

## Top Ten

- 40. Yakitori Wildstyle** 8,50  
Fünf verschiedene Yakitori-Spieße  
(Huhn, Rind, Schwein, Fischbällchen und Gemüse)  
mit Jasminduftreis, Kim Chi und Salzgemüse
- 41. Tori Katsu** 8,50  
Hähnchenfleisch paniert gebacken mit  
Jasminduftreis, Bratensoße und Kohlsalat
- 42. Chicken Curry** 8,50  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit roter Currysauce,  
Gemüse und feinem Jasminduftreis
- 51. Tepanyaki Noodles** 8,50  
Nudeln mit Hähnchenfleisch und Tepanyaki Gemüse
- 75. Pho Bo dac biet** 8,50  
Suppe mit Reisbandnudeln und dem Besten aus  
verschiedenen Fleischsorten
- 132. Best Friend's Roll 8 Stk.** 9,00  
Inside Out Rolle gefüllt mit Gemüsetempura,  
umhüllt von zartem Lachs und verfeinert mit  
einer Oishii Spezialsoße
- 133. Oishii Extreme Spezial 8 Stk.** 9,50  
Flammierte Rolle mit Aal umhüllt  
Einfach probieren
- 54. Lost Monk** 9,80  
Fleischvariation mit einer Auswahl  
besten vegetarischer Zutaten nach  
thailändischer Art im Wok  
diabolisch vereint auf feinem Jasminduftreis (scharf)
- 49. OISHII's Finest Selection** 20,50  
Eine vom Küchenchef kreierte Platte  
mit den beliebtesten Speisen des Hauses  
(Gegrilltes Lachs- Thunfisch- oder Butterfischfilet,  
2 gegrillte Spieße, 2 Garnelen, 6 Stk.  
Maki Sushi, 2 Nigiri Sushi, Kim Chi, Jasminduftreis)
- 107. Sushi 4 2** 28,00  
Große gemischte Sushi- und Sashimi-Platte für zwei  
Personen nach Art des Sushi-Chefs (Kleines Sashimi,  
4 Nigiri, 12 Stk. Maki: Lachs, Gurke und Best Friend's Roll)

Alle Preise in Euro und inkl. gestzlicher MwSt.  
Alle vorherigen Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit.  
Irrtümer und/oder Druckfehler vorbehalten.

Stand Juni 2008

Gestaltung & Druck [www.grafikgarten.de](http://www.grafikgarten.de)

## Starter

- 1. Kim Chi Salad** 2,20  
Scharf eingelegter Chinakohl
- 2. Kohlsalat** 2,20
- 3. Soja Tuna** 2,90  
Gedünsteter Thunfisch in Sojasoße
- 4. Wakame Salad** 4,20  
Seetang Salat
- 5. Tori no Karaage 5 Stk.** 4,20  
Frittiertes Hähnchenfleisch  
mit scharfer süß-sauer Soße
- 6. Gyosa 6 Stk.** 4,20  
Gebackene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und  
Gemüsefüllung
- 7. Wan Tan (gebacken) 4 Stk.** 4,20  
Gebackene Teigtaschen mit Shrimps,  
Hähnchenfleisch und Gemüsefüllung,  
dazu Chilisauce
- 8. Wan Tan 4 Stk.** 4,20  
(gedämpft im Bambuskorb)  
Gefüllte Reisteigtaschen, dazu Chilisauce
- 9. Frühlingsrollen 6 Stk.** 4,20  
Gebackene Teigrollen mit Gemüse
- 10. Ebi Tempura 2 Stk.** 4,20  
Panierte Garnelen mit süßer Aal Soße
- 11. Taco Tempura 6 Stk.** 4,20  
In Teig frittierter Oktopus mit süßer Aal Soße
- 12. Edamame** 4,20  
Knackige japanische Bohnen  
in Salzwasser blanchiert
- 13. Dim Sum Rotation 6 Stk.** 5,00  
Gedämpfte Teigtaschen mit drei  
Füllungen, die saisonal rotieren
- 14. New Style Tempura 6 Stk.** 6,50  
Gemüse- und Garnelentempura mit Soße
- 15. Tuna Tatakii Oishii Style** 8,00  
angebratenes Thunfischfilet  
mit Zitronengraspfeffer

### Inhaltsstoffe:

- 1 = mit Farbstoff  
2 = mit Antioxidationsmittel  
3 = mit Süßungsmitteln  
4 = enthält eine Phenylalaninquelle  
5 = chininhaltig  
6 = koffeinhaltig  
7 = Krebsfleischimitat aus Fisch-Muskelweiß geformt

## Suppen

- 20. Miso Soup** 1,90  
Sojabohnenpaste in Dashibrühe  
mit Tofu, Frühlingzwiebeln und Seetang
- 21. Sakan Soup** 2,40  
Sojabohnenpaste in Dashibrühe mit Tofu,  
Seetang und Lachs
- 22. Hot & Sour Soup** 2,60  
sauer-scharfe Suppe mit frischem Gemüse  
und gehacktem Hähnchenfleisch
- 23. Sakan Kim Chi Soup** 2,60  
Lachssuppe mit Kim Chi
- 24. Wan Tan Soup** 2,70  
gefüllte Teigbeutel mit Shrimps  
und Hähnchenfleisch in Hühnerbrühe
- 25. Thai Soup** 2,70  
Thailändische Hähnchenfleischsuppe  
mit Kokosmilch (scharf)

## Salads

- 30. Kaiza Salad** 4,50  
Frischer knackiger Salat mit delikatem  
Oishii-Spezialdressing
- 31. Kani Kama Boko Salad** 6,50  
gemischter Salat mit Surimi und Cocktailsoße
- 32. Koh Samui Salad** 6,80  
Junger sauer-scharfer Papayasalat  
mit Erdnüssen und Kräutern der  
thailändischen Küche
- 33. Tropico Salad** 8,00  
In Butter geschwenkte Riesengarnelen  
gebettet auf frischem Salat und Mandarinen
- 34. Ebi Tempura Salad** 8,00  
gemischter Salat mit panierten Garnelen und  
Cocktailsoße
- 35. King Thai Salad** 8,50  
Rinderspieß (gegrillt) auf frischem Salat gebettet  
mit einer Chili-Fischsoßenvinaigrette
- 36. Oishii Special Salad** 9,00  
Hühner- und Rinderspieß (gegrillt)  
auf frischem Salat gebettet mit  
Oishii-Spezialdressing
- 37. Okinawa Seafood Salad** 8,50  
Salat mit frischem Sashimi und  
Oishii-Spezialdressing

## Specials

- 40. Yakitori Wildstyle** 8,50  
Fünf verschiedene Yakitori-Spieße  
(Huhn, Rind, Schwein, Fischbällchen und Gemüse)  
mit Jasminudnfreis, Kim Chi und Salzgemüse
- 41. Tori Katsu** 8,50  
Hähnchenfleisch paniert (gebacken)  
mit Jasminudnfreis, Bratensoße und Kohlsalat
- 42. Chicken Curry** 8,50  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit roter Currysoße,  
(Thai) Gemüse und Jasminudnfreis
- 43. Fish Curry** 8,50  
Zartes Fischfilet mit roter Currysoße,  
(Thai) Gemüse und Jasminudnfreis
- 44. Vietnamese Salmon Delight** 9,50  
Feinster schottischer Lachs  
auf Tomaten-Lauch-Gemüse abgerundet  
mit Ingwer und Kräutern Südost-Asiens  
nach einem alten Familienrezept
- 45. Stewed Buddy** 12,00  
Im Bambuskorb gedämpfter Butterfisch  
mit frischem Chili, Ingwer und Pak Choi Gemüse
- 46. Miso Ente** 12,00  
Zartknuspriges Entenbrustfilet  
auf feinem Jasminudnfreis mit knackigen  
Sojasprossen und einer delikaten Miso-Soße
- 47. Mekong Ente** 12,00  
Zartknuspriges Entenbrustfilet auf  
Tepanyaki Nudeln mit Tepanyaki Gemüse
- 48. Curry Ente** 12,00  
Zartknuspriges Entenbrustfilet  
mit roter Currysoße, Thai-Gemüse  
und Jasminudnfreis
- 49. OISHII's Finest Selection** 20,50  
Eine vom Küchenchef kreierte Platte  
mit den beliebtesten Speisen des Hauses  
(Gegrilltes Lachs-, Thunfisch- oder Butterfischfilet,  
2 gegrillte Spieße, 2 Garnelen, 6 Stk. Maki-Sushi,  
2 Nigiri-Sushi, Kim Chi, Jasminudnfreis)

## Wok

- 50. Pad Thai (Chicken)** 7,50  
Gebratene Reisbandnudeln, Huhn, Tofu,  
Limette und geröstete Erdnüsse  
(auf Wunsch vegetarisch)
- 51. Tepanyaki Noodles** 8,50  
Nudeln mit Hähnchenfleisch und Tepanyaki Gemüse
- 52. Fish Wok** 9,20  
Verschiedene Fischarten in würzig-scharfer Soße  
angebraten im Wok mit Gemüse und Jasminudnfreis
- 53. Virgin Monk** 9,20  
Auswahl bester vegetarischer Zutaten  
nach thailändischer Art im Wok harmonisch vereint,  
dazu feiner Jasminudnfreis (scharf)
- 54. Lost Monk** 9,80  
Fleischvariation mit einer Auswahl bester vegetarischer  
Zutaten nach thailändischer Art im Wok diabolisch  
vereint, dazu feiner Jasminudnfreis (scharf)

## Donburi

- serviert mit Jasminudnfreis
- 60. Sake Don** 7,50  
Gegrillter Teriyaki-Lachs
- 61. Butterfisch Don** 7,50  
Gegrillter Teriyaki-Butterfisch
- 62. Maguro Don** 8,00  
Gegrillter Teriyaki-Thunfisch
- 63. Unagi Don** 9,50  
Gegrillter Kabayaki-Aal

## Nudelsuppen

- Udon (Weizennudeln) • Rahmen (Eiernudel)  
Futonaka (Reisbandnudeln)
- 70. Vegetarian Soup** 7,00  
Mit mariniertem Tofu und Gemüse (Rahmen)
- 71. Red Chicken Soup** 7,20  
In roter Marinade gegrilltes  
Hähnchenbrustfilet und Gemüse (Udon)
- 72. Fishball Soup** 7,20  
Klare Suppe mit Fischbällchen und Gemüse (Udon)
- 73. Rising Tempura Soup** 8,50  
In Teig frittierte Großgarnelen und Gemüse (Udon)
- 74. Crispy Duck Soup** 8,50  
Knusprige Ente mit Gemüse und Nudeln (Rahmen)
- 75. Pho Bo dac biet** 8,50  
Suppe mit Futonaka und dem Besten aus verschiedenen  
Fleischsorten
- 76. Wan Tan Noodle Soup** 8,50  
Große Rahmen Suppe mit gefüllten Reisteigbeuteln und  
Gemüse
- 77. Chili Beef Soup** 9,00  
In Teriyaki Soße mariniertes Rumpsteak,  
scharfe Chillischoten, Nudeln und Gemüse  
(Rahmen)

## Yakitori Spieße à la Carte

- 80. Yaki-scallion** Frühlingzwiebeln 1,80
- 81. Yaki-pepper** Paprika 1,80
- 82. Yaki-vegimix** Frühlingzwiebeln, Paprika und Champignons 1,80
- 83. Yaki-fishball** Fischbällchen 1,80
- 84. Yaki-pork** Schwein 1,90
- 85. Yaki-shiitake** Shiitakepilze 1,90
- 86. Yaki-tori** Huhn 1,90
- 87. Yaki-maguro** Thunfisch 2,10
- 88. Yaki-skin** Hühnerhaut 2,10
- 89. Yaki-beef** Rind 2,20
- 90. Yaki-ebi** Großgarnelle 2,20

Unsere Yaki-Spieße werden aus bestem Fleisch und  
frischem Gemüse auf einem Lavasteingrill für Sie  
zubereitet. Mariniert in einer speziellen Oishii Marinade,  
erlangen unsere Yaki-Spieße ihren unvergleichlichen  
Geschmack.

Sie können sich Ihre Favoriten nach eigenem Wunsch zu  
einem harmonisch, herzhaften Gericht zusammenstellen.  
Ab drei Spießen reichen wir Ihnen dazu gerne eine Schale  
duftenden Reis und eine Portion Kim Chi.

## Sushi Combinations

- 100. Basic** 5,70  
2 Nigiri: Lachs, Thunfisch  
6 Stk. Maki: Lachs, Gurke
- 101. Vegetarian Mix** 6,20  
3 Nigiri: Spargel, Tofu, Avocado  
6 Stk. Maki: Gurke, eingelegerter Rettich
- 102. Standard <sup>1,7</sup>** 8,20  
4 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnele, Ei  
6 Stk. California-Maki
- 103. Nigiri DeLuxe <sup>1,7</sup>** 13,50  
8 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Tintenfisch,  
Aal, Ei, Surimi, Garnele, Lachskaviar
- 104. Favorite** 16,50  
5 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Butterfisch  
Garnele, Lachskaviar und 1 Spezial-Sushirolle nach Ihrer  
Wahl
- 105. Premium** 18,50  
4 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Tintenfisch, Garnele  
12 Stk. Maki: Lachs, Thunfisch, Gurke, eingelegerter Rettich  
8 Stk. California Inside-Out-Rolle
- 106. Imperial** 21,50  
Das Beste für Sie von unseren  
Sushi-Artisten kunstvoll dargeboten  
(4 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Tintenfisch, Garnele  
6 Stk. Maki: Lachs, Thunfisch  
8 Stk. Inside-Out-Rolle, 1 Handrolle  
und ein kleines gemischtes Sashimi)
- 107. Sushi 4 2** 28,00  
Große gemischte Sushi- und Sashimi-Platte für zwei  
Personen nach Art des Sushi-Chefs (Kleines Sashimi,  
4 Nigiri, 12 S:ik. Maki und eine Best Friend's Sushirolle)
- 108. Sushi 4 3** 39,00  
Große gemischte Sushi- und Sashimi-Platte für drei  
Personen nach Art des Sushi-Chefs (Kleines Sashimi,  
6 Nigiri, 18 Stk. Maki eine Best Friend's Sushirolle und  
eine California Inside Out Rolle)
- 109. Sushi 4 4** 51,00  
Große gemischte Sushi- und Sashimi-Platte für vier  
Personen nach Art des Sushi-Chefs

## Sashimi

(geschnittener roher Fisch)

- 110. Salmon 9 Stk.** das Beste vom Lachs 10,60
- 111. Tuna 9 Stk.** das Beste vom Thunfisch 11,60
- 112. Spring 8 Stk.** 11,60  
Thunfisch, Lachs, Weißfisch und  
Grönland-Garnele
- 113. Summer** 19,00  
Sashimi Moriawase  
Große Platte mit gemischten Fischarten

## Special Sushi Rolls

jeweils 8 Stück (falls nicht anders angegeben)

- 120. Spicy Tuna** 7,20  
Pikant mariniertes Thunfisch, Schnittlauch und Gurke
- 121. Tsuna Negi Roll** 7,20  
Gekochter Thunfisch, Lauch, Gurke, QP-Mayo und Sesam
- 122. Hot Spicy Salmon Roll** 7,20  
Pikant mariniertes Lachs, Dill, Gurke,  
Schnittlauch, Fischrogen
- 123. The Captain's Roll** 7,80  
Inside-Out-Rolle gefüllt mit Lachstempura, Gurke,  
Schnittlauch, Fischrogen und Frischkäse
- 124. Little Buddha Roll** 8,20  
Ei, Avocado, Rettich, Cream Cheese, umwickelt mit Tofu
- 125. Summer Roll** 8,20  
Pikant marinierte Garnele mit Gurke,  
Fischrogen und Kresse
- 126. Tamago Roll** 8,20  
Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese,  
umwickelt mit einem zarten Eimantel
- 127. Tazuna** 8,20  
Inside-Out-Rolle mit Avocado, Gurke und Kresse,  
umwickelt mit Lachs, Thunfisch und Weißfisch
- 128. Tempura Roll 5 Stk.** 8,50  
Frittierte Großgarnele, Gurke, Schnittlauch, QP-Mayo,  
Fischrogen und Oishii-Spezialsoße
- 129. Crispy Chickenskin Roll 6 Stk.** 8,50  
Futo-Inside-Out mit krosser Hühnerhaut, Koriander,  
Avocado, Gurke und Chilisoße
- 130. Yellow Submarine** 8,50  
Inside-Out-Rolle mit gegrilltem Aal, Avocado und Gurke,  
umwickelt von einem zarten Eimantel
- 131. Mr. Miyagi's Pizz(a)Sushi** 8,50  
4 Ecken frittiertes Sushireis  
gründiert mit einer scharfen Oishii-Spezialsoße und mit  
Gurken und Lachs belegt
- 132. Best Friend's Roll** 9,00  
Inside-Out-Rolle gefüllt mit Gemüsetempura, umhüllt von  
zartem Lachs und verfeinert mit der Oishii Spezialsoße
- 133. Oishii Extreme Spezial 5 Stk.** 9,50  
Flammbierte Rolle mit Aal umhüllt und Unagi Spezialsoße  
Einfach probieren
- 134. Tsunami Roll** 9,50  
Aal, krosse Lachshaut, Avocado, Gurke,  
umhüllt von zartem Lachs
- 135. Vu's Vulcano Special Roll 5 Stk.** 9,50  
Panierte und frittierte Rolle mit Avocado,  
Gurke, Lachs, Aal und Cream Cheese
- 136. Unagi Dragon Rol** 10,80  
Garnelen Tempura, Gurke, mit Aal umwickelt und Unagi  
Spezialsoße

## Crunchy Sushi

jeweils 8 Stück (falls nicht anders angegeben)

- 140. Crunchy Salmon** 8,20  
Inside-Out-Rolle mit pikant mariniertem Lachs, von einer  
knusprigen Panade umhüllt
- 141. Crunchy Tuna** 8,20  
Inside-Out-Rolle mit pikant mariniertem Thunfisch, von  
einer knusprigen Panade umhüllt
- 142. Crunchy Ebi** 8,20  
Inside-Out-Rolle mit pikant marinierten Garnelen, von  
einer knusprigen Panade umhüllt

## Nigiri Sushi à la Carte

Alle Nigiris jeweils 2 Stück

- 150. Tamago** Gesüßtes Omelett 3,00
- 151. Kani Kama Boko <sup>1,7</sup> Surimi** 3,00
- 152. Shiitake** Shiitake Pilz 3,00
- 153. Inari** Frittiertes Tofu 3,00
- 154. Asupara** Grüner Spargel 3,00
- 155. White Tuna** Butterfisch 3,20
- 156. Ika** Blanchierter Tintenfisch 3,20
- 157. Saba** Marinierte Makrele 3,20
- 158. Tako** Oktopus 3,20
- 159. Izumidai/Tai** Meerbrasse 3,20
- 160. Spicy Salmon** Pikant mariniertes Lachs 3,40
- 161. Spicy Tuna Tartar** Pikant mariniertes Thunfisch 3,40
- 162. Spicy Ebi** Pikant marinierte Garnele 3,40
- 163. Negi Ebi** Garnele mit Lauch und QP-Mayo 3,40
- 164. Sake** Lachs 3,40
- 165. Maguro** Thunfisch 3,80
- 166. Ebi** Gekochte Großgarnele 3,80
- 167. Unagi** Gebratener Süßwasser-Aal 3,80
- 168. Tobiko** Flugfischrogen 3,80
- 169. Hotate** Jakobsmuschel 4,20
- 170. Ikura** Lachskaviar 4,60

## Flammbierte Nigiri

jeweils 2 Stück

- 175. Lachs** Lachs mit einer Spezialsoße flammbiert 3,80
- 176. Unagi** Aal mit einer Spezialsoße flammbiert 4,20

## Baked Rolls

gebackene Rollen jeweils 6 Stück

- |                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>180. Spicy Salmon Baked Roll</b> | <b>4,10</b> |
| Pikant, mariniertes Lachs           |             |
| <b>181. Spicy Tuna Baked Roll</b>   | <b>4,10</b> |
| Thunfisch-Tartar                    |             |
| <b>182. Negi Tekka Baked Roll</b>   | <b>4,10</b> |
| Thunfisch mit Lauch und QP-Mayo     |             |
| <b>183. Spicy Ebi Baked Roll</b>    | <b>4,10</b> |
| Pikant marinierte Garnelen          |             |
| <b>184. Negi Ebi Baked Roll</b>     | <b>4,10</b> |
| Garnele mit Lauch und QP-Mayo       |             |

## Maki Sushi à la Carte

jeweils 6 Stück

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>190. Kappa maki</b>  | <b>2,40</b> |
| Gurke   |             |
| <b>191. Avocado maki</b>  | <b>2,50</b> |
| Avocado   |             |
| <b>192. Oshinko maki</b>  | <b>2,50</b> |
| Eingelegter Rettich   |             |
| <b>193. Asupara maki</b>  | <b>2,50</b> |
| Grüner Spargel  |             |
| <b>194. Tamago maki</b>   | <b>2,50</b> |
| Gesüßtes Omelett  |             |
| <b>195. Kampyo maki</b>   | <b>2,80</b> |
| Japanischer Kürbis  |             |
| <b>196. Shiitake maki</b>   | <b>2,80</b> |
| Shiitake Pilz   |             |
| <b>197. California maki <sup>1,7</sup></b>  | <b>2,80</b> |
| Surimi, Avocado   |             |
| <b>198. Sake maki</b>   | <b>2,80</b> |
| Lachs   |             |
| <b>199. Sake Avocado maki</b>   | <b>2,80</b> |
| Lachs, Avocado  |             |
| <b>200. Sake Kappa maki</b>   | <b>2,80</b> |
| Lachs, Gurke  |             |
| <b>201. Spicy Salmon maki</b>   | <b>2,80</b> |
| Pikant mariniertes Lachs  |             |
| <b>202. Tekka maki</b>  | <b>3,00</b> |
| Thunfisch   |             |
| <b>203. Spicy Tuna maki</b>   | <b>2,80</b> |
| Thunfisch Tartar  |             |
| <b>204. Negi Tekka maki</b>   | <b>3,20</b> |
| Thunfisch mit Lauch und QP-Mayo   |             |
| <b>205. White Tuna Maki</b>   | <b>3,00</b> |
| Butterfisch, Lauch  |             |
| <b>206. Ebi maki</b>  | <b>3,00</b> |
| Großgarnele   |             |
| <b>207. Spicy Ebi maki</b>  | <b>3,00</b> |
| Pikant marinierte Garnelen  |             |
| <b>208. Ebi Avocado maki</b>  | <b>3,20</b> |
| Garnele, Avocado  |             |
| <b>209. Negi Ebi Maki</b>   | <b>3,20</b> |
| Garnele mit Lauch und QP-Mayo   |             |
| <b>210. Temaki 1 Handrolle <sup>1,7</sup></b>   | <b>3,50</b> |
| Handrolle mit Surimi oder Lachs sowie Gurke, Avocado und Kaviar, oder nach speziellem Wunsch (Aufpreis)   |             |
| <b>211. Futo maki 5 Stk.</b>  | <b>4,80</b> |
| Dicke Rolle   |             |
| <b>212. Farbige Sushi</b>   |             |
| Aufpreis pro Maki-Rolle 0,40 €  |             |
| Alle Nori Maki-Rollen und Temaki sind jetzt auch in farbigem „Mamenori“ Soja-Blatt bestellbar! Das Papier ist aus natürlichem und hochwertigem Sojabohneneiweiß und eine kreative Alternative zu der üblicherweise verwendeten Seetang Ummantelung. |             |

## Inside-Out-Rolls

jeweils 8 Stück

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>220. Philly-Inside-Out <sup>1</sup></b>               | <b>6,00</b> |
| Gurke, Avocado und Philly-Cheese, Sesam und Rucola Salad |             |
| <b>221. California-Inside-Out <sup>1,7</sup></b>         | <b>6,20</b> |
| Surimi, Avocado, QP-Mayo, Fischrogen, Sesam              |             |
| <b>222. Sake-Inside-Out</b>                              | <b>6,40</b> |
| Lachs, Avocado, Gurke, QP-Mayo, Fischrogen, Sesam        |             |
| <b>223. Maguro-Inside-Out</b>                            | <b>6,80</b> |
| Thunfisch, Avocado, Gurke, Fischrogen, Sesam             |             |
| <b>224. Sake-Mango-Inside-Out</b>                        | <b>6,80</b> |
| Lachs, Mango, Philly-Cheese, Fischrogen, Sesam           |             |
| <b>225. Hawaii-Inside-Out</b>                            | <b>7,20</b> |
| Mango, Thunfisch, Fischrogen, Sesam                      |             |
| <b>226. Unagi-Inside-Out</b>                             | <b>7,20</b> |
| Aal, Avocado, Gurke, Fischrogen, Sesam                   |             |
| <b>227. Ebi-Inside-Out</b>                               | <b>7,20</b> |
| Garnele, Avocado, Gurke, QP-Mayo, Fischrogen, Sesam      |             |

## Beilagen (Extras)

- |                            |             |
|----------------------------|-------------|
| <b>230. Ingwer</b>         | <b>0,70</b> |
| <b>231. Spezialsoße</b>    | <b>0,70</b> |
| <b>232. Jasminduftreis</b> | <b>1,20</b> |
| <b>233. Sushireis</b>      | <b>1,20</b> |

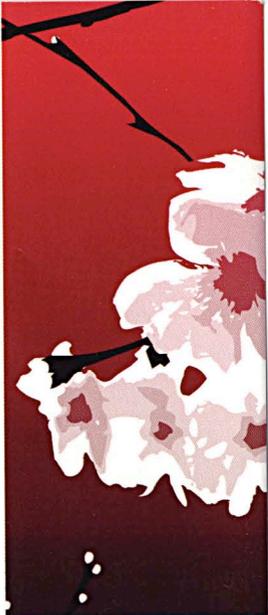
## Dessert

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>240. Sweet Surprise</b>   | <b>2,40</b> |
| Einfach probieren  |             |
| <b>241. Japanese Moon Cake 2 Stk.</b>                                | <b>3,80</b> |
| Reiskuchen gefüllt mit roter Bohnenpaste                             |             |
| <b>242. Tropical Desire</b>  | <b>3,90</b> |
| Exotischer Eisbecher mit Litchi                                      |             |
| <b>243. Green Tea Ice</b>  | <b>3,90</b> |
| 3 Kugeln feinstes japanisches Vanilleeis mit einer Note grünem Tee   |             |
| <b>244. Red Bean Ice</b>   | <b>3,90</b> |
| 3 Kugeln feinstes japanisches Vanilleeis mit einer Note roter Bohnen |             |
| <b>245. Aloe Vera Sweetheart</b>                                     | <b>3,90</b> |
| Aloe Vera Herzen in Sirup  |             |

Alle Speisen werden direkt nach der Bestellung frisch zubereitet, daher beträgt die Lieferzeit ca. 40 - 60 Minuten.

ISHII

おいしい



Pontstraße 85  
52062 Aachen

Next to:  
0241 - 900 83 61  
Restaurant:  
0241 - 900 83 60

Öffnungszeiten:  
12:00 - 24:00 Uhr  
Bestellannahme:  
12:00 - 23:30 Uhr

Mindestbestellwert 18,00 €  
(für Aachen Innenstadt).  
Größere Entfernungen nur  
auf Anfrage.