

## 前菜

### Başlangıçlar

揚げ出し豆腐 Agedashi Tofu Derin yağda kızarmış tofu, tempura sos ile	18.-
枝豆 Edamame Haşlanmış soya fasulyesi	15.-
法連草のお浸し又は胡麻和え Horenso no Ohitashi matawa Goma ae Haşlanmış ıspanak, soya veya susam sosu ile	16.-
茸の風船焼き Kinoko no Fusenyaki Kağıtta üç çeşit mantar, tereyağı ve sarımsak ile	17.-
焼き椎茸 Yaki Shitake Izgara shitake mantarı ponzu sos ile	18.-
ポテトコロツケ Potato Croquette Japon usulü kıymalı patates kroket katsu sos ile	16.-
牛ヒレ刺身 Gyuhire Sashimi İnce kesilmiş, az pişmiş dana eti, ponzu sos ile	31.-
海老素焼き Ebi Moroyaki Moroyaki sos ile fırınlanmış karides, ıspanak ve soğan	33.-
帆立貝素焼き Horategai Moroyaki Moroyaki sos ile fırınlanmış deniz tarağı, ıspanak, soğan	36.-
伊勢海老素焼き Ise-Ebi Moroyaki Moroyaki sos ile fırınlanmış istakoz ıspanak, soğan	48.-
牛肉タタキ Gyuniku Tataki Dilimlenmiş dana eti, soğan ve ponzu sos ile	32.-
う巻き Umaki Tatlı su yılan balığı ve taze soğanlı omler	32.-
串揚げとスティックサラダ Kushi-Age to stick salad Kushi-Age çeşitleri, sebzeler ile	25.-
牛肉の葱巻 Gyuniku no Negimaki Taze soğan ile doldurulmuş dana eti, teriyaki sos ile	32.-
茄子の田楽 Nasu no Dengaku Patlıcan yatağında misolu deniz mahsülleri	24.-
鮭といくらの生春巻き Sake to Ikura no Nama Harumaki "Spring roll" salatası, somon ve somon yumurtası ile	26.-

## 汁物とサラダ

### Çorba ve Salata

若布酢 Wakamesu Sirke soslu yosun ve salatalık	15.-
豆腐サラダ Tofu salatası Tofulu yeşil salata, Japon sos ile	20.-
酢の物 Sunomono Sirke soslu deniz ürünleri, yosun ve salatalık ile	22.-
海鮮サラダ Kaisen salatası Deniz ürünleri ve yeşil salata, susam sosu ile	30.-
お茶漬け Ochazuke Konsome içerisinde ızgara, somon, pilav ve erik	20.-
味噌汁 Miso çorbası	9.-
海鮮茶碗蒸し Kaisen Chawanmushi Yoğunlaştırılmış deniz ürünleri çorbası, yumurta ve narenciye sos ile	20.-
新じゃが饅頭 Shinjyaga Manju Deniz ürünleri ile doldurulmuş patates keki, mantar çorbası ile	18.-

## 刺身

### Sashimi

特選三点盛り Santen Mori Üç çeşit karışık sashimi	27.-
特選五点盛り Goten Mori Beş çeşit karışık sashimi	34.-
鮪刺身 Maguro Sashimi Ton balığı sashimi	28.-
トロ刺身 Toro Sashimi Yağlı ton balığı	52.-
鮭刺身 Sake Sashimi Somon sashimi	24.-
鮪と鮭の刺身 Maguro to Sake no Sashimi Ton balığı ve somon	26.-

## 刺身

### Sashimi

白身魚の薄造り Shiromizakana no Usuzukuri İnce dilimlenmiş beyaz balık, ponzu sos ile	24.-
鮪タタキ Maguro Tataki Az pişmiş ton balığı, soğan ve ponzu sos ile	28.-
スパイシーツナ Acılı ton balığı sashimi	26.-
鮭タルタル Somon tartar	26.-

### 寿司盛合せ

### Sushi Çeşitleri

松 Matsu Ton balığı ve salatalık roll ve yedi parça nigiri sushi tabağı	39.-
竹 Take Salatalıklı roll ve beş çeşit nigiri sushi tabağı	29.-
カリフォルニアコンボ California combo California roll ve beş çeşit nigiri sushi	41.-
特選ちらし寿司 Chirashi Sushi Sushi pilavı üzerinde deniz mahsülleri	39.-
鮭親子ちらし寿司 Sake Oyako Chirashi Sushi Sushi pilavı üzerinde somon sashimi, somon yumurtası ve ızgara somon	39.-
鉄火丼 Tekka Don Sushi pilavı üzerinde taze ton balığı	29.-

### 手巻き寿司

### Hand Roll

カリフォルニア California	12.-
鮭皮 Barbekü somon derisi	12.-
鉄火 Ton balığı	12.-
鮭 Somon	12.-
スパイシーツナ Acılı ton balığı	12.-
海老天 Ebiten Karides tempuralı handroll	16.-

## 裏巻き

### Pilavı Dışında Maki Çeşitleri

カリフォルニア巻き California Maki	15.-
ダイナマイト巻き Dynamite Maki Derin yağda kızarmış karides ve shirake mantarı ile	17.-
鮭皮巻き Barbekü somon derisi Maki	13.-
スパイシーツナ巻き Acılı ton balığı Maki	13.-
スパイシーサーモン巻き Acılı somon Maki	13.-
唐揚げ巻き Kara-Age Maki Derin yağda kızarmış tavuk	20.-
レインボー巻き Rainbow Maki	20.-
みやこ巻き Miyako House Maki	19.-
ベジタリアン巻き Vegetarian Maki	12.-
揚げ巻き Age Maki Derin yağda kızarmış maki somon ve shirake mantarı ile	15.-

## 巻き寿司

### Geleneksel Yosunu Dışarıda Roll

カリフォルニア巻き California Maki California	14.-
鉄火巻き Tekka Maki Ton balığı	11.-
カツパ巻き Kappa Maki Salatalık	8.-
鮭巻き Sake Maki Somon	11.-
新巻巻き Shinko Maki Japon Furşusu	10.-

## 巻き寿司

### Geleneksel Yosunu Dışarıda Roll

海老きゅう巻き Ebikyu Maki Karides ve salatalık	13.-
ねぎとろ巻き Negitoto Maki Ton balığı ve taze soğan	13.-
太巻き Futo Maki	14.-
鰯カツ巻き Maguro Katsu Maki Derinyağda kızartılmış ton balığı	16.-

## 握り寿司

### Nigiri Sushi

鰯 Maguro Ton balığı	7.-
鮭 Sake Somon Balığı	7.-
鱈 Suzuki Levrek	7.-
蛸 Tako Ahtapot	7.-
海老 Ebi Karides	11.-
烏賊 Ika Kalamar	7.-
スモークサーモン Fume somon	8.-
鯖 Saba Uskumru balığı	7.-
トロ Toro Yağlı ton balığı	12.-
とびこ Tobiko Uçan balık yumurtası	14.-
玉子 Tamago Japon omleri	7.-
甘海老 Amaebi Tatlı su karidesi	14.-
鮭皮 Sake Kawa Somon derisi	6.-
いくら Ikura Somon yumurtası	14.-

## 握り寿司

### Nigiri Sushi

かにかま	Kanikama	Yengeç	7.-
鰻	Unagi	Tatlı su yılan balığı	12.-
鯛	Tai	Mercan balığı	7.-
とび玉	Tobitama	Uçan balık ve bildircin yumurtası	14.-

## 天麩羅

### Tempura

天麩羅盛合せ	Tempura Moriawase	44.-
Karışık tempura		
野菜天麩羅	Yasai Tempura	22.-
Karışık sebze tempura		
海老天麩羅	Ebi Tempura	44.-
Karides tempura		
伊勢海老天ふら	Ise-Ebi Tempura	48.-
Istakoz tempura		
かき揚げ	Kakiage	32.-
Doğranmış karides ve kalamar ve sebze tempura		

## 一品料理

### Spesiyaller

若鳥唐揚げ	Wakadori Kara-Age	28.-
Derin yağda kızarmış piliç, özel sosu ile		
若鳥照り焼き	Wakadori Teriyaki	30.-
Izgara piliç, teriyaki sos ile		
法連草と牛肉のニンニク炒め	Hourenso to Gyuniku no Ninniku Itame	32.-
Izgara ince dilimlenmiş dana eti ispanaklı soya filizi ve sarmısak ile		
白身魚の西京焼き	Shiromizakana no Saikyo Yaki	38.-
Derin yağda kızarmış beyaz balık, miso sos ile		
鮭照り焼き	Sake Teriyaki	33.-
Somon, teriyaki sos ile		

## 一品料理

### Spesiyaller

鮪竜田揚げ Maguro Tatsuta-Age	30.-
Derin yağda kızartılmış marine ton balığı, özel sosu ile	
海鮮陶板焼き Kaisen Toban Yaki	45.-
Deniz ürünleri, taze soğan ve uçan balık yumurtası, acılı mayonez ile	
海老フライ Ebi fry	45.-
Japon galera unu ile derin yağda pişmiş karides katsu sos ile	
烏賊フライ Ika fry	29.-
Japon galera unu ile derin yağda pişmiş halka kalamar katsu sos ile	
ビーフカツ Beef Katsu	32.-
Derin yağda kızarmış dana eti, katsu sos ile	
チキンカツ Chicken Katsu	27.-
Derin yağda kızarmış tavuk, katsu sos ile	
トンカツ Ton Katsu	27.-
Derin yağda kızarmış domuz eti, katsu sos ile	
焼肉 Yakiniku	32.-
Tavada kızarmış dana eti ve soya filizi, yakiniku sos ve salata ile	
鮭のちゃんちゃん焼き Sake no Chan-Chan Yaki	36.-
Izgara somon ve sebzeler miso sos ile	

## 麺類

### Erişteleler

豚肉カレーうどん Butaniku Curry Udon	36.-
Geleneksel köri soslu udon erişte çorbası, domuz eti ve sebze ile	
鳥肉カレーうどん Toriniku Curry Udon	32.-
Geleneksel köri soslu udon erişte çorbası, tavuk ve sebze ile	
鍋焼き風うどん Nabeyakifu Udon	38.-
Geleneksel erişte çorbası, karides tempura, tavuk, yumurta ve sebze ile	
焼そば Yakisoba	32.-
Pan-fried egg noodles with assorted vegetables	

## 麵類

### Erişteleler

天麩羅うどん Tempura Udon Tavada kızarmış erişte, karışık sebze ile	32.-
かき揚げうどん Kakiage Udon Beyaz erişte orbası, karides, kalamar ve sebze dilimleri ile	28.-
ざるうどん Zaru Udon Soğuk beyaz erişte, soba sos ile	28.-
かけそば Kake Soba Bulgur erişte orbası, ıspanak ile	28.-
ざるそば Zaru Soba Soğuk bulgur erişte, soba sos ile	28.-
鳥南蛮そば Torinanban Soba Bulgur erişte, tavuk ve taze soğan orbası	28.-

## 食事

### Pilavlı Seçenekler

おにぎり Onigiri Pirinç köftesi içerisinde erik ve ızgara somon	18.-
焼き飯 Kızarmış Pilav	9.-
白ご飯 Buharda Pilav	8.-
天重 Tenjyu Buharda pişmiş pilav üzerinde karışık tempura, tatlı soya sos ile	42.-
うな重 Unajyu Buharda pişmiş pilav üzerine ızgara yılan balığı, tatlı sos ile	65.-

## ディナーセット

### Akşam Set Menüleri

寿司セット	Sushi set	80.-
海鮮生春巻	Deniz ürünli roll	
天麩羅	Küçük tempura	
寿司盛合せ	Sushi çeşitleri	
味噌汁	Miso çorbası	
刺身セット	Sashimi set	80.-
海鮮饅頭	Buharda pişmiş patates keki, deniz ürünleri ile	
天麩羅	Küçük tempura	
刺身盛合せ	Sashimi çeşitleri	
味噌汁	Miso çorbası ve buharda pişmiş pilav	
天麩羅セット	Tempura set	80.-
刺身盛合せ	Küçük Sashimi çeşitleri	
天麩羅	Tempura	
味噌汁	Miso çorbası ve buharda pişmiş pilav	
照り焼きセット	Teriyaki set	75.-
刺身盛合せ	Küçük Sashimi çeşitleri	
鳥又は牛肉の照り焼き	Tavuk veya dana teriyaki	
味噌汁	Miso çorbası ve buharda pişmiş pilav	
すき焼き・	Sukiyaki or Shabu-Shabu set	75.-
しゃぶしゃぶセット		
刺身又は天麩羅盛合せ	Küçük Sashimi çeşitleri veya Tempura	
すき焼き又はしゃぶしゃぶ	Sukiyaki or Shabu-Shabu	
うどん又は白ご飯	Beyaz erişte veya buharda pişmiş pilav	
味噌汁	Miso çorbası	

## 鉄板焼きディナーコース

### *Teppan Yaki Menüleri*

松コース *Matsu menu* 140.-

特選魚介類 特大海老、烏賊、鮭、白身魚  
*Jumbo karides, kalamar, somon ve beyaz balık*  
サラダ *Salata*

竹コース *Take menu* 85.-

特選牛ヒレ *Dana Filetosu*  
サラダ *Salata*

梅コース *Ume menu* 80.-

特選若鳥 *Tavuk*  
サラダ *Salata*

全てのコースには白ご飯又は焼き飯、温野菜、味噌汁と季節の果実が付きます

*Tüm Teppan-yaki menülerimiz; buharda pişmiş veya kızarmış pilav, karışık mevsim sebzeleri,*

*miso çorbası ve mevsim meyveleri ile servis edilir.*

京都コース *Miyako menu* 235.-

刺身盛合せ *Sashimi çeşitleri "spring roll"*  
牛肉とフォワグラの燻焼き *Tavada dana eti ve kaz ciğeri*  
伊勢海老の天麩羅 *Istakoz Tempura*  
特選魚介類鉄板焼き *Deniz ürünleri Teppan Yaki*  
特大海老、帆立貝、烏賊、白身魚、白身魚、鮭  
*Jumbo karides, deniz tarağı, kalamar, beyaz balık, somon*  
温野菜 *Sote sebzeler*  
アイスクリームまたは *Dondurma veya sorbe*  
シャーベット

## 単品メニュー

### Teppan Yaki A la carte

特選牛ヒレと温野菜 Gyuhire to Onyasai Dana fileto ve sote sebzeler	46.-
若鳥と温野菜 Wakadori to Onyasai Tavuk ve sote sebzeler	38.-
海老、鮭、白身魚、烏賊と温野菜 Ebi, Sake, Shiromizakana, Ika to Onyasai Karides, somon, beyaz balik ve kalamar, mevsim sebzeleri ile	115.-
本日の鮮魚 Honjitsu no Sengyo Günün Bahçı	45.-
特大海老 Tokudai Ebi Jumbo karides	45.-
鮭 Sake Somon	30.-
白身魚 Shiromizakana Beyaz balik	59.-
烏賊 Ika Kalamar	32.-
帆立貝 Horategai Deniz tarağı	45.-
温野菜 Onyasai Sote sebzeler	12.-
焼き飯 Yakimeshi Kızarmış pilav	9.-
サラダ Salata	14.-

## デザート

### Tatlılar

タピオカプリン、バナナとココナツ添え <i>Tapioca muz ve hindistan cevizi ile</i>	16.-
揚げ胡麻アイスクリームマンゴソース添え <i>Kızarmış susam dondurması mango sos ile</i>	16.-
ココナツプリンと果実のコンポートチョコレート添え <i>Hindistancevizli krem karamel, kırmızı meyveler ve çikolata ile</i>	16.-
洋梨のとラズベリーの蜜煮と抹茶シャーベットチョコレート添え <i>Haşlanmış armut, kırmızı meyveler, bitter çikolata ve yeşil çay sorbe</i>	16.-
グラントデザート <i>Miyako Karışık Tatlı Tabagi (2 kişiliktir)</i>	25.-
ココナツプリン	<i>Hindistancevizli krem karamel</i>
タピオカとバナナプリン	<i>Tapioca ve muz</i>
洋梨のとラズベリーの蜜煮とチョコレート	<i>Haşlanmış armut çikolata ile</i>
アイスクリーム又はシャーベット	<i>Dondurma veya sorbe</i>
フルーツの盛合せ <i>Dilim meyveler</i>	16.-
アイスクリーム又はシャーベット <i>Dondurma veya sorbe</i>	6.-

抹茶 *Yeşil çay*、胡麻 *Susam*、チョコレート *Çikolata*

ふ倉 *Barbunya*、レモン *Limon*、バニラ *Vanilya*

酒 'Sake'、梅酒 *Erik Likörü*、ラズベリー *Ahududu*

## 飲み物

### Japon İçkileri

日本酒（大関） *Nihonshu(Ozeki) Sake*

ボトル(700ml) *Şiše* 180.-

ボトル(200ml) *Şiše* 55.-

熱燗又は冷酒 *Sıcak veya soğuk*

梅酒 *Umeshu Erik Likörü*

グラス *Kadeh* 30.-

ボトル(750ml) *Şiše* 180.-

日本茶 *Yeşil çay* 12.-

ジャスミン茶 *Yasemin çayı* 12.-

Besin alerjisi olan misafirlerimize istekleri doğrultusunda lezzetlerimizde değişiklik yapabiliriz. Menümüzden seçmiş olduğunuz ürünlerimizin alerjen madde içermediğini garanti edemiyoruz.