



H i r o | s a k a O



Herzlich 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!



MITTAGSMENÜ

11:30-14:30 Uhr

Alle Gerichte werden mit Miso Suppe serviert

14,90

481. Sushi Mix

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Sushimeister (4 Nigiri + 1 Ura Maki)

– auch vegetarisch möglich

12,90

482. Wildkräuter Curry

wahlweise mit Hähnchen oder vegetarisch dazu Reis

– scharf

13,90

483. Sakao Menü

wöchentlicher Wechsel von verschiedenen Gerichten

– Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

12,90

488. Jakarta Bay Curry

Masaman Curry mit zartem Hähnchen und Erdnüssen

484. Lunch Bento

dazu Ura Maki, Salat, Tamago und Reis

13,90

Lachs

14,90

Ente

12,90

Vegetarisch

13,90

489. Katsu Curry

japanisches Curry mit knusprig gebackener Hähnchenbrust dazu Reis

13,90

485. Tori Don

knuspriges Hähnchen auf Reis mit Teriyakisauce

490. Tantanmen Ramen

cremige Sesam Nudelsuppe aus hausgemachter Brühe, Chiliöl, frische Ramen Nudeln, Ajitsuke Ei und Pak-Choi

13,90

487. Gyudon

gegrillte Rindfleischscheiben mit Zwiebeln auf Reis mit eingelegtem Ingwer, Seetangsalat, Spiegelei on Top & Teriyaki-Soße

14,90

Karaage

Hühnerbrühe und knuspriges Hähnchen

15,90

Beef

Hühnerbrühe und knuspriges Rindfleisch

13,90

Tofu

Gemüsebrühe und knuspriger Tofu

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

140. Granatapfel Spritz

Prosecco, Granatapfel, Holundersirup,
Limette

135. Gin Tonic

Tonic Water 0,2L mit 4cl

10,90

Hendricks Gin

11,50

Monkey 47 Gin

9,90

141. Sakura Grapefruit

Gin, Grapefruit, Rosmarin

Wasser

156. Wasser Karaffe

mit Auswahl aus Limette, Minze, Erdbeere, Zitronengras, Ingwer, Gurke oder Orange	
4,50	0,5L
6,50	1,0L

(Spritzig, Medium & Still)

160. Flasche Wasser Medium

3,10	0,25L
6,90	0,75L

161. Flasche Wasser Naturell

3,10	0,25L
6,90	0,75L

Säfte

(Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich)

171. Apfelsaft (naturtrüb)

172. Orangensaft

173. Maracujanektar

174. Schwarzer

Johannisbeernektar

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, Himbeere, Limette,
Ingwer, Minze, Soda

8,50 837. Kimono Calpico

Calpico, Erdbeere,
Limette, Soda

8,50 838. Ginger Cooler

Ingwer, Minze, Gurke,
Limette, Ginger Ale, Soda

8,50 839. Berry Lovers

Erdbeere, Erdbeerpüree,
Limette, Minze, Soda

8,50 840. Guava Passion

Guavensaft, Passionsfrucht,
Limette, Soda

8,50 841. Kokoro Islands

Lycheesaft, Passionsfruchtsaft,
Limette, Soda

7,50 842. Lemon Soda

Limette, brauner Zucker, Soda

8,50 843. Green Ginger Ice Tea

frischer Ingwer, grüner Tee,
Limette, Minze, Soda

8,50 844. Tokyo Yuzu

Yuzupüree, Minze, Orange,
Erdbeere, Soda

845. Pina Colada
Calpico

8,50

Kokos, Ananas, Calpico,
Limette, Minze

+4,00

Alle Signature Drinks sind auch
mit (4cl) Gin, Rum oder Vodka
erhältlich

mit Alkohol (0,4 L)

8,90

846. Sake Calpico

Calpico, Reiswein, Passionsfrucht,
Limetten, Soda

9,90

1331. Homemade Caipirinha

Limette, brauner Zucker, Pitú, Soda

10,90

132. Homemade Mojito

Limette, Minze,
brauner Zucker, Havanna Club, Soda
- wahlweise mit Himbeeren

Flaschenbier

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

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

Japanisches Bier

4,90 149. Kirin
0,33L

4,90 150. Asahi
0,33L

4,90 151. Sapporo
0,33L

H i r o S a k a
JAPANISCHES RESTAURANT

H i r o S a k a

Weißwein

402. Sauvignon Blanc

Vignobles Berthier / Loire / Frankreich

4,50	0,1L
7,80	0,2L
27,00	0,75L

403. Riesling

Kloster Eberbach / Rheingau / Deutschland

4,20	0,1L
8,10	0,2L
27,00	0,75L

404. Chardonnay

Weingut Milch / Rheinhessen / Deutschland

4,80	0,1L
9,10	0,2L
30,00	0,75L

405. Lugana

Tenuta Roveglia / Lomardei / Italien

4,50	0,1L
8,80	0,2L
28,00	0,75L

406. Weissburgunder

Dr. Gänz/Nahe/Deutschland

4,10	0,1L
8,00	0,2L
26,50	0,75L

Rotwein

408. Primitivo

Pietra Pura / Apulien / Italien

4,70	0,1L
9,00	0,2L
30,00	0,75L

409. Ventoux Rouge

Domaine de Fondrèche / Rhône / Frankreich

4,60	0,1L
8,80	0,2L
29,50	0,75L

Rosé

410. Rosé Primitivo

A Mano / Apulien / Italien

4,60	0,1L
8,80	0,2L
29,50	0,75L

Champanger & Prosecco

412. Ruinart Rosé

Reims / Champagne

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

413. Ruinart Brut

Reims / Champagne

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

127. Borgo Santo

Erfrischend und hervorragender Spumante aus Venetien

5,50	0,1L
36,00	0,75L



Sake

414. Kikumasamune / Junmaishu / Kimoto

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

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

415. Dassai 45 / Junmai / Daiginjo / Asahi

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. Kiku-Masamune / 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

9,50	2cl
------	-----

121. Hibiki Whisky

14,00	2cl
-------	-----

122. Hakushu Whisky

21,00	2cl
-------	-----

123. Ryoma Rum

9,50	4cl
------	-----

124. Kuro Kirishima

Süßkartoffelschnaps

8,90	4cl
------	-----

420. Edelbrände

verschiedene Sorten

5,50	2cl
------	-----

Kaffee & Tee

4,50 200. Zitronengraste

2,80 206. Espresso

5,50 201. Tee mit
frischen Früchten

3,20 10206. Espresso
Macchiato

4,50 202. Sencha
Grüner Tee

3,80 207. Espresso Doppio

4,50 203. Jasmin

3,70 208. Cappuccino

4,50 204. Ingwertee

4,90 209. Latte Macchiato

4,50 205. Pfefferminztee

3,50 300. Kaffee

4,50 210. Yuzu Tea

5,90 212. Matcha Latte

6,90 213. Iced Matcha Latte

WARM STARTERS



7,90

1. Gyoza

gebratene Teigtaschen
mit Hähnchen- und Gemüsefüllung
(vegetarisch möglich)



7,90

2. Ebininniku

gebratene Garnelen
in Knoblauch-Soja-Soße



8,50

3. Hot Basket

gedämpfte Teigtaschen
mit Garnelenfüllung



7,90

4. Karaage

goldbraun gebackene
Hähnchenkeulenstücke



7,90

5. Takoyaki

Oktopusbällchen nach
Art des Hauses



7,90

6. Nasu Dengaku

flambierte
Miso-Auberginenstücke



8,50

7. Yume

Thunfischstückchen
im Teigmantel
mit Chili-Knoblauch-Soße



8,50

119. Harumaki

Frühlingsrollen mit Thunfisch und
Gemüse



7,90

8. Tsuki

Teigsäckchen mit Garnelenfüllung
dazu pikante Mayo



8,90

9. Akari

knuspriges Hähnchen mit Gurke
dazu Sesamsoße



7,90

10. Hana

gebackener Tintenfisch
mit Chili-Limettensoße



7,90

11. Crispy Pocket

Garnelen im knusprigen
Kartoffelmantel



7,90

12. Poppukon

Edamame-Mais-Tempura
mit Ponzu Soße



9,90

18. Ebi Tempura

Tempuragarnelen mit Guacamole,
Rucolanest und Spezialsoße



7,90

14. Agedashi-Tofu

ausgebackener Tofu mit Spezialsoße

6,90

19. Mini Frühlingsrollen



H i r o | S a k a O

YAKITORI SPIEßE

*2 Spieße



8,90

15. Tori

Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln
und Teriyaki-Soße



8,90

16. Asupara

grüner Spargeltempura
mit Teriyaki-Soße



9,90

17. Ebi

Garnelen mit Teriyaki-Soße



9,90

188. Saté

marinierte Hähnchenspieße
mit Erdnuss-Soße

COLD STARTERS



7,90

20. Gomaee

Blanchierter Spinat mit Sesam-
Erdnuss-Soße



7,90

21. Hiyashiwakame

Seetangsalat

12,90

22. Bangkok Baby

krosse Entenwürfel pikant mariniert mit
Chili, Koriander, Zwiebel auf Salat



12,90

23. Umi

feines Thunfisch Carpaccio
mit Ingwer-Soja-Soße



10,50

24. Sora

zartes Lachs Carpaccio mit Ingwer-Soja-Soße



19,90

25. Beef Tataki

dünn aufgeschnittenes Rindfleisch,
mit Rettich und geröstetem Knoblauch
dazu Ponzu-Soße



8,90

26. Ki

fruchtiger Mangostreifensalat,
pikant mariniert mit Garnelen
und Tintenfisch, *pikant*
(vegan möglich)



7,50

28. Edamame

Sojabohnen



15,90

27. Tataki

leicht gegrillter Thunfisch
im schwarzen Sesammantel,
dazu Ingwer-Soja-Soße



7,50

29. Yuki

Tofu-Salat mit süßsaurer
Ingwer-Soja-Soße



16,90

30. Hiromi

Lachs im Pankomantel
mit Limetten-Guacamole

SALATE



9,90

32. Asupara

grüner Spargel
mit Limetten-Sojasoße und Sesam



13,90

33. Avocado Sarada

frische Avocado auf buntem Blattsalat
mit Hausdressing



15,90

34. Sashimi Sarada

Variation von rohem Fisch mariniert mit
Wasabi-Sojasoße auf buntem Blattsalat
mit Hausdressing



19,90

41. Tako Sarada

bunter Blattsalat mit Oktopus, Gurken,
Tomaten, Avocado und Sakao Dressing



16,90

42. Garnelen Sarada

bunter Blattsalat mit angebratenem Garnelen
und Hausdressing



SUPPEN

5,50

35. Miso

Sojabohnensuppe mit Seetang
und Tofu

7,90

36. Tom Yam

mit Garnelen, Gemüse und Koriander
- scharf

9,90

37. Udon

Fischbrühe mit japanischen
Weizennudeln, Hähnchenbrust und
Gemüse

12,90

38. Tempura Udon

Weizennudelsuppe
mit Gemüse - und Fischtempura

1490. Tantanmen Ramen

cremige Sesam Nudelsuppe aus hausgemachter Brühe,
Chiliöl, frische Ramen Nudeln, Ajitsuke Ei und Pak-Choi

16,90

Karaage

Hühnerbrühe
und knuspriges Hähnchen

18,90

Beef

Hühnerbrühe
und gebratenes Rindfleisch

14,90

Tofu

Gemüsebrühe
und ausgebackener Tofu



HAUPTGERICHTE

18,90 45. Saketeri
gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauch-Teriyaki-Soße,
Kaiserschoten, Pak Choi und Reis

18,50 47. Toriteri
Hähnchenbrust mit Sesam-Teriyaki-Soße,
grünem Spargel, Lauch und Reis

21,90 48. Kamo
Barbarie Entenbrust
mit fruchtiger Mango-Miso-Soße und Reis

29,90 49. Gyu Filet
150g Rinderfilet aus Irland mit Soja-Rettich-Soße,
gebratenen Zucchiniestreifen,
Karotten, Brokkoli und Reis

29,90 44. Gyu Entrecôte
200g Entrecôte mit Yakitori-Soße, gebratene Zucchi-
nistreifen, Karotten, Brokkoli und Reis

1482. Wildkräuter Curry

mit Gemüse & Reis serviert

14,90 Tofu

19,90 knusprige Ente

17,90 Hähnchen

21,90 Garnelen

39. Yakiudon

40. Yakisoba

12,90 Gemüse
gebratene Udonnudeln
mit Ei und Gemüse

12,90 Gemüse
gebratene Eiernudeln
mit Ei und Gemüse

14,90 Huhn oder Rind
gebratene Udonnudeln mit
Hähnchenbrust 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

UMAMI SET



Menü

Edamame - Sojabohnen mit Meersalz

Gyoza - gefüllte Teigtaschen mit Hähnchen und Gemüse

Tsuki - knusprige Teigtaschen mit Garnelenfüllung und pikanter Mayo

Sake Tataki - flambierter Lachs mit Forellen Kaviar und Soja-Trüffel-Sesam Vinaigrette

Yakitori Spieße - Hähnchen Spieße mit Teriyaki-Soße

Sake Spieße - Lachs Spieße mit Paprika

Ebisu - gebackene Garnele, Salat, Avocado on Top

Momo - marinierter Lachs, Mango, Gurke, Tobiko, Lachs on Top

Midori - marinierter Thunfisch, Spargel, Avocado, flambierter Thunfisch on Top

Tomoko - Ententempura, Sesam, Schnittlauch, Chillisauc

Sate - gebackenes Hähnchen, Avocado, Erdnusssoße

Ab 2 Personen

35 € pro Person

Weinempfehlung:

Tenuta Roveglia Lugana 0,2l 8,80 €

UMAMI SET

VEGETARISCH



Menü

Edamame - Sojabohnen mit Meersalz

Gyoza - gefüllte Teigtaschen mit Gemüse

Mini-Frühlingsrollen - mit Gemüsefüllung

Poppukon - Edamame-Mais-Tempura mit Ponzu Soße

Gemüse Spieße - Champignon, Tomate, Zucchini, Paprika

Agedashi Tofu - ausgebackener Tofu

Avocado Sarada - frische Avocado auf Blattsalat mit Hausdressing

Tamago Uramaki - japanisches Omelette, Gurke, Sesam

Haruna - Spageltempura, Avocado, Frischkäse, Sesam

4 Nigiri - Avocado, Tofu, eingelegter Rettich, Spargel

Hosomaki - Avocado

Ab 2 Personen

35 € pro Person

Weinempfehlung:

Tenuta Roveglia Lugana 0,2l

8,80 €

NORI TACO



330. Nori Taco

Tempura Nori in Taco-Form

6,90 /Stk.

Sake Taco

pikantes Lachs Tatar, Avocado, Mango und spicy Mayo

6,90 /Stk.

Tekka Taco

pikantes Thunfisch Tatar, Avocado, Mango und spicy Mayo

5,90 /Stk.

Veggie Taco

Avocado, Gurke, Mango, eingelegter Rettich und spicy Mayo

POKE BOWLS

16,90

55. Spicy Tuna Bowl

pikant marinerter Thunfisch, Avocado, Rucola, Lauchzwiebeln, Sesam und Teriyaki-Sesam-Soße

15,90

56. Spicy Salmon Bowl

Lachs, Edamame, Gurke, Rote Beete, Sesam Flavor, Seetangsalat, Erdnüsse und Teriyaki-Sesam-Soße

14,90

57. Green Sakao Bowl

Avocado, Frühlingszwiebel, Gurke, Edamame, Seetangsalat, Wasabinüsse und Sesam-Soße

16,90

58. H. Bulguggi Bowl

Rindfleisch, rote Zwiebel, Avocado, Gurken, Paprika, Rucola, Lauchzwiebel

15,90

59. Grilled Chicken Bowl

gegrillte Hähnchenbrust, Röstzwiebel, Gurken, Mango, Tomaten, Edamame und Sesam-Soße



SASHIMI



50. Sake

19,90 8 Stk.
10,90 5 Stk.

Lachs

51. Maguro

20,90 8 Stk.
11,90 5 Stk.

Thunfisch



52. Maguro to Sake

19,90 8 Stk.
10,90 5 Stk.

Thunfisch und Lachs



NIGIRI



60. Avocado

Stk. 3,70 Avocado
2 Stk 6,90



61. Asupara

Stk. 3,90 grüner Spargel
2 Stk 7,30



62. Sake

Stk. 3,70 Lachs
2 Stk 6,90



63. Maguro

Stk. 3,90 Thunfisch
2 Stk 7,30



64. Suzuki

Stk. 3,70 Wolfsbarsch
2 Stk 6,90



65. Ikura

3,90 / 2 Stk 7,30 Tobiko
4,90 / 2 Stk 9,30 Lachskaviar



66. Ebi

Stk. 3,90 Garnelen
2 Stk 7,30



67. Shizuka

Stk. 4,90 flambierter Lachs
2 Stk 9,30 mit Spargel



68. Honoka

Stk. 4,90 flambierter Thunfisch
2 Stk 9,30 mit Avocado



69. Spicy Sake

Stk. 3,70 Lachstartar
2 Stk 6,90



601. Tamago

Stk. 3,70 japanisches
2 Stk 6,90 Omelette



602. Inari

Stk. 3,70 leicht Süßliche
2 Stk 6,90 Tofu-Tasche

HOSOMAKI



4,90

71. Kappa

Gurke und Sesam



5,00

73. Shinko

eingelegter Rettich



5,50

76. Asupara

grüner Spargel



5,50

78. Kanpyo

eingelegter japanischer Kürbis



5,50

72. Avocado

Avocado



5,70

74. Sake

Lachs



5,80

75. Tekka

Thunfisch



5,50

79. Horenso

Spinat, Sesam und Erdnuss

6,50

77. Kazumi

pikant marinierter
Thunfisch und Lachs
mit Schnittlauch

URAMAKI



8,50

80. Sachiko

Lachs, Mango, Shiso



8,50

81. Junko

gebratene Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Sesam



8,50

82. Pirikara

pikanter Thunfisch, Schnittlauch, Chilisoße



8,90

83. Aiko

Räucherlachs, Apfel, Koriander, Frischkäse, Unagisoße



8,50

84. Philadelphia

Garnele, Rucola, Frischkäse



8,90

85. California

Garnelen, Gurke, Avocado, Tobiko



8,50

86. Kaori

Auberginentempura, mit Schnittlauch, Shiso



8,90

87. Tempura

Garnele im Tempuramantel, Sesam



8,50

88. Sayuri

Spargel, Rucola, schwarzer Sesam,
Frischkäse



8,50

89. Alasuka

Lachs, Gurke, Sesam



90. Salmon Lover

marinierter Lachs, Schnittlauch und
Tobiko
Lachskaviar

8,90

10,90



8,90

91. Yasai

eingelegter japanischer Kürbis,
Avocado, Frischkäse



8,90

92. Kenko

Lachstartar, Gurke, Avocado, Mango,
Crispy Tempuraflocken,
pikante Mayo



8,50

94. Tamago

japanisches Omelette, Gurke, Sesam

SAKAO SIGNATURES



11,90

309. Yoko

gebackenes Hähnchen,
Mango, Gurke, Sesam



11,90

310. Haruna

Spargeltempura, Avocado,
Friskkäse, Sesam



12,50

311. Tomoko

Ententempura, Sesam,
Schnittlauch, Chili-Soße



12,50

312. Saté

gebackenes Hähnchen, Avocado,
Erdnuss-Soße



15,90

313. Hitomi

Soft Shell Crab in Tempura,
Avocado, Gurke, Tobiko



11,90

314. Shiro

ausgebackener Seidentofu,
Avocado, Miso-Soße



16,90

315. Yukiko

knusprige Lachshaut, Aal, Gurke,
Friskkäse, Ikura, Lachs on top



14,90

316. Momo

pikant mariniertes Lachstatar, Mango,
Gurke, Tobiko, flambierter Lachs on top



16,90

317. Midori

pikant mariniertes Thunfischstatar, Spargel, Avocado, Tobiko, flambierter Thunfisch on top



15,90

318. Ebiisu

Gebackene Riesengarnelen,
Salat, Avocado on top,
Crispy Tempura Flakes



14,90

319. Daiki

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



14,90

320. Kenta

gebackener Thunfisch,
Schnittlauch, eingelegter Rettich,
Avocado, Thunfisch on top,
Crispy Tempura Flakes



18,90

322. Musashi

rosa gegrilltes Rinderfilet,
Avocado, rote Zwiebel Tempura,
Chili, Aubergine on top,



18,90

324. Yuri

Garnelen Tempura,
eingelegter Rettich, Apfel,
flambierter Aal on Top



14,90

325. Kizuna

Paprika & Lauchzwiebel Tempura,
pikante Mayo, Avocado on Top



11,90

1309. Vegan Yoko

gebackenes Soja "Hähnchen",
Mangostreifen, Gurke, Sesam



12,50

1311. Vegan Tomoko

Soja "Enten"-Tempura, Sesam,
Schnittlauch, Chili-Soße

16,90

93. Megumi

Garnelen Tempura, Spargel,
Avocado, Frischkäse, Crispy Tempura
Flakes, flambierter Lachs on Top,
Spicy Mayo und Unagi-Soße



CRUNCHY ROLLS



8,90

321. Nao

ausgebacknes Futomaki mit Surimi, Avocado, Frischkäse, japanische BBQ Soße



8,50

10321. Natsumi

ausgebackenes Futomaki mit Avocado, Mango, Frischkäse



8,90

323. Nogami

Futomaki gebacken, mit Lachs, Mango, Gurke, Tobiko, Frischkäse, Avocado on top



9,90

327. Yoisho

Futomaki gebacken mit Thunfisch, Avocado, Gurke und Frischkäse



6,50

328. Koto Sake

Crispy Hosomaki mit Lachs und Frischkäse



6,90

329. Koto Tekka

Crispy Hosomaki mit Thunfisch und Frischkäse



11,90

340. Pinatsu

Sate-Hähnchen, Avocado, Erdnuss-Soße



11,90

341. Tori Crunch

Hähnchen, Mango, Avocado, Unagisoße

SUSHI MIX



17,90

95. Hiro

4 Nigiri & 1 Uramaki



21,90

96. Tokyo

4 Nigiri, 1 Uramaki & Sashimi



19,90

97. Shibuya

4 Nigiri, 1 Tamago Uramaki
& ein Avocado Hosomaki



42,00

98. Kyoto

6 Nigiri, 2 Special Rolls
& 4 Scheiben flambierter Sashimi

82,00

100. Hokkaido
für 4 Personen

Sashimi, 2 Uramaki, 2 Special Rolls,
8 Nigiri, 2 Hosomaki & Nao

115,00

101. Osaka
für 6 Personen

Sashimi, 4 Special Rolls, 10 Nigiri,
3 Hosomaki, Nao & Nogami

DESSERT

7,00

110. Kokos Pudding

7,50

114. Sesam oder
Matcha Eiscreme

Mit frischem Obst

7,50

111. Jasmintee
Crème Brûlée

3,50

112. Sesam oder
Matcha Eiscreme

7,50

115. Black Rice

schwarzer Klebereis
mit Kokosmilch

9,00

116. Age-Banane

ausgebackene Banane
mit Kokosflocken und Vanille Eis

8,90

117. Chocolate
Lava Cake

mit Kinako und Vanilleeis

8,90

113. Mochi Mix

mit Eiscreme gefüllter Reisbällchen



Extras

Wasabi	2,00
Tsukisauce	2,00
Teriyakisauce	2,00
Ingwer	2,00
Gohan (Reis)	3,00
Sushireis	3,50
Chilisauce	2,00
Unagisauce	3,00
Satésauce	2,00
Umisauce	3,50

• 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.

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](https://www.instagram.com/hirosakao_forchheim)

 forchheim@hirosakao.com

 09191 6986018