

海渡

kaiwa
SUSHI BAR

Das Menü dient nur als Referenz.
Die Menüs können Änderungen unterliegen
und werden an Bord erneut bestätigt





KAITO KOMBIGERICHTE

Alle unsere Kombinationen werden mit Miso-Suppe serviert



AUSWAHL AN NIGIRI*

10 Stück Nigiri nach Ihrer Wahl

SUSHI DELUXE*

8 Stück Nigiri, 1 Maki, 1 Temaki nach Ihrer Wahl

SASHIMI-KÖSTLICHKEITEN*

15 Stück Sashimi nach Ihrer Wahl

SUSHI UND SASHIMI FUJIYAMA*

8 Stück Nigiri, 1 Maki, 9 Stück Sashimi nach Ihrer Wahl

AUSWAHL AN TEMAKI*

5 Stück Temaki nach Ihrer Wahl

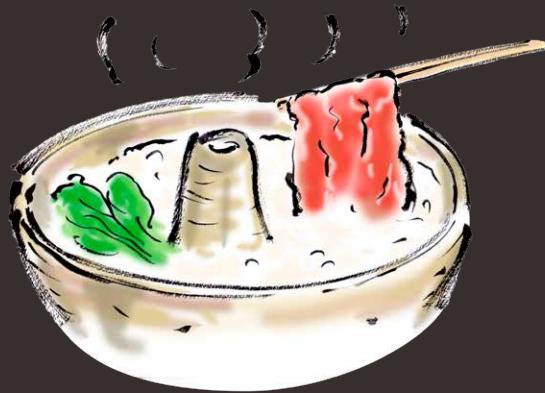
Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

SUPPEN, NUDELN, REIS UND SALAT



MISOSHIRU

Miso-Suppe, Tofu, Lauch, Wakame-Algen

TORI SOBA

Soba-Nudelsuppe, Hühnerfleisch, Lauch, Wakame-Algen

TEMPURA UDON

Udon-Nudelsuppe, Garnelen und Gemüse in Tempurateig

YAKI SOBA

Soba-Nudeln, Hühnerfleisch, Gemüse, Sojasauce

YAKI MESHU

Sautierter Reis, Hühnerfleisch, Ei, Gemüse, Sojasauce

SAKURA

Salat aus Kohl, Möhren und Mais, Miso-Sauce

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

NIGIRI

2 Stück



SAKE*

Lachs

EBI

Gedämpfte Garnelen

TAI*

Zahnbrasse

HAMACHI*

Japanische Bernsteinmakrele

TAKO

Oktopus

UNAGI

Gebratener und glasierter Aal

AMA EBI*

Rohe Garnelen

MAGURO*

Gelbflossenthunfisch

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

SASHIMI

5 Stück

SAKE*

Lachs

EBI

Gedämpfte Garnelen

TAI*

Zahnbrasse

HAMACHI*

Japanische Bernsteinmakrele

TAKO

Oktopus

UNAGI

Gebratener und glasierter Aal

AMA EBI*

Rohe Garnelen

MAGURO*

Gelbflossenthunfisch



Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

TEMAKI



KANI KAPPA

Krebs-Surimi, Gurke

SAKE ABOKADO*

Räucherlachs, Avocado

CHUUKARA TAI

Zahnbrasse, scharfe Sauce, Lauch

IKURA*

Lachsrogen, Spargel

SAKE-KAWA*

Knusprige Lachshaut und Masago-Fischrogen

CHUUKARA MAGURO*

Gelbflossenthunfisch, scharfe Sauce, Lauch

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

MAKI

SAKE MAKI*

Lachs

KAPPA MAKI

Gurke

KANI MAKI

Krebs-Surimi

TAI MAKI*

Zahnbrasse

KABOCHA MAKI

Kürbis

MAGURO MAKI*

Gelbflossenthunfisch



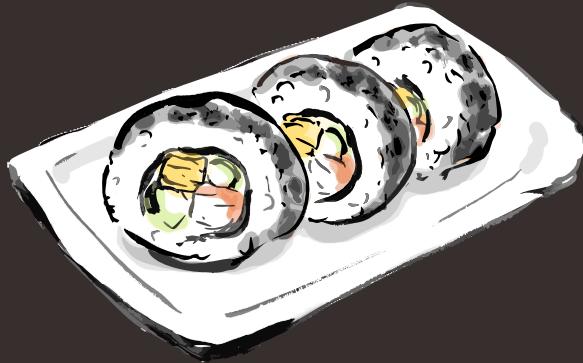
Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

FUTOMAKI



KAITO CALIFORNIA

Garnelen, Mayonnaise, Avocado,
Gurke, Tamago, Sesamsamen

YASAI MAKI

Spargel, grüne Bohnen, Möhren,
Paprika, Tamago, Frischkäse

EBI TEMPURA MAKI

Garnelen im Tempurateig, Avocado,
Gurke, Mayonnaise

CHUUKARA SAKE*

Lachs, pikante Sauce, Gurke, gegrillter Sesam

KAITO RAINBOW*

Surimirollen garniert mit Mischsashimi
vom Chef ausgewählt

DRAGON ROLL*

Garnelen im Tempurateig,
gebratener und glasierter Aal,
cremiger Käse, Avocado

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

TEMPURA

YASAI TEMPURA

Gemüse-Tempura, Tentsuyu-Sauce

EBI TEMPURA

Garnelen im Tempurateig, Tentsuyu-Sauce

TEMPURA MORIAWASE

Garnelen, japanische Bernsteinmakrele,
Gemüse im Tempurateig, Tentsuyu-Sauce

TIGEREYE TEMPURA*

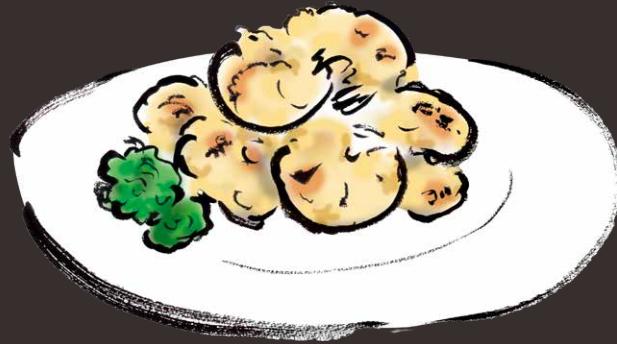
Rollen im Tempurateig,
japanische Bernsteinmakrele,
cremiger Frischkäse, Lachsrogen

YASAI MAKI TEMPURA

Gemüserollen im Tempurateig,
cremiger Frischkäse

SAMURAI TEMPURA*

Rollen im Tempurateig, Lachs,
japanische Bernsteinmakrele, Surimi,
Masago-Fischrogen, Frischkäse



Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

TERIYAKI



SAKE TERIYAKI*

Lachsfilet vom Grill, Teriyaki-Sauce, gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse

TORI TERIYAKI

Gegrilltes Hühnerfleisch, Teriyaki-Sauce, gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse

GYU NIKU TERIYAKI*

Angus-Rinderfilet, Teriyaki-Sauce, gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

DESSERTS



MATCHA TEA ICE CREAM

Hausgemachtes Eis aus grünem Tee

KAITO MATCHA FRUIT

Hausgemachtes Eis aus grünem Tee, Frischobst

LYCHEE

Litschi-Salat mit Minze

BANANA TEMPURA

Bananen im Tempurateig, hausgemachtes Vanilleeis

ICE CREAM TRAY

Auswahl an hausgemachten Eis

FRUIT TEMPTATION

Mosaik aus frischen Früchten der Saison

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

