

# 和 HIR 食

JAPANESE CUISINE  
T R A D I T I O N A L

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

お食事とお飲みもの

ENTDECKEN

出逢う

ERLEBEN

知る

GENIESSEN

愉しむ





**Herzlich willkommen! いらっしゃいませ**

**Japanisch – Regional – Gemeinsam**

**Vielen Dank, dass Ihr heute bei uns zu Gast seid!**

**Dürfen wir uns erlauben, ein wenig über unser Lokal HIRO zu erzählen?**

Unser Restaurant richtet sich ganz nach dem traditionellen IZAKAYA – Prinzip: Das heißt unbeschwertes, lockeres, gemeinsames Essen.

Wir bieten hochqualitatives japanisches Essen zu erschwinglichen Preisen für jung und alt an. Frische, möglichst naturbelassene Zutaten sind uns dabei wichtige Kriterien beim Einkauf. Wir meiden es, billige Ware her zu nehmen um unsere Gesundheit als auch Nachhaltigkeit zu schützen. Und Sie merken bestimmt den Unterschied am Geschmack! Wir freuen uns, dass wir hier in der Nachbarschaft und Region einbauen durften!

HIRO POMM essen – Pommes Frites mit japanischer Nori Shio Würze – zum Biertrinken, ONIGIRI – leckere Reisbällchen mit verschiedenen Zutaten, welche aus Anime bekannt sind – zum Mitnehmen als japanische „Brotzeit“.

Beliebte Sushi Platte SENBONSAKURA mit Thunfisch, Lachs, Gemüse und frittierten Rollen ist zu genießen. Sie ist ab jetzt (Juli 2021) nur Freitag und Samstag erhältlich, damit wir besser den Einkauf planen können. Dies erlaubt uns weniger Zutaten wegzuworfen welche übrigbleiben was uns wichtig ist.

Außerdem ist Restaurant Hiro stolzer Partner von mehreren regionalen Betrieben.

Zum Beispiel werden unsere speziellen Eiscreme Sorten japanischer Art MATCHA (gemahlener grüner Tee) und KUROGOMA (Schwarzs Sesam) von Funck aus Dörndorf/Denkendorf hergestellt. Wir bringen dort unsere eigenen Zutaten mit der besten Milch vom Bauernhof zusammen. Diese Sorten werden nur bei uns im HIRO angeboten.

Unsere Getränkekarte umfasst solides bayrisches Bier von Hofmühl, sowie japanische Biere von Kirin und Asahi.

Zum Schluss möchten wir unbedingt von richtig JAPANISCHEN Getränken erzählen. Als Japaner legen wir Ihnen ans Herz, dass zu Sushi-Speisen SAKE – Reiswein – am besten passt. Die Mariage von Sushi und Sake ist absolut Empfehlenswert! Nicht zuletzt ist CHU-HAI – japanische Longdrinks mit SHOCHU Schnaps – anzusprechen. Ob gespritzt mit HIROs Honig Zitrone oder Honig Ingwer ist CHU-HAI ein toller Begleiter für das japanische Essen und den ganzen Abend.

# HIRO 寛

Der bekannte Personalmangel in der Gastronomie trifft uns leider genauso wie andere, weshalb wir versuchen auch zu zweit weiterhin das Restaurant zu betreiben. Das Mitnahme-Geschäft und einen kleineren Gastraum Betrieb, dazu noch unserer Feinkost Verkauf – HIROs MISODAMA, SOßEN und DRESSINGS – sind die Services, die wir ab sofort herzlich anbieten.

Auf Anfrage bieten wir außerdem Catering für Events wie Geburtstage oder Hochzeiten, Kochkurse und anderweitige Bedürfnisse an. Gerne gestalten wir auch individuelle Angebote. Über eure Anfragen freuen wir uns immer.

Wir legen einen großen Wert auf Gemeinschaft, und wollen in Einklang mit der Region existieren. Es wäre uns eine riesen Freude wenn unser Lokal als vereinigender Gemeinschaftsbereich, und somit ein Ort für viele tolle Erinnerung wird. Wir würden uns auf Eure Meinungen und Vorschläge freuen!

Herzlichen Dank für den heutigen Besuch bei uns.  
Schönen japanischen Abend mitten in der bayrischen Bauernwirtschaft

wünschen Eure Shinko und Hiro



## EINE JAPANISCHE FAMILIENTRADITION...

Nicht nur das japanische Essen an sich hat eine lange Tradition. Auch das Restaurant HIRO kann auf viele Jahre und Erfahrungen zurückblicken, auch wenn es erst seit Dezember 2016 in Buxheim existiert. Die Tradition führt hier eher auf die Familie der Besitzerin Shinko Wirtz zurück. Ihr liegen die Gastfreundschaft und das Anbieten traditioneller Küche in den Genen und sie ist stolz darauf, die Familientradition auch in Deutschland fortführen zu können.

Den Grundstein für die Gastronomie-Tradition legte vor etwa 75 Jahren Shinkos Großtante Hatsue Tokuda in Fukuoka. Dort, im südlichen Teil Japans, eröffnete sie eine Udon-Nudelstand und begeisterte mit ihren Gerichten schon bald zahlreiche Gäste aus der Region. Aus diesem ersten Imbiss wurde im nächsten Schritt das Ryotei-Restaurant „Kureha“, das sich schnell einen guten Namen machte und als renommiertes Haus seine Gäste mit höchstem Anspruch an die japanische Kochkunst und der Liebe zum Detail begeisterte.



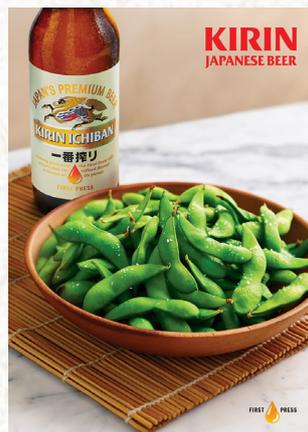
## UNSER JAPANISCHER CHEFKOCH...

Chefkoch Morihiko absolvierte seine Kochausbildung in Japan beim berühmten Tsukiji Tamura wo er auch mehrere Jahre arbeitete, bis er in 1993 sein eigenes Restaurant, „Hiro“, in Tokyo eröffnete. Dort kombinierte er japanische und europäische Küche die er neben den traditionellen Gerichten servierte und seine Gäste begeisterte. 2002 kam er dann nach München und arbeitete als Chefkoch im SASOU und Prinz Myshkin, und als food coordinator für die Eröffnung des Mangostin am Flughafen München. Darüberhinaus kreierte 3 Jahre lang bis 2015 für Do&Co die Menüs aller Klassen der Flüge nach Japan. Seine diversen Erfahrungen und Kenntnisse setzt er heute erfolgreich in der Küche des HIRO ein.

# HIR

## OTSUMAMI (NEBENGERICHTE) おつまみ

- Shiokyabetsu 塩キャベツ *gl, fi, se* 5,40 €  
- Kohlsalat japanischer Art
- Gomawakame 胡麻ワカメ *gl, se, sj* + 5,50 €  
- Seetang Salat mit Sesam
- Edamame 枝豆 *se, sj* + 6,00 €  
- grüne Sojabohnen, gekocht und leicht gesalzen
- Ebi Fry 海老フライ *gl, ei, kr* 7,80 €  
- frittierte Garnelen
- Tofukimchi 豆腐キムチ *gl, se, sj*  7,80 €  
- Tofu und pikant eingelegter Chinakohl
- Avocado & Tofu Salat アヴォカドと豆腐のサラダ *gl, se, sj* + 8,00 €  
- Avocado-Tofu Salat mir Sesam-Dressing oder Wafuu-Dressing
- Tako Karaage 蛸唐揚げ *gl, we, sj* 10,00 €  
- frittierter Oktopus
- Gyoza 餃子 *gl, se, sj, ei* 12,00 €  
- zwei Sorten von gebackenen Teigtaschen mit Huhn und Gemüse, dazu Chilioli
- HIRO Pomm** ヒロポム *gl, fi* 5,00 €  
- Pommes frites mit natürlichen Umami Geschmack, Seetang und Salz. „Nori Shio“ ist einer der beliebtesten Geschmacksrichtungen in Japan. (150 g)



## MEN TO SHIRUMONO (NUDELSUPPEN UND SUPPEN) 麺と汁物

- Shoyu Ramen 醤油ラーメン *gl, se, sj, fi, sc* 14,50 €  
- Japanische Ramen-Nudeln in Fisch- und Soja-Hühnerbrühe (Sojasauce Geschmack), Rinderhackfleisch mit Miso Paste, Gekochtes Ei, Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln, dazu Chilioli
- Yuzushio Ramen 柚子塩ラーメン *gl, ei, se, sj, fi, sc* 15,00 €  
- Japanische Ramen-Nudeln in Fisch- und Salz-Hühnerbrühe (Aroma von Yuzu, Salz geschmack), gegrilltes Hühnerfleisch, Surimi, Gekochtes Ei, Wakame, Frühlingszwiebeln, und Röstzwiebeln
- Horensou Suppe 法蓮草スープ° *se, sj, mi, sc* 🌿+ 7,00 €  
- Sojamilchbrühe mit Spinat, Röstzwiebeln, und Chilioli
- Miso Suppe 味噌汁 *gl, sj, fi* 6,00 €  
- Klassische Fischbrühe mit Miso Paste, Tofu, Wakame, und Frühlingszwiebeln
- Ebi Suppe 海老スープ° *fi, kr* 7,30 €  
- Hühnerbrühe, Ingwer, Garnelen, und Glasnudeln
- Gyoza Suppe 餃子スープ° *gl, sj, ei, fi* 7,00 €  
- Hühnerbrühe, Teigtasche mit Huhn, Frühlingszwiebeln, und Glasnudeln



Links: Yuzushio Ramen  
Rechts: Tori Don



## ONAKANI TAMARUMONO (HAUPTGERICHTE) お腹にたまるもの

Shake-Onigiri 鮭おにぎり <i>fi</i> - Lachs Onigiri*	4,00 €
Tunamayo-Onigiri ツナマヨおにぎり <i>fi, ei</i> - Thunfisch-Mayonnaise Onigiri*	4,00 €
Ushimiso-Onigiri 牛味噌おにぎり <i>gl, sj, se, sc</i> - gebratenes Miso-Rinderhackfleisch Onigiri*	4,00 €
Daizuniku-Onigiri 大豆肉おにぎり <i>sj</i> 🌱+ - Sojafleisch Onigiri*	4,00 €
Ushi Don 牛丼 <i>gl, se, sj, sc, ei</i> - gebratenes Miso-Rinderhackfleisch auf Reis, gekochtes Ei, Tomate, Gurke, roter Ingwer, und Teriyaki Soße	12,00 €
Vegan Don ベジ丼 <i>gl, sj</i> 🌱+ - Soja Medallions auf Reis, Edamame, Gurke, Tomate, roter Ingwer, und Teriyaki Soße	13,00 €
Tori Don 鶏丼 <i>gl, se, sj</i> - gegrilltes Hühnerfleisch mit Teriyaki Soße auf Reis, dazu jap. Kohlsalat, und roter Ingwer	13,40 €
Futomakiagesushi 太巻き揚げ寿司 <i>gl, se, sj, fi, mi, ei, kr</i> - 6 frittierte Dicke Rollen gemischt von Lachs, Surimi (Fischpastete), Frischkäse, Sojafleisch, Avocado, Gurke, und Tobiko-Fischrogen	14,50 €
Vegan Futomakiagesushi ベジ太巻き揚げ寿司 <i>gl, se, sj, sc</i> 🌱+ - 6 frittierte Dicke Rollen gemischt von Sojafleisch, Avocado, Gurke, karamellisierte Walnuss, und gelbe Karotten	14,50 €

\*Onigiri: sind alt-traditionelle japanische gefüllte Reisdreiecke, oft auch von Samurais gegessen, und sind bis heute eine sehr beliebte „Brotzeit“ für Picknicks.



## !! Nur Freitag und Samstag auf Vorbestellung !! 金土要予約

Sushi Box Senbonsakura 千本桜	24,60 €
2 Stk. Maguro Kappa Maki 鮪河童巻き <i>mi, sj, fi</i> - Thunfisch auf Gurken Maki und Frischkäse	
2 Stk. Avocado Maki アヴォカド巻き 	
2 Stk. Kappa Maki 河童巻き <i>se</i> 	
- Gurken Maki	
2 Stk. Shake Maki 鮭巻き <i>fi</i> - Lachs Maki	
2 Stk. Shake Avocado Maki 鮭アヴォカド巻き <i>sj, mi, fi</i> - Lachs auf Avocado Maki und Frischkäse	
2 Stk. Kurumi Maki 胡桃巻き <i>sj, sc</i> 	
- karamellisierte Walnuss Maki	
2 Stk. Futomakiagesushi 太巻き揚げ寿司 <i>mi, gl, ei, fi, sj, kr</i> - frittierte dicke Sushi-Rolle von Lachs, Surimi (Fischpastete), Frischkäse, Sojafleisch, Avocado, Gurke, und Tobiko-Fischrogen	
3 Stk. Ebi Avocado Maki 海老アヴォカド巻き <i>sj, ei, gl, kr, fi</i> - Garnelen und Avocado Outside Maki mit Tobiko-Fischrogen und Chilli-Mayonnaise	

## DESSERTS デザート

Saisonales Eis 季節のアイス <i>(gl, ei, mi)</i> 	3,20 €
Vanille Eis ヴァニラアイス <i>gl, ei, mi</i> 	3,20 €
Kurogoma (Schwarzsesam) Eis 黒胡麻アイス <i>gl, ei, mi, se</i> 	4,40 €
Matcha Eis 抹茶アイス <i>gl, ei, mi</i> 	4,40 €
Daifuku Mochi 大福餅 (黒豆又は、胡麻) <i>gl, sj</i> 	4,50 €
- Japanischer Reiskuchen gefüllt mit Azukibohnenpaste, mit schwarzen Bohnen oder schwarzen Sesam	
Goma Dango 胡麻団子 <i>se</i> 	4,80 €
- frittierte Sesambällchen mit süßer Azukibohnenpaste	



Alle unsere Eissorten sind vom Eis Funck (Dörndorf) mit besten Zutaten hergestellt.  
(Ab zwei Kugeln ist das Mitnehmen möglich)

## ZUM MITNEHMEN / ALS GESCHENK お持ち帰り / プレゼントに

### Misodama 味噌玉

pro Stück 3,50 €

- *Misopaste Kugeln für Zuhause aus natürlichen Zutaten, OHNE Geschmacksverstärker:  
(ein Stück ist für eine Person/Portion)*

- Wakame Seetang, Frühlingszwiebel und frittierte Zwiebel *gl, sj* 🌿+
- Kimchi (pikant eingelegter Chinakohl) und Käse *gl, mi, se, sj*
- Lachs und getrockneter Rettich *gl, se, fi, sj*

Ganz einfach mit 200 ml heißem Wasser auflösen und eine Portion Miso Suppe ist fertig!

- *Die Kugeln halten nach Herstellungsdatum im Kühlschrank ca. eine Woche, im Tiefkühlschrank ca. einen Monat*

### Original HIRO Soßen und Dressings ヒロのソースとドレッシング

- Teriyaki Sauce (klassisch Japanisch, geeignet für Fleisch und Fisch) *gl, se, sj* 🌿+ 5,50 €
- Goma-Sesam-Dressing (kremig, geeignet für Gemüse) *gl, se, sj* 🌿+ 5,00 €
- Wafuu-Dressing (saftig, geeignet für Salate) *gl, se, sj* 🌿+ 5,00 €
- Chili Oli (scharf, geeignet als Akzent) *gl, se, sj, sc* 🌿+ 5,00 €

**!! SPARPAKET: von jeder Soße eins (insgesamt 4 Päckchen) für 19,00 € !!**



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 冷たいお飲み物

Hofmühl Cola <sup>1, 3, 4</sup>	0,30 l	3,40 €		
Hofmühl Cola-mix <sup>1, 2, 4, 10</sup>	0,30 l	3,40 €		
Hofmühl Orangen Limo <sup>1, 2</sup>	0,30 l	3,40 €		
Hofmühl Zitronen Limo <sup>1, 2</sup>	0,30 l	3,40 €		
Hofmühl Apfelschorle <sup>8</sup>	0,30 l	3,60 €		
Johannisbeernektarschorle <sup>2, 8</sup>	0,30 l	3,60 €		
Maracujanektarschorle <sup>8</sup>	0,30 l	3,60 €		
HIRO Hausgemachte Honig-Zitrone <sup>8</sup>	0,25 l	3,80 €		
HIRO Hausgemachte Honig-Ingwer <sup>8</sup>	0,25 l	3,80 €		
Calpico <sup>mi, 3</sup>	0,25 l	4,20 €		
Adelholzener Mineralwasser Spritzig	0,25 l	3,00 €	0,75 l	6,50 €
Adelholzener Mineralwasser Naturell	0,25 l	3,00 €	0,75 l	6,50 €

## HEISSGETRÄNKE 温かいお飲み物

Kaffee Americano <sup>4</sup>	3,40 €
Cappuccino <sup>mi, 4</sup>	3,80 €
Espresso <sup>4</sup>	2,60 €
Doppelter Espresso <sup>4</sup>	3,60 €
Espresso Macchiato <sup>mi, 4</sup>	3,00 €
Grüner Tee <sup>4</sup>	3,80 €
KAORI - Bio Grüner Sencha Tee <sup>4</sup>	4,60 €
Genmaicha <sup>4</sup>	4,60 €
<i>- Bio mit geröstetem Naturreis gemischter grüner Tee</i>	
Hojicha <sup>4</sup>	4,40 €
<i>- Gerösteter grüner Tee</i>	
Jasmin Tee <sup>4</sup>	4,40 €
Ingwer Zitronengras Tee <sup>4</sup>	4,40 €

# HIR

## APERITIF & PROSECCO 食前酒

Pflaumenwein „Umeshu“ gespritzt	0,10 l   4,60 €
<i>- Pflaumenwein mit spritzigem Wasser - ein kalter, frischer asiatischer Aperitif</i>	
Pflaumenwein „Umeshu“ warm pur	0,15 l   6,90 €
<i>- Ein japanischer Glühwein</i>	
Pflaumenwein „Umeshu“ Rock - mit Eiswürfeln	0,15 l   6,90 €
Samurai Rock	0,10 l   5,60 €
<i>- Sake „Kikumasamune“, Yuzu Saft und spritziges Wasser</i>	

## COCKTAILS カクテル

*Shochu Sour is ein leckerer Cocktail aus Japan. In ihm kommen feiner Shochu und aromatische Yuzu oder andere Fruchtsäfte/Fruchtsirup zum Einsatz.*

Chu-Hai „Honig Ingwer“	0,30 l   6,40 €
Chu-Hai „Honig Zitrone“	0,30 l   6,40 €
Chu-Hai „Yuzu“	0,30 l   7,40 €
Chu-Hai „Calpico“ <sup>mi, 3</sup>	0,30 l   7,00 €
Chu-Hai mit frischer Zitrone	0,30 l   6,80 €
Operator <sup>14</sup>	0,30 l   6,40 €
<i>- Weißwein, Zitronensaft, HIROs Honig Ingwer und spritziges Wasser</i>	



# HIR

## BIERE ビール

Hofmühl Hell <sup>12</sup>	0,50 l 4,00 €
Hofmühl Radler <sup>2, 5, 6, 10, 12</sup>	0,50 l 4,00 €
Hofmühl Weißbier <sup>12, 13</sup>	0,50 l 4,30 €
Hofmühl Weißbier Leicht <sup>12, 13</sup>	0,50 l 4,30 €
Hofmühl Weißbier Dunkel <sup>12, 13</sup>	0,50 l 4,30 €
Hofmühl Weißbier Alkoholfrei <sup>12, 13</sup>	0,50 l 4,30 €
Kirin <sup>12</sup>	0,33 l 4,00 €
- <i>Beliebttes japanisches Bier</i>	
Kirin Alkoholfrei <sup>12</sup>	0,33 l 4,00 €
- <i>Beliebttes japanisches Bier</i>	



# HIR

## SAKE (JAPANISCHER REISWEIN) 日本酒

! Bei 90 ml nur kalt, ab 180 ml kalt oder warm !

### KIKUMASAMUNE KOUJO

*Region: Hyogo - Junmai, fruchtig und etwas lieblich ähnlich wie Riesling, kalt oder warm ist er ein guter Begleiter zum Essen (15%)*

90 ml 4,50 €  
180 ml 8,50 €  
1800 ml 77,00 €

### KARATANBA

*Region: Hyogo - trocken  
Zu Sushi sehr passend (15,4%)*

90 ml 4,90 €  
180 ml 9,80 €  
720 ml 39,00 €

### KUBOTA SENJU

*Region: Niigata - Junmai Ginjo, mit feiner Melonnennote, interessant für jemanden der schon andere Sakes probiert hat.  
Als Begleiter zum Essen geeigneter Sake (15,5%)*

90 ml 6,30 €  
180 ml 12,00 €  
720 ml 44,00 €

### YOSHINO SUGINOTARUZAKE

*Region: Nara - im berühmten Yoshino-Zedern Holzfass hergestellt.  
Das Zedernfass verleiht das angenehme Aroma an Sake.  
Sehr ausgewogener Charakter (15,5%)*

90 ml 6,50 €  
180 ml 12,90 €  
720 ml 47,00 €

## SHOCHU (JAPANISCHER SCHNAPS) 焼酎

! PUR, OYUWARI\* (mit heißem Wasser verlängert - in Winter ein Genuss) oder ROCK\* (mit Eiswürfel - erfrischend für Sommer) !

\*OYUWARI und ROCK + €1

### SATONO AKEBONO

*Region: Kagoshima, Insel Amami Ooshima - aus schwarzem Rohrzucker, vollmundiger runder Geschmack (25%)*

40 ml 5,80 €  
720 ml 55,00 €

### KURO KIRISHIMA

*Region: Miyazaki - aus Süßkartoffeln - kräftiges Aroma und Struktur (25%)*

40 ml 4,80 €  
720 ml 48,00 €



# HIR

## JAPANISCHE WHISKYS 日本のウイスキー

AKASHI <sup>9, 14</sup>	4 Cl	7,60 €
<i>Eigashima Sake Brewing - White Oak Distillery, 1919 erhielt die Distillerie die erste Whisky Lizenz Japans. Weich und dennoch kraftvoll würzig, passt zum Fischgericht wie Sushi (40%)</i>		
YAMAZAKURA <sup>9, 14</sup>	4 Cl	10,00 €
<i>Pure Malt Whisky Sasanokawa Shuzo, reicher Geschmack von Malz, das weiche, fruchtige Aroma von Sherryfässern, das süße Mundgefühl und der moderate Rauchgeschmack (48%)</i>		
NIKKA From the Barrel <sup>9, 14</sup>	4 Cl	11,00 €
<i>Vollmundig und rund, mildes Aroma von ausgeglichener Süße von Orangen und Vanille (51%)</i>		
NIKKA Coffey Malt <sup>9, 14</sup>	4 Cl	11,00 €
<i>Elegant mit süßer Fruchtnote wie Mandarinen, aber auch schöne Würze von Fässern wie Pfeffer und Kakao (45%)</i>		
NIKKA Pure Malt <sup>9, 14</sup>	4 Cl	18,00 €
<i>Leuchtendes, fruchtiges Aroma, kandierte Erdnüsse. Ein perfekt sauberer und frischer Malt mit nachklang leicht rauchig, mit etwas Torf und Erde (43%)</i>		
YAMAZAKI Single Malt <sup>9, 14</sup>	4 Cl	21,00 €
<i>Geprägt von den reifen Birnen, Honig und Getreide. Wer für japanische Whiskys Interesse hat, sollte Yamazaki unbedingt einmal probieren (43)</i>		
YAMAZAKI Single Malt 18 Jahre Limited Edition <sup>9, 14</sup>	2 Cl	42,50 €
<i>Ein komplexer Whisky mit der Aroma von Trockenfrüchten und Eichen, langer Abgang, vollmundig und kräftig. Laut Whisky-Kenner ist er ein Prachtstück der japanischen Whisky-Herstellungskunst (43%)</i>		
	4 Cl	85,00 €

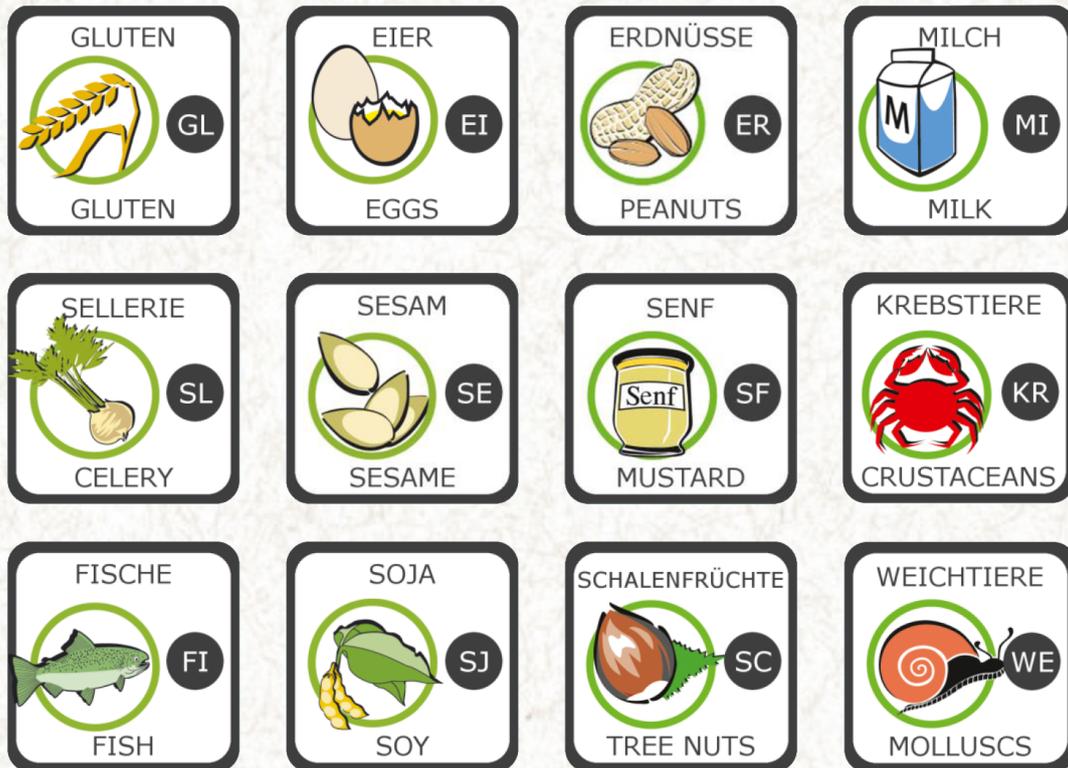
## GIN ジン

Japanischer Craft Gin ROKU von Suntory	40 ml	5,40 €
<i>Mit 6 zusätzlichen speziellen japanischen Botanicals hat der Gin eine Mischung an fruchtiger Frische, sowie blumig süße Noten als auch eine leichte Würze (47%)</i>		
ROKU Soda	180 ml	6,40 €
ROKU Gin Tonic	300 ml	8,40 €



All unsere Whiskys stammen vom „cigar-malt & more“ in Ingolstadt unter Beratung von Tom Diwock welcher auch Whisky-Seminare in ganz Bayern anbietet

## ALLERGENE KENNZEICHUNG



## ZUSATZSTOFFE

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1 = mit Farbstoff                            | 8 = aus Saftkonzentrat               |
| 2 = mit Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure) | 9 = enthält Gerste                   |
| 3 = mit Säuerungsmittel                      | 10 = mit Säureregulator              |
| 4 = Koffeinhaltig                            | 11 = mit Konservierungsmittel (E202) |
| 5 = mit Süßungsmittel                        | 12 = enthält Gerstenmalz             |
| 6 = enthält Phenylalaninquelle (Aspartam)    | 13 = enthält Weizenmalz              |
| 7 = mit Taurin                               | 14 = Sulfit                          |

# HIRO

JAPANESE CUISINE  
T R A D I T I O N A L

Fischergasse 2, 85114 Buxheim  
Telefon: +49 8458 6038 600  
E-Mail: [info@hiro-restaurant.de](mailto:info@hiro-restaurant.de)

### Events, Feier und Catering

Planen Sie einen Geburtstag, eine Hochzeit, ein Firmenfest oder Geschäftsessen?  
Möchten Sie bei HIRO mit Ihren Freunden, Kollegen oder Ihrer Familie japanisch kochen?  
Wir freuen uns über Ihre Anfrage. Gerne machen wir ein individuelles Angebot!



[www.hiro-restaurant.de](http://www.hiro-restaurant.de)