



H i r o | S a k a O

Willkommen im HIRO SAKAO

Herzlich willkommen in unserem Restaurant Hiro Sakao in Forchheim - oder wie man in Japan sagt Irasshaimase.

Genießen Sie kunstvoll gerollte Sushis, frische Sashimis und eine Vielzahl köstlicher japanischer Tapas und Gerichte in einem modernen Ambiente.

Wir verwenden die besten regionalen und überregionalen Produkte.

Unser Fisch ist ASC-zertifiziert.

Originell zubereitete Cocktails und Drinks laden dazu ein, auf unserer wunderschönen Terrasse zu verweilen.

Die Speisekarte bietet auch viele attraktive Business Lunch-Möglichkeiten.

Frische und Leidenschaft für Genuss stehen bei uns an erster Stelle. Zusammen mit unserem Team, das über langjährige Erfahrung in der japanischen Gastronomie verfügt, freuen wir uns darauf, Ihnen unser Können zu präsentieren.

Herzlichst, Ihr Hiro Sakao Team in Forchheim!



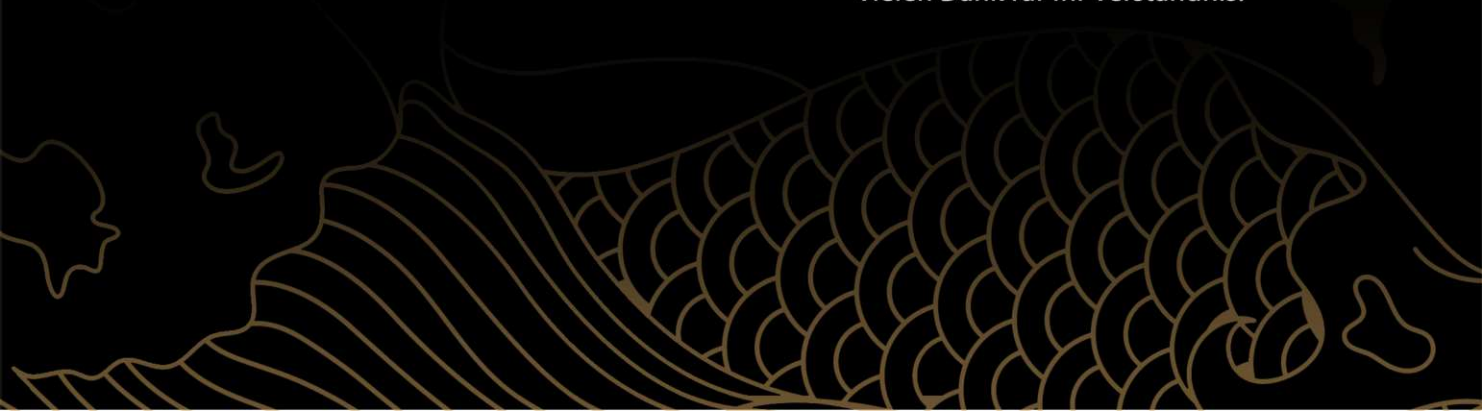
H i r o | S a k a O

Zahlungsmöglichkeiten

- EC-Kartenzahlung ab 20 €
 - Kreditkartenzahlung ab 40 € (Visa, Mastercard)
- American Express not accepted.

Nachhaltigkeit

Für Speisen, die im Restaurant verzehrt werden und anschließend eingepackt werden sollen, wird pro Verpackung 5 € Pfand für Mehrweg- oder 1 € für Einwegverpackung berechnet.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!





MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag von 11:30-14:30 Uhr

Alle Gerichte werden mit Miso Suppe serviert

12,90-

99. Combo Meal

Tom Kha Gau Suppe mit Hühnerfleisch
verfeinert mit Koriander, Sushi Nigiri
Mix Maguro (Tuna) mit Sake (Lachs)

13,50-

480. Sakura

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt
durch den Sushimeister 2 Hosomakis,
1 Ura Maki

12,90-

481. Sushi Mix

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt
durch den Sushimeister 4 Nigiri + 1 Ura Maki
(6 Stück), auch vegetarisch möglich

12,90-

482. Wildkräuter Curry

Wahlweise mit Hühnchen oder vegetarisch
dazu Salat und Reis, scharf

13,90-

483. Sakao Menü

Wöchentlicher Wechsel von verschiedenen
Menüs
- Bitte fragen Sie Ihre Bedienung

484. Lunch Bento

dazu Ura Maki, Salat, Tamago und Reis

13,90-

Lachs

14,90-

Ente

12,90-

Vegetarisch

13,90-

485. Tori Don

Knuspriges Hühnchen auf Reis in
Teriyakisoße

13,90-

486. Tendon

Tempura von Garnelen, Fisch
und Gemüse auf Reis

13,90-

487. Gyudon

Gegrillte Rindfleischscheiben mit Zwiebeln auf
Reis mit Teriyakisoße
und mit Spiegelei & Hiyashiwakame

12,90-

488. Jakarta Bay Curry

Masaman Curry mit zartem Hühnchen
und Erdnüssen

13,90-

489. Katsu Curry

Japanische Katsu Curry mit knusprig
gebackenen Hähnchenbrust

GETRÄNKE

Aperitifs & Longdrinks

5,50-

126. Umeshu

Kalter Pflaumenwein
0,1L

5,50-

127. Prosecco

0,1L

8,50-

129. Aperol Spritz

0,2L

8,50-

130. Hugo

0,2L

8,50-

131. Lillet Wildberry

0,2L

8,50-

139. Moscow Mule

8,90-

140. Cuba Libre

9,90-

141. Sakura Grapefruit

Gin, Grapefruit, Rossmarin

135. Gin Tonic

0,2L, mit

10,90-

Jinzu Gin

8,90-

Tanqueray Gin

10,90-

Hendricks Gin

10,90-

Monkey 47 Gin

777. Kiyoko

Kiyoko, Prosecco, Soda, Frische Minze

7,90-

on the Rocks

8,90-

Spritz

9,90-

Mojito

Wasser (still oder spritzig)

156. Wasser Karaffe

mit Auswahl von Limette, Minze, Erdbeeren,
Zitronengras, Ingwer oder Orange

4,50- 0,5L
6,50- 1,0L

158-159. Teinacher Medium

4,50- 0,33L
6,90- 0,75L

160-161. Teinacher Naturell

4,50- 0,33L
6,90- 0,75L

Säfte

(Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich)

- 171. Apfelsaft (naturtrüb)
- 172. Orangensaft
- 173. Maracujanektar
- 174. Schwarzer
Johannisbeernektar
- 175. Cranberrynektar
- 176. Mangonektar
- 177. Traubennektar
- 178. Rhabarbernektar
- 179. Guavennektar
- 180. Lycheennektar

3,90- 0,2L
5,90- 0,4L

Softs

- 163. Coca Cola
- 164. Coca Cola Zero
- 165. Fanta
- 166. Sprite
- 167. Spezi
- 168. Bitter Lemon
- 169. Ginger Ale
- 170. Tonic Water

3,50- 0,2L
4,70- 0,4L

Saftschorle

3,50- 0,2L
5,50- 0,4L

Signature Drinks

ohne Alkohol (0,4 L)

7,50- 835. Limetten Calpico

Calpico, Limetten, Soda

8,50- 836. Kokoro Calpico

Calpico, Himbeeren, Limetten,
Ingwer, Soda, Minze

8,50- 837. Kimono Calpico

Calpico, Erdbeeren,
Limetten, Soda

8,50- 838. Ginger Cooler

Ingwer, Minze, Gurke,
Limetten, Ginger Ale

8,50- 839. Berry Lovers

Erdbeeren, Erdbeerpüree,
Ingwer, Limetten, Minze

8,50- 840. Guava Passion

Guavensaft, Passionsfruchtsaft,
Limetten, Soda

8,50- 841. Kokoro Islands

Lycheesaft, Passionsfruchtsaft,
Limetten, Soda

7,50- 842. Lemon Soda

Limetten, brauner Zucker, Soda

843. Green Ginger
Ice Tea

8,50-

frischer Ingwer, grüner Tee,
Limetten, Minze, Soda

8,50- 844. Tokyo Yuzu

Yuzupüree, Minze, Orangen, Soda

845. Pina Colada
Calpico

8,50-

Kokos, Ananassaft, Calpico,
Limette, Minze

+4,00-

Alle Signature Drinks sind mit
Gin, Rum oder Vodka (4cl) er-
hältlich

mit Alkohol (0,4 L)

8,90-

846. Sake Calpico

Calpico, Reiswein, Passionsfruchtsaft,
Limetten, Soda

9,90-

1331. Homemade Caipirinha

Limetten, brauner Zucker, Pitú, Soda

10,90-

132. Homemade Mojito

wahlweise mit Himbeere, Limetten, Minze,
brauner Zucker, Havana Club

Flaschenbiere

4,50- 145. Lammsbräu Pils
0,33L

5,50-

143. Cola Weizen
0,5L

4,50- 146. Lammsbräu
alkfr. Pils
0,33L

5,50-

144. Radler
0,5L

5,90- 147. Lammsbräu
Weizen
0,5L

4,90-

149. Kirin
0,33L

5,90- 148. Lammsbräu
alkfr. Weizen
0,5L

4,90-

150. Asahi
0,33L

4,90-

151. Sapporo
0,33L



H i r | S a k a
JAPANISCHES RESTAURANT

Weißweine

402. Sauvignon Blanc

Vignobles Berthier / Loire / Frankreich

Der Wein öffnet sich mit einer typischen Nase, die weiße Blumen, Zitrusfrüchte und exotische Früchte vereint. Im Mund ist der Auftakt geschmeidig und zart, verlängert durch eine erfrischende Lebendigkeit, die das Gefühl der Weichheit ausbalanciert.

4,50-	0,1L
7,80-	0,2L
27,50-	0,75L

403. Riesling

Kloster Eberbach / Rheingau / Deutschland

Der elegante Domäne Bergstraße Riesling von Kloster Eberbach gleitet mit leuchtendem Hellgelb ins Glas. Der Nase zeigt dieser Kloster Eberbach Weißwein allerlei Pfirsiche und Grüner Apfel. Fruchtig und spritzig. Ein Genuss für jeden Tag!

4,80-	0,1L
8,10-	0,2L
28,50-	0,75L

404. Chardonnay

Weingut Milch / Rheinhessen / Deutschland

Der Chardonnay Monsheim vom Weingut Milch wurde im Halbstückfass vergoren und ausgebaut. Er zeigt eine betörende Nase mit Aromen von Grapefruit, Johannisbeeren, Banane, Melone und Mandeln. Am Gaumen füllig, wunderbar saftig, sehr schöne Frucht, finessenreich, sehr elegant, feiner Schmelz und sehr lange anhaltend.

5,40-	0,1L
9,10-	0,2L
32,00-	0,75L

405. Lugana

Tenuta Roveglia / Lomardei / Italien

Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Apfel, Limonen, Kräuter und Frühlingsblumen. Am Gaumen frisch, saftig, füllig, elegant und lange nachhallend.

5,10-	0,1L
8,80-	0,2L
31,00-	0,75L

406. Weissburgunder

Dr. Gänz/Nahe/Deutschland

Reife Früchte, vollmundig und doch fein mit seinen Aromen reifer Birne, gelben Früchten und geschmeidiger Textur im Mund.

5,10-	0,1L
8,80-	0,2L
31,00-	0,75L

407. Scheurebe

Winzerhof Nagel / Franken / Deutschland

42 Jahre alte Stöcke, welche in einem ehemaligen Steinbruch stehen sind die Grundlage für die Scheurebe des Winzerhofs Nagel. Feine Frucht von Cassis und Grapefruit gepaart mit einem eleganten Mundgefühl machen Sie zu einem großartigen Solisten sowie Speisenbegleiter.

4,80-	0,1L
8,10-	0,2L
28,50-	0,75L

Rotwein

408. Primitivo

Pietra Pura / Apulien / Italien

Mandus Primitivo di Manduria vom Weingut Pietra Pura ist ein trocken ausgebauter und sortenreiner Primitivo Rotwein aus Apulien in Italien. Der Geschmack ist geprägt durch weiche, süßlich anmutende Tannine und eine harmonisch eingebundene Vanillenote, die dem Wein seine Klasse verleiht

5,30-	0,1L
9,00-	0,2L
31,50-	0,75L

409. Ventoux Rouge

Domaine de Fondrèche / Rhône / Frankreich

Frisch und saftig entströmen dem Glas betörende Fruchtaromen mit Noten von dunklen Waldbeeren, Cassis, Kräutern der Provence und Süßkirschen. Körper und Kraft sind in einer wunderbaren Balance. Saftige und zarte Tannine geben diesem authentischen Wein eine faszinierende Struktur, was ihn zu einem Ausnahmewein in dieser Region macht

5,10-	0,1L
8,80-	0,2L
31,00-	0,75L

Rosé

410. Rosé Primitivo

A Mano / Apulien / Italien

Auf exotische tropische Fruchtaromen und einen Hauch von kristallisiertem Ingwer folgen üppige Zitrus Aromen, die mit cremigen Früchten kombiniert werden, um die lebendige Säure auszugleichen. Die Primitivo-Traube trägt einen Brombeercharakter bei und am Gaumen finden sich reife Pfirsiche und tropische Aromen, um die Komplexität zu steigern

5,10-	0,1L
8,80-	0,2L
29,00-	0,75L

411. Rosé Hessische Bergstraße

Kloster Eberbach / Rheingau / Deutschland

Fruchtig und abgerundet, frisch, elegant mit einer feinen Blume und harmonischen Säure. Ein Rosé par Excellence

4,80-	0,1L
8,10-	0,2L
27,50-	0,75L

Champanger & Prosecco

412. Ruinart Rosé – Champanger

Ruinart Rose ist ein luxuriöser Champagner, der aus einer Kombination von Chardonnay und Pinot Noir Trauben hergestellt wird. Der Wein wird in einer speziellen Methode hergestellt, die als "Methode Traditionelle" bekannt ist. Diese Methode beinhaltet die Verwendung von nur den besten Trauben, die sorgfältig ausgewählt werden, um ein perfektes Gleichgewicht zwischen Süße und Säure zu erzielen.

Der Ruinart Rose hat eine helle, leuchtende rosa Farbe und ein Aroma, das an Erdbeeren, Himbeeren und Rosenblätter erinnert. Der Geschmack ist frisch und fruchtig, mit einem Hauch von Süße und einem leichten Abgang.

70,-	0,375L
122,-	0,75L

413. Ruinart Brut – Champagner

Der edle Ruinart Brut ist ein klassischer Champagner voller Finesse und Persönlichkeit.

Dieser Champagner hat eine exotische Fruchtigkeit mit Noten von Zitrusfrüchten und Apfel, vollendet mit feinen Brioche-Aromen. Die Ausgewogenheit und erstaunliche Frische des Ruinart Brut Champagners wird durch einen langen Abgang perfekt abgerundet.

65,-	0,375L
108,-	0,75L

127. Borgo Santo – Prosecco

Erfrischend und hervorragender Spumante aus Venetien.
PROST!

5,50-	0,1L
36,0-	0,75L

Sake

414. Kikumasamune / Junmaishu / Kobe

Trocken, erfrischend, nach traditioneller Kimoto Methode gebraut, durch natürlichen, aufwendigen Gärprozess entstandenen Sake.

4,90-	0,1L
21,50-	0,5L

415. Dassai 50 / Asahishuzo / Daingingo / Yamaguchi

Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben. Zeigt Geschmackskomponenten von Weißwein mit ausgewogener Säure und feinem Abgang.

6,90-	0,1L
20,90-	0,3L

416. Kikumasamune / Junmai / Taru

Runder, harmonischer Junmai. Kurz im Holzfass (Yoshino-Zeder) gereift, erfrischt dieser Tropfen mit Noten von Zedernholz und Lavendel. Im Gaumen süsslich und ausgewogen, mit einem trockenen, leicht harzigen Abgang.

6,90-	0,1L
19,60-	0,3L

417. Tamanohikari / Daiginjo / Kyoto

Prämierter Sake aus Kyoto, fruchtig, mild im Geschmack, ausschließliche Verwendung von Omachi Reis, höchste Qualitätstufe.

8,20-	0,1L
23,20-	0,3L

125. Warmer Sake

6,50-	0,15L
-------	-------

Japanese Spirits

120. Nikka Whisky

11,50-	2CL
--------	-----

121. Hibiki Whisky

11,50-	2CL
--------	-----

122. Hakushu Whisky

11,50-	2CL
--------	-----

123. Ryoma Rum

9,90-	4CL
-------	-----

124. Kuro Kirishima

Süßkartoffelschnaps

8,90-	4CL
-------	-----

Kaffee & Tee

4,90- 200. Zitronengraste

3,50-

206. Espresso

6,90- 201. Tee mit
frischen Früchten

3,90-

10206. Espresso
Macchiato

4,50- 202. Sencha
Grüner Tee

4,90

207. Espresso Doppio

4,50- 203. Jasmintee

5,50-

10207. Espresso
Doppio Macchiato

4,50- 204. Ingwertee

4,50-

208. Cappuccino

4,90- 205. Pfefferminztee

4,50-

2088. Milchkaffee

4,90- 210. Yuzu Tea

6,00-

209. Latte Macchiato

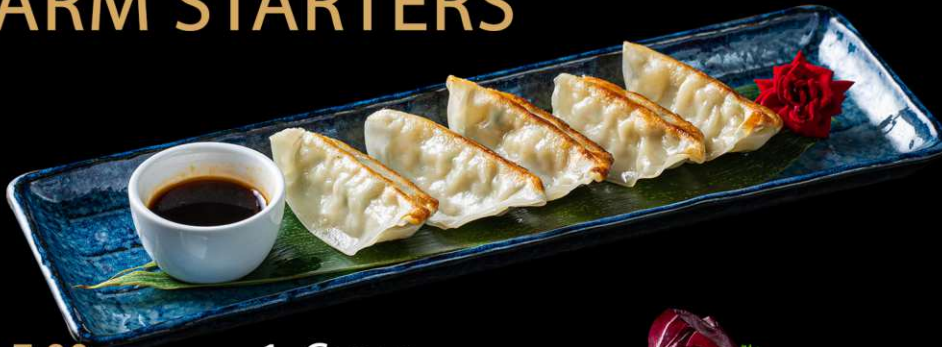
3,90-

300. Kaffee



H i r o | S a k a
JAPANISCHES RESTAURANT

WARM STARTERS



7,90- 1. Gyoza

(Vegetarisch möglich)
Gebratene Teigtaschen
mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung



7,90- 2. Ebininniku

Garnelen in Knoblauch-Sojasoße

8,50- 3. Hot Basket

Gedämpfte Teigtaschen
mit Garnelenfüllung



7,90- 5. Takoyaki

Oktopusbällchen nach
Art des Hauses

7,90- 4. Karaage

Gebackene Stückchen von der
Hähnchenkeule



7,90- 6. Nasu

Auberginenstücke in Miso-Soße



8,50- 7. Yume

Thunfischstücke in Teigmantel
serviert mit Chili- Knoblauchsoße



7,90-

8. Tsuki

Kleine Teigsäckchen mit pikanter Garnelenfüllung



8,90-

9. Akari

Knuspriges Hähnchen mit Gurken dazu Sesamsoße



7,90-

10. Hana

Gebackener Tintenfisch mit Chili-Limettensoße



7,90-

11. Crispy Pocket

Garnelen in knusprigen Kartoffelmantel



7,90-

12. Poppukon

Edamame, Mais-Tempura mit Ponzu Soße

9,90-

13. Kasai Tempura

Verschiedenes Gemüse Tempura



7,90-

14. Agedashi-Tofu

Ausgebakener Tofu mit Spezialsoße



9,90-

18. Ebi Tempura

Riesengarnelen mit Tempurateig und Guacamole

6,90-

19. Mini-Frühlingsrolle

YAKITORI SPIEßE

*2 Spieße



8,90-

15. Tori

Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln



8,90-

16. Asupara

Grüner Spargel



9,90-

17. Ebi

Garnelen


9,90-

188. Saté

Marinierte Hühnerspieße mit
Erdnussoße

COLD STARTERS



7,90- 20. Gomaae 

Blanchierter Spinat mit Sesam-Erdnussoße



7,90- 21. Hiyashiwakame 

Seetangsalat

12,90- 22. Bangkok Baby

Krosse Entenwürfel, pikant mariniert mit Chili, Kräuter Koriander und Zwiebeln, serviert auf Salat und dazu Reis, pikant

12,90- 46. Vegan Baby 

Krosse Tofuwürfel, pikant mariniert mit Chili, Kräuter Koriander und Zwiebeln, serviert auf Salat und dazu Reis, pikant



10,90- 23. Umi

Feines Thunfisch Carpaccio mit Ingwer-Sojasoße



10,50- 24. Sora

Zartes Lachs Carpaccio mit Ingwer-Sojasoße



17,90- 25. Beef Tataki

Rindfleisch, Chili Ingwer Ponzu



8,90-

26. Ki

(Vegan möglich)
Fruchtiger Mangostreifensalat,
pikant mariniert mit Garnelen
und Tintenfisch, scharf



7,50-

28. Edamame

Sojabohnen



15,90-

27. Tataki

Leicht gegrillter Thunfisch
ummantelt mit schwarzem Sesam,
dazu Ingwer-Sojasoße



7,50-

29. Yuki

Tofu-Salat mit süßsaurer
Ingwer-Sojasoße



15,90-

30. Hiromi

Lachs im Pankomantel auf
Limetten-Guacamole

SALATE



8,90-

32. Asupara

Grüner Spargel
mit Limetten-Sojasoße und Sesam



11,90-

33. Avocado Sarada

Frische Avocado auf Blattsalat
der Saison mit Hausdressing

8,50-

31. Sarada

Bunter Blattsalat mit Hausdressing



13,90-

34. Sashimi Sarada

Variationen von rohem Fisch, mariniert mit
Wasabi-Sojasoße auf bunten Blattsalaten

16,90-

42. Garnelen Sarada

Blattsalat mit angebratenem Fisch und Garnelen



16,90-

41. Tako Sarada

Oktopus , Wildkräutersalat , Gurken,
Tomaten, Avocado mit Sakao Dressing



SUPPEN & NUDELN

5,50-

35. Miso



Sojabohnensuppe mit Seetang
und Tofu

7,90-

36. Tom Yam



leicht scharfe Suppe mit Garnelen,
Gemüse und Koriander

9,90-

37. Udon

Fischbrühe mit japanischen
Weizennudeln,
Hähnchenbrust und Gemüse

12,90-

38. Tempura Udon

Weizennudelsuppe mit Gemüse
und Fischtempura

39. Yakiudon

12,90-

Gemüse



Gebratene Udonnudeln
mit Ei und Gemüse

40. Yakisoba

12,90-

Gemüse



Gebratene Eiernudeln
mit Ei und Gemüse

14,90-

Huhn oder Rind

Gebratene Udonnudeln mit Hähnchen-
brust oder Rindfleisch, Ei und Gemüse

14,90-

Huhn oder Rind

Gebratene Eiernudeln mit Hähnchen-
brust oder Rindfleisch, Ei und Gemüse

17,90-

Ente

Gebratene Udonnudeln mit knuspriger
Ente, Ei und Gemüse

17,90-

Ente

Gebratene Eiernudeln mit knuspriger
Ente, Ei und Gemüse

18,90-

Garnelen

Gebratene Udonnudeln mit Garnelen,
Ei und Gemüse

18,90-

Garnelen

Gebratene Eiernudeln mit Garnelen,
Ei und Gemüse



HAUPTGERICHTE

18,90-

45. Saketeri

Gegrilltes Lachsfilet mit Balsamico-Teriyakisoße, Kaiserschoten, Pak Choi und Reis

18,50-

47. Toriteri

Hähnchenbrust mit Sesam-Teriyakisoße, grünem Spargel und Lauch, serviert mit Reis

21,90-

48. Kamo

Barbarie – Entenbrust mit fruchtiger Mango-Misosoße und Reis

25,90-

49. Gyufilet

Zartes Rinderfilet aus Irland mit gebratenen Zuchinstreifen, serviert mit Reis, dazu Soja-Rettichsoße

21,90-

43. Moriawase
Tempura

Tempura von Garnelen, Fisch und Gemüse



1482. Wildkräuter Curry
(mit Reis serviert)

14,90-

Tofu

17,90-

Huhn

19,90-

Ente

21,90-

Garnelen

DESSERT

9,00- 110. Kokos Pudding

8,90- 114. Sesam - oder
Grüntee Eiscreme

Mit frischem Obst

7,50- 111. Jasmin
Crème Brûlée

7,50- 115. Black Rice

Schwarzer Klebereis
mit Kokosmilch

8,90- 112. Dorayaki

Japanischer Pfannkuchen,
mit roter Bohnenpaste gefüllt

9,00- 116. Age-Banane

Gebackene Banane im Kokosmantel,
Vanille Eis

8,90- 113. Mochi Mix

mit Eiscreme gefüllter Reisbällchen



SASHIMI



17,90-

50. Sake

Lachs



19,90-

51. Maguro

Thunfisch



18,90-

52. Maguro to Sake

Thunfisch und Lachs

POKE BOWLS

15,90-

55. Spicy Tuna Bowl

Sushibowl mit mariniertem Thunfisch, Chilisöße, Avocado, Rucola, Lauchzwiebeln, Sesam und Teriyaki Soße

14,90-

56. Spicy Salmon Bowl

Lachs, Edamame, Gurke, Rote Beete, Sesam Flavor, Seetangsalat, Erdnüsse

13,90-

57. Green Sakao Bowl

Avocado, Frühlingszwiebel, Gurke, Edamame, Seetangsalat, Wasabinüsse

15,90-

58. H. Bulgogi Bowl

Rindfleisch, Avocado, Rotezwiebel, Gurken, Paprika, Rucola, Lauchzwiebel

14,90-

59. Grilled Chicken Bowl

Gegrilltes Hähnchen, Seetangsalat, Avocado, Mango, Tomaten, Edamame



NIGIRI

*2 Stück



6,90-

60. Avocado

Avocado



7,90-

61. Asupara

Grüner Spargel



6,90-

62. Sake

Lachs



7,90-

63. Maguro

Thunfisch



6,90-

64. Suzuki

Seewolf



65. Ikura

7,90-

Tobiko

9,90-

Lachskaviar



8,90-

67. Shizuka

Flambierter Lachs mit Spargel



7,90-

66. Ebi

Garnelen



9,50-

68. Honoka

Flambierter Thunfisch mit Avocado

7,90-

69. Spicy Sake

Lachstartar

70. Prime Aburi Nigiri

(1 Stück)

3,90-

Sake

Flambierter Lachs, Tobikko,
pikante Mayo

4,50-

Maguro

Flambierter Thunfisch,
Tobikko, pikante Mayo

HOSOMAKI



4,90-

71. Kappa

Gurke und Sesam



5,00-

73. Shinko

Eingelegter Rettich



5,50-

76. Asupara

Grüner Spargel



5,50-

78. Kanpyo

japanischer Kürbis



5,50-

72. Avocado

Avocado



5,90-

74. Sake

Lachs



5,50-

75. Tekka

Thunfisch



5,50-

79. Horenso

Spinat, Sesam und Erdnuss

6,50-

77. Kazumi

Thunfisch, Lachs, Ingwer,
Schnittlauch, Chilli

URAMAKI



8,50-

80. Sachiko

Lachs, Mango, Shiso



8,50-

81. Junko

Gebratene Lachshaut, Gurke,
Philly-Cheese, Sesam



8,50-

82. Pirikara

Pikanter Thunfisch, Schnittlauch



8,90-

83. Aiko

Räucherlachs, Apfel, Koriander,
Philly-Cheese



8,50-

84. Philadelphia

Garnelen, Rucola, Philly-cheese



8,90-

85. California

Garnelen, Gurke, Avocado, Tobikko



8,50-

86. Kaori 

Auberginen in Tempura
Schnittlauch, Shiso



8,90-

87. Tempura

Garnelen in Tempuramantel,
Sesam



8,50-

88. Sayuri

Spargel, Rucola, schwarzer Sesam,
Philly-Cheese



8,50-

89. Alasuka

Lachs , Gurke , Sesam



90. Salmon Lover

Marinieter Lachs, Schnittlauch mit

8,90-

Tobiko

10,90-

Ikura

8,90-

91. Yasai

Kürbis, Avocado, Philly-Cheese

8,90-

92. Kenko

Lachstartar, Gurke, Avocado, Mango,
Crispy Tempura und pikante Mayo

SAKAO SIGNATURES



11,90- 309. Yoko

Gebackenes Hühnchen,
Mangostreifen, Gurke, Sesam



10,90- 310. Haruna

Spargeltempura, Avocado,
Philly-Cheese, Sesam



12,50- 311. Tomoko

Ententempura, Sesam, Schnittlauch,
Chillisoße



12,50- 312. Saté

Gebackenes Hühnchen, Avocado,
Sesam, Erdnussoße



13,50- 313. Hitomi

Soft Shell Crab in Tempura,
Avocado, Gurke, Tobikko



11,90- 314. Shiro

Gebackener Seidentofu, Avocado,
Misoße



15,90- 315. Yukiko

Knusprige Lachshaut, geräucherter
Aal, Gurken, Philly-Cheese,
Lachscarpaccio on top



14,90- 316. Momo

Marinierter Lachs, Mango,
Gurke, Tobikko, flambierter
Lachs on top, pikante Soße

16,90- 317. Midori

Marinierter Thunfisch, Spargel, Avocado,
flambierter Thunfisch on top,
Wasabi-Tobikko, pikante Soße





14,90- **318. Ebisu**

Gebackene Riesengarnelen, Salat, Avocado on top



14,90- **319. Daiki**

Garnele, Avocado, Spargel, Tobikko, flambierter Lachs on top



14,90- **320. Kenta**

Gebackener Thunfisch, Lauch, Shinko, Avocado und Thunfisch on top, pikante Soße



8,90- **321. Nao**

Futomaki gebacken mit Krebsfleisch, Avocado und Philly-Cheese Füllung, japanische BBQ Soße



16,90- **322. Musashi**

Rinderfilet medium gegrillt mit Avocado, Red Onion Tempura, Aubergine on top, Chilli-Pfeffer-Sojasoße



8,90- **323. Nogami**

Futomaki gebacken, mit Lachs, Mango, Gurke, Tobikko, Philly-Cheese mit Avocado on top



16,90- **324. Yuri**

Garnelentempura, japanischer Rettich, Apfel, geräucherter Aal on top, Miso-Mayo Soße, flambiert

14,90- **325. Ichimori**

Flambierter Seewolf, Lachshaut, Geräucherter Aal, Eingelegter Rettich, Philly-Cheese, Chilli, Limette

14,90- **326. Ochi**

Thunfisch, Avocado, geräucherter Lachs, grüner Spargel, Sesam und Unagi Soße

8,50- **10321. Natsumi**

Futomaki gebacken mit Avocado, Mango und Philly-Cheese Füllung

SUSHI MIX



17,90-

95. Hiro

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)



21,90-

96. Tokyo

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) +
Sashimi



19,90-

97. Shibuya

4 Nigiri + 1 Ura Maki Tamago (6 Stück)
+ 1 Avokado Hosomaki (6 Stück)



42,00-

98. Kyoto

6 Nigiri + 2 Special Rolls (je 8 Stück)
+ 4 Scheiben flambierter Sashimi

82,00-

100. Hokkaido
für 4 Personen

Sashimi + 2 Ura Maki + 2 Special Rolls
+ 8 Nigiri + 2 Hosomaki + 1 Nao

115,00-

101. Osaka
für 6 Personen

Sashimi + 4 Special Rolls + 10 Nigiri
+ 3 Hosomaki + 1 Nao + 1 Nogami

Extras

Wasabi	3,00€
Tsukisauce	3,00€
Teriyakisauce	3,00€
Ingwer	3,00€
Gohan (Reis)	3,50€
Sushireis	4,00€
Chilisauce	3,00€
Unagisauce	4,00€
Satésauce	3,00€
Umisauce	4,50€

• ALLERGIKER INFORMATIONEN •

Liebe Gäste,

seit dem 13. Dezember 2014 ist die „Kennzeichnungs-Pflicht der Haupt-Allergene für lose Ware“ in Kraft. Wir nehmen das Anliegen von Allergikern nach Aufklärung und Information sehr ernst. Wir kommen der Kennzeichnungspflicht nach besten Wissen und Gewissen nach. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung und händigt Ihnen unsere Karte mit Zusatzstoffinformationen aus. Wir weisen darauf hin, dass wir trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausschließen können, dass durch z.B. Kreuzkontaminationen auch Spuren anderer allergener Stoffe in unseren Speisen vorhanden sein können. Wir danken für Ihr Verständnis.

In Soja- und Teriyakisoße ist Gluten (Weizen) enthalten. Alle Speisen können Spuren von Sesam aufweisen. Wasabi und eingelegter Ingwer enthalten Konservierungsstoffe und Farbstoffe.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Allergene: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

 Scharf  Vegetarisch






尾

H i r o | S a k a o

Hiro Sakao Forchheim
Äußere Nürnberger Straße 62
91301 Forchheim

 <https://www.hirosakao-forchheim.de>

 hirosakao_forchheim

 forchheim@hirosakao.com

 09191 6986018