucker, frische Minze, Ginger Ale

YUME CRUSH ^{1,2,5,8} | 6,9

Yuzu Püree, Holundersirup, Johannisbeere, Soda

KUMO GREEN ^{1,2,5,8} | 6,8

Matcha, Limette, Zucker, Minze, Apfelsaft, Soda

TEE お茶

JASMIN TEE | 4,7

INGWERTEE | 4,7

Ingwertee, Rosen, gerösteter Reis

TOKINO TEE | 4,8

Tee mit frische Ingwer, Orange, Limette & Minze

PFEFFERMINZTEE | 4,7

Frischer Minze mit Chrysanthemen

SOFTDRINKS ソフトドリンク

FL. WASSER 0,25L | 2,8

Peterstaler still oder sprudel

KARAFFE WASSER 0,5L | 5,7

Mit Limette & Minze, still oder sprudel

FL. 0,33L

^{1,8,12,16} COCA COLA / ZERO / LIGHT | 3,5

MEZZO MIX ^{1,11,15,16,17,18} | 3,5

FANTA ORANGE ^{1,15,17,18} | 3,5

Sprite ^{17,18} | 3,5

YUZUKA YUZU LIMO ^{1,11,15,16,17,18} | 4,5

SÄFTE ジュース

0,2L 0,4L

APFEL ^{1,2,5,8} | 3,5 | 4,5

CRANBERRY ^{1,2,5,8} | 3,5 | 4,5

MARACUJA ^{1,2,5,8} | 3,5 | 4,5

JOHANNISBEERE ^{1,2,5,8} | 3,5 | 4,5

SAFTSCHORLE ^{1,2,5,8} | 3,5 | 4,5

KAFFEE コーヒー

KAFFEE ¹¹ | 3

ESPRESSO ¹¹ | 2,9

DOUBLE ESPRESSO ¹¹ | 4,2

CAPUCCINO ^{11, F} | 3,9



BIER ビール

	0,3L	0,5L
KIRIN VOM FASS	4,5	5,9
Japanisches premium Bier		
SAPPORO VOM FASS	4,5	5,9
Japanisches premium Bier		
ROTHAUS HEFEWEIZEN HELL		5,2
ROTHAUS HEFEWEIZEN DUNKEL		5,2
ASAHI JAP. FLASCHENBIER 0,33L	4,8	

WHISKY ウイスキー

KIRIN WHISKY 0,4CL 50% VOL.	13,5
HIBIKI WHISKY 0,2CL 43% VOL.	9
HIBIKI WHISKY 0,4CL 43% VOL.	15

WEINE シャンパン

	0,2L
PRIMITIVO ROT TROCKEN Apulien, Italien	7,2
TEMPRANILLO ROT TROCKEN Bodegas Muñoz, La Mancha, Spanien	7,2
CHARDONNAY WEISS TROCKEN Cave du Lineran DOC, Frankreich	6,9
GRAUBURGUNDER WEISS TROCKEN Weingut Alde Gott, Sasbachwalden, Baden, Deutschland	6,9
WEINSCHORLE	6,5

APERITIF 食前酒

HUGO ^{17, 18}	7,5
APEROL SPRITZ ^{17, 18}	7,5
MELONEN SPRITZ ^{17, 18}	7,5
LILLET BERRY ^{17, 18}	7,5
PLUM SPRITZ ^{17, 18}	8,2
Pflaumenwein, Sekt, Hibiskus	
SHOGA PASSION ^{17, 18}	8,5
Sake, Ingwer, Maracuja	

CHAMPAGNE シャンパン

0,2L	0,75L
MIONETTO PROSECCO 12,5% VOL.	24,9
MOET & CHANDON CHAMPAGNER 12,5% VOL.	129

SAKE 酒

CHOYA SAKE 200ml 14,5% Vol. Kalt oder warm im Krug serviert.	6,9
OZEKI SAKE 180ml 14,5% Vol.	6,9
FRESHLY PRESSED SAKE 300ml 14,5% Vol.	8,9

Choya Sake hat einen sanften, feinen Geschmack & wird oft kalt serviert. Hergestellt aus hochwertigem Reis, bietet er ein weiches, klares Erlebnis.





MONTAG GESCHLOSSEN
DI - DO: 11-15, 17-22
FR - SO: 11:30-22L

HILDASTR. 8, 76646 BRUCHSAL
07251 9824787
WWW.TOKINO-RESTAURANT.DE

**VIELEN DANK FÜR IHR FEEDBACK. WIR FREUEN UNS,
DASS SIE SICH DIE ZEIT GENOMMEN HABEN, UNS
IHRE GEDANKEN MITZUTEILEN!**

