

和 HIR 食

JAPANESE CUISINE
TRADITIONAL

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

お食事とお飲みもの

ENTDECKEN

出逢う

ERLEBEN

知る

GENIESSEN

愉しむ



HIRO 寛

いらっしやいませ

Ein Stück fernöstliche Tradition in Bayern erleben? Mit einem Besuch des Restaurant HIRO in Buxheim können Sie jederzeit eine kulinarische Reise unternehmen und in die köstliche Welt der japanischen Kochkunst eintauchen. Für Liebhaber und Genießer der asiatischen Küche hält das Restaurant eine große Auswahl an traditionell japanischen Gerichten bereit, die in gemütlicher Atmosphäre serviert werden. Neben dem Angebot an abwechslungsreichen japanischen Speisen wird im Restaurant HIRO besonders viel Wert auf ein angenehmes Ambiente gelegt. Die gemütliche Einrichtung erhält durch japanische Stil-Elemente einen asiatischen Touch und macht es den Gästen leicht, den Alltag vor der Tür zu lassen und sich ganz auf den Genuss und schöne Stunden zu konzentrieren.

Für die kulinarischen Leckerbissen zeichnet sich Chefkoch Morihiro persönlich verantwortlich. Nach seiner Kochausbildung arbeitete Morihiro mehrere Jahre im weltberühmten Tsukiji Tamura Restaurant in Tokyo und lernte dort von den Besten des Fachs. In seinem eigenen Restaurant, HIRO in Tokyo, sammelte er weitere Erfahrungen, die er heute erfolgreich in der Küche des HIRO einsetzt. An seiner Seite ist Shinko, die ihrerseits auf 75 Jahre Familiengeschichte in der Gastronomie zurückblicken kann. Gemeinsam sorgen sie dafür, dass jeder Besuch im Restaurant zu einem Erlebnis wird.

Gäste, die die japanische Gastfreundschaft im HIRO schon erlebt haben, zeigen sich begeistert. Neben den Speisen, die als kulinarisches Highlight inzwischen weit über die Grenzen Buxheims bekannt sind, wird vor allem der sehr freundliche und aufmerksame Service gelobt. Bei einem Besuch im HIRO fühlt man sich mehr als Freund denn als Gast und wird von der japanischen Herzlichkeit begeistert sein.

EINE JAPANISCHE FAMILIENTRADITION...

Nicht nur das japanische Essen an sich hat eine lange Tradition. Aus das Restaurant HIRO kann auf viele Jahre und Erfahrungen zurückblicken, auch wenn es noch nicht so lange 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, eröffnet 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“, dass 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.

Mit ihrer Großtante als Vorbild ist die Führung eines Restaurants für Shinko Ehrensache und so kümmert sie sich liebevoll um die Wünsche der Gäste. Von der Bedienung über das Ambiente bis hin zum Essen und den Getränken muss ein stimmiges Erlebnis geboten werden, das Gäste glücklich macht - und nicht weniger als das ist auch der Anspruch hier beim HIRO.



Sake-Reiswein-Probe 利き酒セット

Drei verschiedene Sake á 50 ml (insgesamt 150 ml) und drei japanische Tapas-Gerichte des Tages ^{adfk}. 22,60 €
Lernen Sie traditionelle japanische Sake kennen und genießen Sie die Harmonie zwischen Sake und dazu passenden Speisen. Als Aperitif und Vorspeisen oder als Einstieg eines schönen japanischen Abends ist unsere Sake Probe wärmstens zu empfehlen.

NEBENGERICHTE KALT 冷たいおつまみ

*In der japanischen Küche unterscheidet man nicht streng zwischen Vor- und Hauptspeise.
Machen Sie sich also von allen westlichen Essgewohnheiten frei und kombinieren Sie, was Ihnen schmeckt.*

Gomawakame 胡麻ワカメ  - Seetang Salat mit Gurke ^{afk}	3,00 €
Horenso Gomaee 法蓮草胡麻タレかけ  - Zart blanchierter Spinat mit cremiger Sesamsoße ^{afgk}	3,90 €
Daikon Biiru Zuke 大根ビール漬け  - Eingelegter Rettich im Biersud ^{af}	2,60 €
Mugen Paprika 無限ピーマン - Angemachte Paprika und Thunfisch ^{adk}	3,00 €
Hiya Yakko 冷奴 - Tofu mit Bonitoflocken (oder ohne Bonitoflocken ) ^f	4,60 €
Daizu-niku to Salada サラダ大豆肉乗せ  Bunter Salat und warme Soja-Schnitzel mit Sesam Dressing ^{afj}	6,60 €

NEBENGERICHTE WARM 温かいおつまみ

Edamame 枝豆  Grüne Sojabohnen gekocht, leicht gesalzen ^f	3,90 €
Pan to Miso Bagna Cauda 味噌バーニャカウダソースとパン  Brot mit japanischen Miso Bagna Cauda mit Sahne ^{afgh}	3,40 €
Yasai Stick Miso Bagna Cauda 味噌バーニャカウダソースと野菜スティック  Gemüse Sticks mit japanischen Miso Bagna Cauda mit Sahne ^{afgh}	4,00 €
Mozzarella Umami-Tuke to Grill-Tomato モッツアレラチーズ旨味漬けとグリルトマト Mozzarella Umami-Tuke, gegrillte Cherrytomaten mit Bonitoflocken Topping ^{afj}	4,60 €
Ebi-Fry 海老フライ Frittierte Garnelen, Salat dazu japanische Gemüse-Würzsauce ^{abc}	5,30 €
Yu-Tofu 湯豆腐 Tofu mit Bonitoflocken mit Ponzu-Sauce (oder ohne Bonitoflocken ) ^f	5,40 €
Tori Karaage 鶏唐揚げ Frittiertes Hühnerfleisch, Salat mit Sesam-Dressing ^{acf}	5,60 €
Futomaki age-sushi 太巻き揚げ寿司 Frittierte Sushi Rolle - Lachs, Krebsfleisch, Frischkäse, Avocado, Gurke, Kaviar und Chili ^{abcdgk}	12,30 €
Wafuu Roastbeef 和風ローストビーフ Roastbeef mit Wasabi-Honig und japanischem Senf ^{fj}	15,00 €
Nebengericht Moriwase 前菜盛り合わせ Gem. Vorspeisen ab zwei Personen: Edamame, Mugen Paprika, Ebi-Fry, Tori Karaage und mehr ^{abcdfgk}	p.P. 12,50 €

SUPPEN 汁物

Miso Shiru 味噌汁 <i>Miso Suppe mit Tofu, Wakame und Frühlingszwiebeln</i> ^{af}	4,40 €
Ebi Miso Shiru 海老の味噌汁 <i>Miso Suppe mit Garnelen, Tofu, Wakame, Frühlingszwiebeln und Chili - leicht pikant</i> ^{abf}	6,60 €
Yasai Gyoza Ramen Suppe 野菜餃子のスープ <i>Gemüse Teigtaschen und Reis in Ramensuppe</i> ^{aik}	6,80 €
Tori Karaage Ramen 鶏の唐揚げ入りラーメン <i>Ramensuppenudeln mit frittierten Hühnerfleischstücken, Ei, Wakame, Lauch und Nori</i> ^{acdik}	15,60 €

In Japan ist Ramen-Nudeln mit Schweinefleisch-Topping mit viel Fett Standard, aber hier haben wir statt Schwein, frittierte Karaage-Hühnerfleisch gewählt.

GRILLSPEZIALITÄTEN グリル料理・焼き物

Wagyu ist beliebtes, japanisches Rindfleisch. Bekanntest ist KOBE Rind.

Dry Aged Yakiniku 和牛焼き肉 <i>In Scheiben geschnittenes Rindfleisch mit Gemüse in HIRO Teriyaki Sauce gebraten, dazu Salat</i> ^{adfigk}	28,80 €
Tori Teriyaki 鶏の照り焼き <i>Ausgelöster Hühnerschenkel mit HIRO Teriyaki Sauce, Spinat blanchiert</i> ^{afigk}	13,50 €
Shake Teriyaki 鮭の照り焼き <i>Lachsfilet gegrillt mit HIRO Teriyaki Sauce und gebratenen Udonnudeln</i> ^{afigk}	14,80 €
Shoga Yaki 豚肉生姜焼き <i>Gegrillte Schweinefleischscheiben mit Ingwer-Gemüse Sauce, dazu Wok-Gemüse</i> ^{aik}	15,60 €

Zu allen Grillspezialitäten, außer bei Shake Teriyaki, werden Reis und eingelegtes Gemüse serviert.

JAPAN KLASSIKER 定番日本の味

Tonkatsu トンカツ <i>Japanisches Schnitzel, Salat, eingelegtes Gemüse und Reis</i> ^{actk}	13,20 €
Curry カレーライス <i>Dunkle Currysoße, eingelegter Rettich Fukujinzuke und Reis</i> ^{afig}	13,60 €
Katsu Curry カツカレー <i>Ein traditionelles Gericht mit dunkler Currysoße, dazu ein Tonkatsu (jap. Schnitzel) und Reis</i> ^{actfgk}	15,60 €
Katsudon かつ丼 <i>Japanisches Reisgericht vom Schweineschnitzel, Zwiebeln, Grüne Algen mit Eiersoße gebunden</i> ^{acf}	15,60 €
Tempura Udon 天麩羅うどん <i>Warme japanische Nudelsuppe mit frittierten Garnelen und Gemüse-Tempura</i> ^{abcdf}	19,60 €

Tempura ist neben Sushi in der japanischen Küche das beliebteste Gericht und unsere Empfehlung an Sie.

HIR

SUSHI 寿司

Es dauert ca. 25 Minuten für die Zubereitung von Sushi. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Kanjincho 勧進帳

16,90 €

- 3 Stk. California Maki カリフォルニア巻き
Krabbenfleisch, Avocado und Tobiko-Fischrogen-Topping^{abcf}
- 2 Stk. Kappa Chilitekka Maki 河童巻きチリ鉄火乗せ
Gurke, Thunfisch mit Chili und Frühlingszwiebel-Topping^{adf}
- 3 Stk. Alaska Maki アラスカ巻き
Lachs und Avocado mit Frischkäse^{dgk}
- 2 Stk. Ninjin Takuwan Maki 人参巻き
Eingelegte gelbe Möhren^{af}
- 2 Stk. Shibazuke und Rucola Maki 柴漬けとルッコラ巻き
Eingelegter Gurke und Rucola^{af}
- 1 Stk. Ebi Nigiri 海老握り
Garnelen und Tobiko-Fischrogen-Topping^b

Senbonsakura 千本桜

23,90 €

- 3 Stk. Kani Avocado Maki アヴォカド巻きカニ乗せ
Avocado, Krebsfleisch-Topping und Tobiko-Fischrogen^{abcf}
- 2 Stk. Maguro Kappa Maki 河童巻き鮪乗せ
Thunfisch auf Gurke Maki und Tobiko-Fischrogen^d
- 2 Stk. Räucherlachs - Bo-Sushi スモークサーモン棒寿司
Geräucherter Lachs Wasabisauce und Tobiko-Fischrogen^{cd}
- 2 Stk. Nasu Miso Maki 茄子巻き
Gebratene Auberginen in Miso-Sauce und Sesam^{afk}
- 2 Stk. Kurumi Maki 胡桃巻き
Karamellisierte Walnüsse^{afh}
- 2 Stk. Ninjin Takuwan Maki 人参巻き
Eingelegte gelbe Möhren^{af}
- 2 Stk. Ebi to Avocado Maki 海老とアヴォカド巻き
Garnelen und Avocado mit Wasabisauce und Wasabi- Tobiko-Fischrogen^{abf}
- 3 Stk. Futomaki age-sushi 太巻き揚げ寿司
Frittierte dicke Sushi-Rolle von Lachs, Krebsfleisch, Frischkäse, Avocado, Gurke und Tobiko-Fischrogen^{abcdf}

TEMAKISUSHI 手巻き寿司

Handgerollte Sushi Tüte

Alasuka Temaki 鮭とアボカド手巻き Avocado, Lachs und Tobiko-Fischrogen-Topping ^{dgk}	4,60 €
Yasai Temaki 野菜手巻き  Avocado, Gurken, Rucola, eingelegte Möhren, Sesam-Topping ^{af}	4,60 €
California Temaki カリフォルニア手巻き Krebsfleisch, Avocado, Tobiko-Fischrogen-Topping ^{abcf}	4,60 €
Ebi Fry Temaki 海老フライ手巻き Frittierte Garnelen, Gurke, Chilimayonese, Tobiko-Fischrogen-Topping ^{abc}	4,60 €
TNT Temaki TNT手巻き Garnelen, Avocado, Chili & Chilisaucе, Tobiko-Fischrogen-Topping ^{abfh}	5,00 €
Chili-Tekka Temaki チリ鉄火手巻き Gurke, Thunfisch mit Chili und Tobiko-Fischrogen-Topping ^{adhf}	5,90 €

Beilagen 付け合わせ

Gohan ご飯  Reis	2,60 €
Udon うどん  Weizennudeln in Sojabrühе ^{ad}	3,00 €
Pan パン  Brot ^a	2,00 €
Gari ガリ  Eingelegter Ingwer	1,00 €
Wasabi 山葵  Grüne Meerrettichpaste ^h	1,00 €
Teriyaki Sauce 照り焼きタレ  Teriyakisauce ^{afk}	3,80 €

KIDS ONLY - für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre お子様向け

OKOSAMA LUNCH - ein gemischter Teller, der Kindern Spaß macht. Yakitori (gegrillte Hühnerspieße) ^{afk} , Ebi Fry (panierte Garnele) ^{abci} , wahlweise Reis mit Teriyaki Soße oder Udon-nudel in der Suppe, Gemüse-Sticks, Edamame, Pommes Frites und Obst.	10,90 €
---	---------

BENTO BOX お弁当

29,80 €

Bento ist ein komplettes japanisches Menü und wird in einer traditionellen Lackschachtel serviert.

Sushi 寿司

1 Stk. Nigiri

2 Stk. Maki mit Gurke, Lachs und Frischkäse,

2 Stk. Maki mit Avocado und Chili-Thunfisch Tartar ^{dgk}

Shake Teriyaki 鮭照り焼き

Lachs mit Teriyaki-Sauce ^{afk}

Yasai Tempura to Ebi-Fry 野菜天麩羅と海老フライ

Im Tempurateig gebackenes Gemüse und panierte Garnelen ^{abc}

Sakana Nanban 魚の南蛮漬け

Süß-Saurer Sauce mit gebackenem Fisch ^{acdf}

Goma-Wakame 胡麻ワカメ

Seetang Salat ^{afk}

Mugen Paprika 無限ピーマン

Angemachte Paprika und Thunfisch ^{adk}

Wasabi Humus 山葵フムス

Kichererbsen Humus mit Wasabi ^{fk}

Wafuu Desert 和風 デザート と果物

Japanische Süßspeise mit Obst ^{acg}

WAFUU (3-Gänge-Menü) 「和風」 三品コース料理

28,80 €

1. Zensai 前菜盛り合わせ

Gemischter Teller von sechs oder sieben kleinen Speisen z.B.:

- Edamame 枝豆 (Grüne Sojabohnen)
- Ebi-Fry エビフライ (Panierte Garnele)
- Tori karaage 鶏の唐揚げ (Frittiertes Hühnerfleisch)
- Kappa-Maki Shake to Cheese かっぱ巻き鮭とチーズ乗せ (Sushi Maki mit Gurke, Lachs und Frischkäse)
- Avocado-Maki アボカド巻き (Maki von Avocado)
- Chili Tekka チリ鉄火巻き (Sushi Maki mit Avocado, Chili-Thunfisch Tartar)
- Grill Tomato グリルトマト (Gegrillte Cherrytomaten)
- Shigureni 肉のビール煮 (In Bier und Sojasoße gekochtes Fleisch)
- ... und andere kleinen Speisen その他 ^{adgkn}

2. Sarada to Udon サラダうどん

Grüner Mischsalat mit Rettichstreifen, warmen Udon Nudeln und HIRO Goma-Sesam und Wafuu-Dressing ^{afk}

3. Tori-Kamameshi 鶏の釜飯

Reistopf mit ausgelöstem, gegrilltem Hühner Oberschenkel, dazu HIRO Teriyaki Sauce, Pilze, Spinat und Ei-Omelette in Blattform ^{actk}, Beni-shouga (Eingelegter Ingwer ^f), Otsukemono (Japanisch eingelegtes Gemüse), Miso Suppe ^{af}

MAI (4-Gänge-Menü) 「舞」 四品コース料理

45,90 €

1. Zensai 前菜盛り合わせ

Gemischter Teller von acht kleinen Speisen z.B.:

- Edamame - grüne Sojabohnen ^f
- Thunfisch Tataki mit Gomawakame - Seetang Salat ^{adfk}
- Tori Karaage - frittiertes Hühnerfleisch ^{ac}
- Chawanmushi - Eiersuppe mit Schrimps und Shiitakepilze ^{abcf}
- Avocado und Surimi Salat ^{acdf}
- Horenso Gomaee - Spinat mit Sesamsoße ^{afgk}
- Gemüse Sticks dazu Miso - Dip ^{afgh}
- Angemachte Paprika mit Thunfisch ^{adk}

2. Variationen von Sushi 寿司の盛り合わせ

Zum Beispiel:

- Chakin Sushi mit Wasabi-Tobiko-Fischrogen ^{abcf}
- Maki von Avocado, Krebsfleisch und Tobiko-Fischrogen ^{abcf}
- Maki von Gurke und pikantem Thunfisch Tartar ^{adf}
- Maki von Lachs mit Frischkäse ^{dg}

3. Gang

Tempura Udon-Nudeln von Garnele, Wakame, Lauch, Surimi und Yuzu 天婦羅うどん ^{abcdf}

oder または

Gomoku Kamameshi - Gemischter Reistopf von Garnelen, Huhn, Lachs, Pilzen und eingelegtem Ingwer ^{abdf} dazu Miso Suppe und Otsukemono - eingelegtes Gemüse 五目釜めし ^{af}

4. Gang

Gegrillte Spieße von Rind und Gemüse auf einer Salzplatte dazu dreierlei Saucen
牛肉と野菜の岩塩プレート焼き 三種ソース添え ^{afk}

Sukiyaki すき焼き

p.P. 30,00 €

Pfannengericht: Dünne Rindfleischscheiben mit verschiedenem frischen Gemüse, Glasnudeln und Tofu werden in einer speziellen Sojasauce gebraten ^{afgk}.

Shabu Shabu しゃぶしゃぶ

p.P. 26,40 €

Fondue-ähnliches Gericht: Dünne Schweinefleischscheiben mit verschiedenem frischen Gemüse und Tofu werden in Brühe zubereitet. Das Fleisch wird nur kurz gekocht.
Dazu: Sesamisauce und Ponzu-sauce ^{afgk}.

Hinweis:

Es wird stets gebeten das 4-Gänge-Menü sowie die zwei Gerichte „Sukiyaki“ und „Shabu Shabu“, die sich auf dieser Seite der Speisekarte befinden, um zwei Tage im Vorfeld zu bestellen.






DESSERTS デザート

Vanilleeis バニラアイスの檸檬オリーブオイルかけ <i>Vanilleeis mit Zitronen-Olivenöl ^{cg}</i>	1,60 €
Goma-Dango 胡麻団子 <i>Frittierte Sesambällchen und Früchte ^{ak}</i>	3,90 €
Mochi-Eis 餅抹茶アイス <i>Eisbällchen im Mochi-Teig „Matcha“ und Früchte ^{ag}</i>	3,90 €
Dorayaki どら焼きとココナッツクリーム <i>Pfannkuchen mit Anko (süßem Azuki Bohnenmus) - gefüllt dazu Cocoscreme und Früchte ^{acg^f}</i>	4,10 €
Tempura-Eis 天ぷらアイス <i>Im Biscuitteig gewickelt und als Tempura ausgebackenes Eis und Früchte ^{acg}</i>	7,80 €
Matcha-Eis 抹茶アイス <i>Eine Kugel japanisches Matcha-Eis ^{cg}</i>	2,00 €
Kurogoma-Eis 黒胡麻アイス <i>Eine Kugel Schwarzsésam-Eis ^{cgk}</i>	2,00 €
Erdbeereis イチゴアイス <i>Eine Kugel Erdbeereis ^{cg}</i>	1,40 €

Original HIRO Sauces und Dressings - für das Kochen Zuhause

HIRO の自家製ソースとドレッシングを販売しております。詳しくは従業員にお声をおかけくださいませ。

Wir haben Päckchen unserer Saucen und Dressings zum Mitnehmen. Sprechen Sie bitte unsere Servicekraft an.

Teriyaki Sauce 	照り焼きソース
Goma-Sesam-Dressing 	胡麻ドレッシング
Wafuu-Dressing 	和風ドレッシング
Chili Oli 	チリオリ食べるラー油
Miso Bagna Cauda Dip 	味噌バーニャカウダディップ

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.
Die Zutaten-Kennzeichnung finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.*

食品アレルギーと添加物表示のご案内は、裏表紙に掲載しております。
ご質問、ご心配のあるお客様はスタッフにお知らせください。

HIRO 寛

GETRÄNKE IM RESTAURANT HIRO

Zu einem guten Essen und zu guten Gesprächen gehören natürlich auch die passenden Getränke. Wenn man in Japan „etwas trinken geht“, dann isst man auch immer etwas dazu. Man fängt mit Bier und Edamame an, zum Sake gibt es kleine Nebengerichte und zum Shochu passen eine breite Palette an Speisen.

Hierbei zeigt sich das Restaurant HIRO sehr weltoffen und bietet neben einer umfangreichen Auswahl an Sake und Shochu auch regionalen Spezialitäten der Brauerei Hofmühl sowie Weine aus Deutschland und Italien.

Sake, der traditionelle japanische Reiswein, hat bei uns in Deutschland schon viele Liebhaber gefunden. Bei einem Sake-Tasting kann man dieses besondere Getränk in allen seinen Facetten kennenlernen und genießen. Noch nicht ganz so bekannt, aber mindestens genauso lecker, ist auch Shochu, ein Schnaps, der oft auch „Japanischer Wodka“ genannt wird. Auch Weine werden gerne getrunken. Insbesondere Rosé harmonisiert hervorragend mit Speisen, die mit Sojasoßen oder japanischen Brühen (Dashi) abgeschmeckt sind.

Die Auswahl an Getränken unterstreicht nicht nur die Gaumenfreuden, sondern lädt auch dazu ein, nach dem Essen noch ein wenig im Restaurant zu verweilen und einen Drink mit Freunden oder Familie zu genießen. So kann ein schöner Abend in netter Gesellschaft ruhig ausklingen und rund herum zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Das Team vom Restaurant HIRO freut sich darauf, Sie begrüßen und Ihnen eine schöne Zeit bescheren zu dürfen.



Kirin-Werbeplakat von 1938



Kirin-Werbeplakat von 1939

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 冷たいお飲みもの

Hofmühl Cola ^{1 4 9}			0,5 l	2,80 €
Hofmühl Cola-Mix ^{1 3 9 17}			0,5 l	2,80 €
Hofmühl Orangen Limo ^{1 3}			0,5 l	2,60 €
Hofmühl Zitronen Limo ^{3 17}			0,5 l	2,60 €
Hofmühl Apfelschorle ¹⁵			0,5 l	3,40 €
Johannisbeersaftschorle ¹⁵			0,5 l	3,70 €
Maracujasaftschorle ¹⁵			0,5 l	3,70 €
Orangensaft ¹⁵			0,2 l	2,30 €
Johannisbeersaft ¹⁵			0,2 l	2,40 €
Maracujasaft ¹⁵			0,2 l	2,40 €
HIRO hausgemachte Honig-Zitrone (spritzig) ¹⁵			0,25 l	3,80 €
HIRO hausgemachte Honig-Ingwer (spritzig) ¹⁵			0,25 l	3,60 €
Adelholzener Mineralwasser Spritzig	0,5 l	3,20 €	0,75 l	4,60 €
Adelholzener Mineralwasser Naturell	0,5 l	3,20 €	0,75 l	4,60 €

HEISSGETRÄNKE 温かいお飲みもの

*Kaffee Americano ⁹				2,40 €
*Cappuccino ⁹				2,60 €
*Espresso ⁹				1,90 €
*Doppelter Espresso ⁹				2,90 €

**Unsere Kaffeebohnen stammen von "District Five Coffee Roasters" in Ingolstadt*

Matcha Latte ⁹ - Matcha ist ein hochwertiger, gemahlener Grüntee, der für die traditionelle japanische Tee-Zeremonie verwendet wird.				3,90 €
Grüner Sencha Tee mit Matcha ⁹				3,00 €
Jasmin Tee ⁹				2,80 €
Hoji cha – gerösteter, japanischer Tee ⁹				2,90 €
Darjeeling Tee ⁹				2,80 €
Ingwer Zitronengras Tee ⁹				3,00 €
Mango Früchte Tee				3,00 €
Kamille Tee				2,80 €
Heiße Schokolade				2,90 €



BIERE ビール

Hofmühl Hell ²⁰	0,5 l	2,90 €
Hofmühl Radler ^{3 11 12 17 20}	0,5 l	2,90 €
Hofmühl Kellergold Naturtrüb ²⁰	0,33 l	2,60 €
Hofmühl Weißbier ^{20 21}	0,5 l	3,10 €
Hofmühl Weißbier Leicht ^{20 21}	0,5 l	3,10 €
Hofmühl Weißbier Dunkel ^{20 21}	0,5 l	3,10 €
Hofmühl Weißbier Alkoholfrei ^{20 21}	0,5 l	3,10 €
Kirin - beliebtes japanisches Bier ²⁰	0,33 l	3,60 €

JAPANISCHE WHISKYS 日本のウィスキー

Japanische Whiskys sind seit vielen Jahren auf der ganzen Welt sehr begehrt. Das Restaurant HIRO wünscht Ihnen viel Spaß mit unseren traditionellen japanischen Whiskys!

NIKKA Taketsuru ¹⁶ <i>Der Whisky wurde nach Masataka Taketsuru, dem Vater des japanischen Whiskys benannt. Er hat einen sanften, ausgewogenen Geschmack mit fruchtiger Note (43%).</i>	4 cl	16,00 €
NIKKA Pure Malt ¹⁶ <i>Mit einem rauchigen und sanften Geschmack (43%).</i>	4 cl	18,00 €
NIKKA Miyagikyo -Single Malt ¹⁶ <i>Dieser Whisky wurde nach dem Ort „Miyagikyo“- Norden von Hauptinsel Japans benannt, wo Herr Taketsuru seine zweite Destillerie gründete (45%).</i>	4 cl	16,00 €
YAMAZAKI Single Malt 18 Jahre Limited Edition ¹⁶ <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 €



SAKE – Japanischer Reiswein 日本酒

KARATANBA <i>Region: Hyogo - trocken. Zu Sushi sehr passend (15,4%).</i>	180 ml	9,80 €
KUBOTA SENJU <i>Region: Niigata - Junmai Ginjo, mit feiner Melonnennote, interessant für jemanden, der schon andere Sakes probiert hat. Als Begleiter zum Essen geeigneter Sake (15,5%).</i>	180 ml	12,50 €
KIKUMASAMUNE KOUJO <i>Region: Hyogo - Junmai, fruchtig und etwas lieblich ähnlich wie Riesling, kalt oder warm ist er ein guter Begleiter zum Essen (15%).</i>	180 ml	7,50 €
YOSHINO SUGINOTARUZAKE <i>Region: Nara - im berühmten Yoshino-Zedern Holzfass hergestellt. Der Zedernfass verleiht das angenehme Aroma an Sake. Sehr ausgewogener Charakter (15,5%).</i>	180 ml	12,90 €
KOZAEMON <i>Region: Gifu - Tokubetsu Junmai, blumiges, fruchtiges Bukett, für Fleischgerichte oder kräftige Speisen geeignet (15%).</i>	180 ml	13,90 €
SHIRAKAWAGO SASANIGORI <i>Region: Gifu - Junmai, naturtrüb - ungefiltert. Als Aperitif oder Digestif zum Dessert geeignet (15,3%).</i>	180 ml	18,90 €
“BON” KATO KICHIBEE <i>Region: Fukui - Junmai Daiginjo, dramatisch weich und zart im Gaumen. Als Aperitif oder Digestif und ohne Begleitung von Speisen sehr geeignet (16,9%).</i>	180 ml	23,90 €

SHOCHU – Japanischer Schnaps 焼酎

Shochu-Cocktail „Honig- Zitrone“ * <i>Japanischer Schnaps Cocktail mit selbst gemachtem Honig-Zitronen-Sirup.</i>	0,25 l	5,60 €
Shochu-Cocktail „Kiwi“ * <i>Japanischer Schnaps Cocktail mit frisch gepresstem Kiwi.</i>	0,25 l	5,60 €
SATONO AKEBONO <i>Region: Kagoshima, Insel Amami Ooshima - aus schwarzem Rohrzucker, vollmundiger runder Geschmack (25%).</i>	60 ml	5,80 €
TANTAKATAN <i>Region: Hokkaido - mit Shiso (japanischen Kräutern) - frisches Aroma mit klarem Geschmack (20%).</i>	60 ml	4,80 €
KURO KIRISHIMA <i>Region: Miyazaki - aus Süßkartoffeln - kräftiges Aroma und Struktur (25%).</i>	60 ml	4,80 €

*Beide Cocktails sind besonders für die Damen zu empfehlen.



UNSERE WEINE ワイン

Unsere Weine wurden durch freundliche und fachliche Empfehlung von "Weinschmecker" in Ingolstadt speziell für unsere japanischen Speisen ausgesucht.

Alle Weine, Aperitifs und Prosecco enthalten Sulfite

Weißwein 白ワイン

Sauvignon Blanc - trocken <i>Deutschland Rheinhessen - Weingut Hofmann in Appenheim. Wunderbar aromatisch mit Duft nach Stachelbeeren und Hollunder. Sehr intensiv mit hohem Wiedererkennungswert.</i>	0,2 l	7,90 €	0,75 l	27,60 €
Riesling Hallgartener - feinherb <i>Deutschland Rheingau - Weingut Balthasar Ress in Hattenheim. Peppig und lang anhaltend mit elegantem Fruchtsäure-Spiel.</i>	0,2 l	8,80 €	0,75 l	30,50 €
Lugana Classico - trocken <i>Italien Gardasee - Weingut Bulgarini in Sirmione. Weich und Cremig, Am Gaumen Bukett nach Pfirsich und Aprikose.</i>	0,2 l	7,30 €	0,75 l	25,00 €
Weißweinschorle			0,4 l	4,90 €

Rotwein 赤ワイン

Samt & Fruchtig - feinherb <i>Deutschland Pfalz - Weingut Wolf in Ungstein. Vollmundig, mittelkräftig mit feinen Nuancen von Kirschen & Brombeeren.</i>	0,2 l	5,90 €	0,75 l	19,90 €
Primitivo Punta Aquila - trocken <i>Italien Apulien - Tenuta Rubino in Brindisi. Bukett nach Pflaumen- konfitüre, kräftig im Geschmack, etwas schwarzer Pfeffer & Tabak.</i>	0,2 l	7,30 €	0,75 l	25,00 €
Rosso Bruno - trocken <i>Italien Veneto - Weingut Bulgarini in Sirmione. Intensiv Bukett nach Waldfrüchten, üppige Fruchtsüße mit kräftiger Struktur. Volles Aroma.</i>	0,2 l	7,80 €	0,75 l	26,40 €



Rosé ロゼワイン

Rosé passt hervorragend zu japanischen Gerichten, sowohl zum Fisch, als auch zum Fleisch.
Genießen Sie die „Marriage“ – kulinarische Begegnung von Rosé und japanischen Speisen.

Federstahl - trocken <i>Franken - Cuvee Rosenrot - Winzerhof Stahl in Auernhofen. Angenehm weich mit cremiger Note von Sommerfrüchten. Moderate Säure.</i>	0,2 l	5,90 €	0,75 l	19,90 €
Rossi Rose - trocken <i>Rheinhessen - Weingut Hofmann in Appenheim. Unkomplizierter und saftig. Im Duft nach Himbeeren & Erdbeeren.</i>	0,2 l	6,80 €	0,75 l	22,50 €
Frisch & Rosenrot - feinherb <i>Pfalz - Weingut Wolf in Ungstein. Erfrischend fruchtig mit Duft nach Waldbeeren & Hagebutten - süffig und ausgewogen.</i>	0,2 l	5,90 €	0,75 l	19,90 €
Chiaretto Classico Rosato - trocken <i>Italien Gardasee - Weingut Bulgarini in Sirmione. Leicht und elegant mit tollem Fruchtkompott nach Erdbeeren & Himbeeren.</i>	0,2 l	7,30 €	0,75 l	25,00 €
Primavera Rosato - trocken <i>Italien Toskana - Poggio al Sole in Badi a Passignano - Chianti Classico. Dezent würzige Note, facettenreich, Duft nach Kirschen & Brombeeren.</i>	0,2 l	7,30 €	0,75 l	25,00 €
Saturnino Salento Rosato - trocken <i>Italien Apulien - Tenuta Rubino in Brindisi. Fruchtiges Bukett nach Veilchen, Rosen & Kirschen - mineralisch & harmonisch.</i>	0,2 l	6,80 €	0,75 l	22,50 €
Roséweinschorle			0,4 l	4,90 €

APERITIF & PROSECCO 食前酒

Prosecco Spumante „Il Soler“ - DOCG extra dry <i>Weingut Marsuret in Valdobbiadene. Zartes goldgelb mit einem Duft nach Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln mit feiner Honignote.</i>	0,75 l	31,00 €
Spumante „Maria Rose“ - brut <i>Weingut Marsuret in Valdobbiadene. Rote Früchte und Waldbeeren mit feiner Perlage.</i>	0,75 l	28,00 €
Pflaumenwein „Umeshu“ gespritzt <i>Pflaumenwein mit spritzigem Wasser - ein kalter, frischer asiatischer Aperitif.</i>	0,10 l	4,40 €
Pflaumenwein „Umeshu“ warm <i>Ein japanischer Glühwein.</i>	0,15 l	5,90 €



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

Fischergasse 2, 85114 Buxheim
Telefon: +49 8458 6038600
E-Mail: info@hiro-restaurant.de



www.hiro-restaurant.de

a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Lupine, m = Weichtiere, n = Schwefel, 1 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), 4 = mit Säuerungsmittel, 9 = koffeinhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 = mit Taurin, 15 = aus Saftkonzentrat, 16 = enthält Gerste, 17 = Säureregulator, 18 = Konservierungsmittel (E202), 20 = enthält Gerstenmalz, 21 = enthält Weizenmalz