

Herzlich willkommen

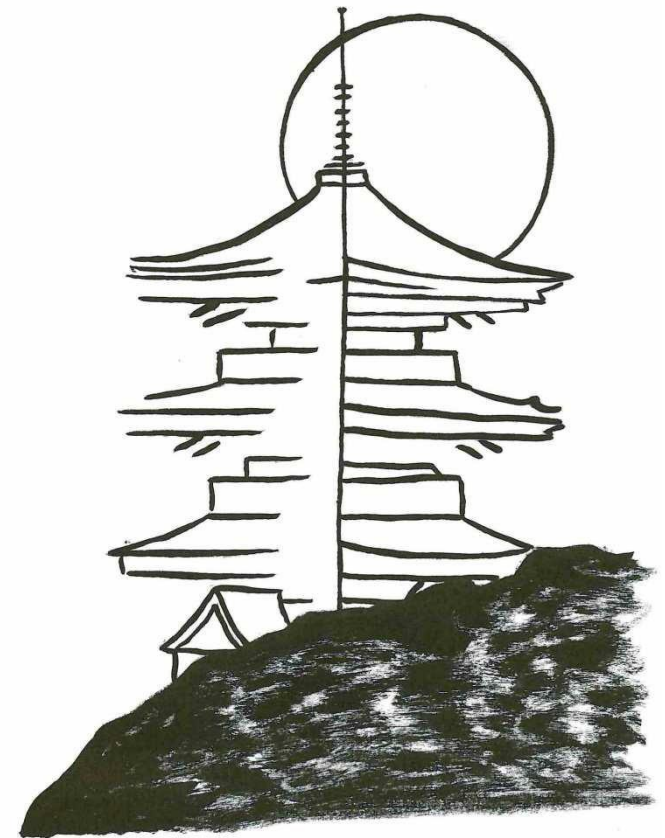
ようこそいらっしやいませ



Fujiya of Japan
Restaurant Glattbrugg

ごゆっくりお楽しみください

Schön, sind Sie bei uns!



TEPPANYAKI-MENUS

TSUBAKI MENU

CHF 89.00

NIKU BOX

Roastbeef und Entenbruststreifen an Teriyakisaucce
und Poulet an Sesamsauce

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

TORI

Pouletbrust

SORBET

GYU LOHS

Rindsentrecôte

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

AYAME MENU

CHF 96.00

SUSHI SASHIMI

Gemischte Sushi und Sashimi

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

EBI TO HOTATE

Riesenkrevetten und Jakobsmuschel

SORBET

GYU HILE / SAKANA

Rindsfilet **oder** Fischfilets nach Tagesangebot

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

TEPPANYAKI-MENUS

SAKURA MENU

CHF 116.00

ZENSAI-MORIAWASE

Gemischte japanische Vorspeisen

HARUMAKI

Japanische Frühlingsrolle

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

EBI TO HOTATE / FOWAGURA

Riesenkrevetten und Jakobsmuschel

oder gebratene Entenleber

SORBET

GYU HILE

Rindsfilet

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch



MIYABI MENU

CHF 129.00

ZENSAI-MORIAWASE

Gemischte japanische Vorspeisen

HARUMAKI TO EBIFRY

Japanische Frühlingsrolle und Black Tiger Krevette

MIYABI SALADA

Blattsalat mit Eierstreifen und Sesam

OMARU / FOWAGURA

Gebratener Hummer an japanischer Sauce

oder gebratene Entenleber

SORBET

GYU HILE / SAKANA

Rindsfilet **oder** verschiedene Fischfilets

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

TEPPANYAKI-MENUS

KAEDE MENU

CHF 76.00

SUSHI SASHIMI

Gemischte Sushi und Sashimi

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

SORBET

GYU LOHS

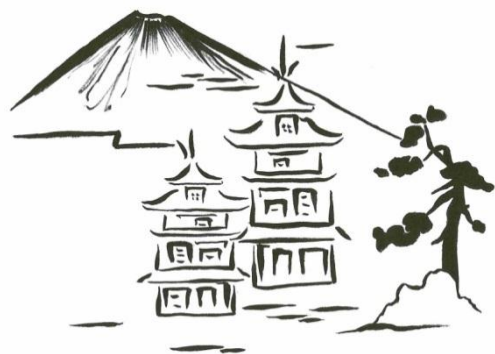
Rindsentrecôte

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch



YASAI MENU (VEGETARISCH)

CHF 48.00

YASAI- MORIAWASE

Gemischte vegetarische japanische Vorspeisen

MISO-SHIRU

Japanische Suppe mit Sojabohnenpaste

SORBET

YAKI YASAI TO TOFU

Gebratenes Saisongemüse serviert
mit gebratenem Tofu

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit oder ohne Knoblauch

KODOMO MENU (Für Kinder bis 12 Jahre)

CHF 35.00

HARUMAKI

Frühlingsrolle

TORI

Pouletbrust mit gebratenem Reis und Gemüse

DESSERT

Süsse Kinderüberraschung

Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

À LA CARTE

ZENSAI / VORSPEISEN

CHF

SASHIMI-MORIAWASE ½ Portion
 Rohe Fischfilets nach Jahreszeit 28.50

Nur Thunfisch 31.50

SASHIMI-MORIAWASE Ganze Portion
 Rohe Fischfilets nach Jahreszeit 45.00
 Serviert mit Reis und Misosuppe

Nur Thunfisch 51.00

SUSHI pro Stück 4.40

SUSHI-SASHIMI-MORIAWASE ½ Portion
 Gemischte Sushi und rohe Fischfilets 26.00

SUSHI-SASHIMI-MORIAWASE Ganze Portion
 Gemischte Sushi und rohe Fischfilets 41.00
 Serviert mit einer Misosuppe

GYUNIKU NO TATAKI 28.50
 Roastbeef japanische Art mit Knoblauch

HARUMAKI 8.00
 Japanische Frühlingsrolle (vegetarisch)

SHIRUMONO / SUPPEN

CHF

MISO SHIRU 8.00
 Japanische Suppe mit Sojapaste und Wakame

SALADA / SALATE

CHF

FUJIYA SALADA 9.50
 Blattsalate an japanischem Dressing

IRODORI SALADA 13.50
 Blattsalat mit Krevetten, Wakame, Tamago,
 Harusame und Tomaten, an
 japanischem Dressing



Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

À LA CARTE

TEPPANYAKI VORSPEISEN

CHF
FOWAGURA

Entenleber (per Tranche à 50 Gramm)

13.50

EBI NO JAGAIMO MAKI (2 Stück)

Riesenkrevetten im Kartoffelmantel

18.50

EBI TO HOTATE

Black Tiger Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln

29.50

EBI (4 Stück)

Black Tiger Riesenkrevetten

29.50

HOTATE

Jakobsmuscheln

27.50

«Durch unsere japanischen Teppanyaki-Köche direkt am Tisch zubereitet! Mit delikaten Saucen, Gemüse und gedämpftem Reis serviert.»

TEPPANYAKI HAUPTSPEISEN

CHF
EBI (7 Stück)

Black Tiger Riesenkrevetten

56.50

SAKANA

Verschiedene Fischfilets

47.00

HOTATE

Jakobsmuscheln

43.00

OMARU

Hummer

67.00

GYU LOHS

Rindsentrecôte

54.50

GYU HILE

Rindsfilet

59.50

GEBRATENER REIS

CHF
YAKI MESHİ

Gebratener Reis

6.00

NINNIKU MESHİ

Gebratener Reis mit Knoblauch

6.50

Welche Garstufe bevorzugen Sie beim Fleisch? Informieren Sie direkt Ihren Koch!

NAMAYAKI blutig – rare – saignant **FUTSU** rosa – medium rare – à point **YOKUYAKI** durchgebraten – well done – bien cuit

HERKUNFTSDEKLARATION

Rindfleisch	Irland
Poulet	Schweiz
Hummer	Kanada
Lachs	Schottland
Riesenkrebette	Vietnam
Thunfisch	Philippinen
Jakobsmuscheln	USA

Preise pro Person
Inkl. Service und 8% MwSt.

Haben Sie noch Lust auf etwas Süßes?
Gerne bringen wir Ihnen unsere Dessertkarte!

