

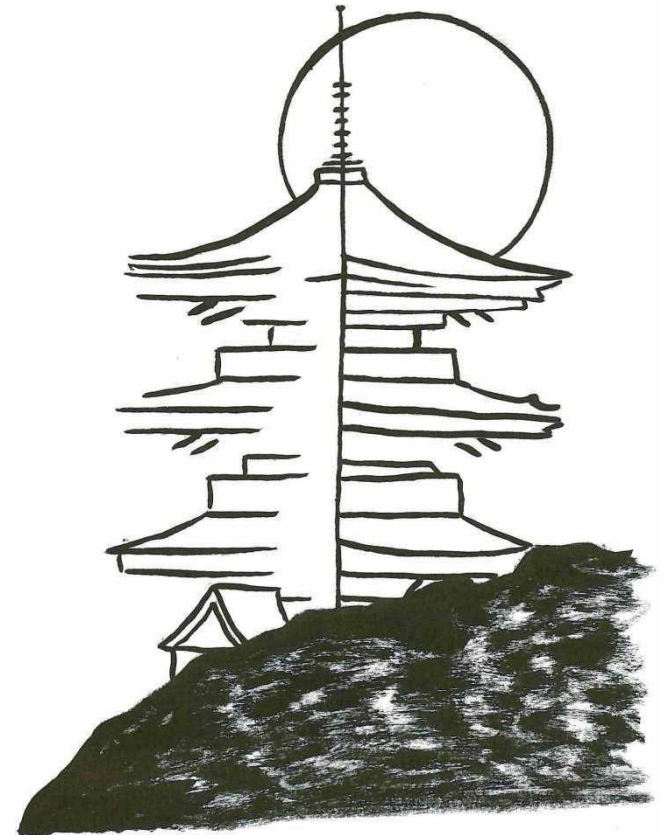
Herzlich willkommen!

ようこそいらっしゃいませ



ごゆっくりお楽しみください

Schön, sind Sie bei uns



TEPPANYAKI-MENUS

KAEDE MENU

CHF 78.00

SUSHI SASHIMI

Gemischte Sushi und Sashimi

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

GYU LOHS

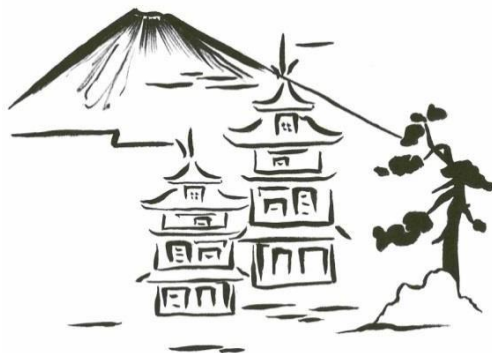
Rindsentrecôte

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit Gemüse



TSUBAKI MENU

CHF 98.00

NIKU BOX

Roastbeef Tataki an Teriyakisauce
und Poulet an Sesamsauce auf Wakame-Salat

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

TORI

Pouletbrust

GYU LOHS

Rindsentrecôte

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis

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

AYAME MENU

CHF 98.00

SUSHI SASHIMI

Gemischte Sushi und Sashimi

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

EBI TO HOTATE

Riesenkrevetten und Jakobsmuschel

GYU HILE

Rindsfilet

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit Gemüse

MIYABI MENU

CHF 131.00

ZENSAI-MORIAWASE

Gemischte japanische Vorspeisen

FUJIYA SALADA

Blattsalat an japanischem Dressing

OMARU oder FOWAGURA

Gebratener Hummer an japanischer Sauce oder Entenleber

GYU HILE / GYU LOHS / SAKANA

Rindsfilet **oder** Entrecôte **oder** Fischfilets

YASAI

Saisongemüse mit Sojasprossen

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit Gemüse

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



YASAI MENU (VEGETARISCH)

CHF 75.00

YASAI- MORIAWASE

Gemischte vegetarische japanische Vorspeisen

MISO-SHIRU

Japanische Suppe mit Sojabohnenpaste

YAKI YASAI TO TOFU

Gebratenes Saisongemüse
serviert mit gebratenem Tofu

YAKI MESHI

Gebratener Reis mit Gemüse

KODOMO MENU

(für Kinder bis 12 Jahre)

CHF 38.00

HARUMAKI

Japanische Frühlingsrolle

TORI

Pouletbrust mit gebratenem Reis und Gemüse

DESSERT

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

35.00

Rohe Fischfilets nach Jahreszeit

Nur Thunfisch

39.00

SASHIMI-MORIAWASE Ganze Portion

65.00

Rohe Fischfilets nach Jahreszeit

Nur Thunfisch

69.00

SUSHI-SASHIMI-MORIAWASE Ganze Portion

42.00

Gemischte Sushi und rohe Fischfilets

GYUNIKU NO TATAKI

29.50

Roastbeef japanische Art mit Knoblauch

HARUMAKI

8.50

Japanische Frühlingsrolle (vegetarisch)

SHIRUMONO / SUPPEN

CHF

MISO SHIRU

9.50

Japanische Suppe mit Sojapaste und Wakame

SALADA / SALATE

CHF

FUJIYA SALADA

9.50

Blattsalate 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 / APPETISERS CHF

FOWAGURA 15.50

Entenleber (per Tranche à 50 Gramm)

EBI TO HOTATE 29.50

Black Tiger Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln

EBI (4 Stück) 29.50

Black Tiger Riesenkrevetten

HOTATE 29.50

Jakobsmuscheln

« Durch unsere japanischen Teppanyaki-Köche direkt am Tisch zubereitet! Mit delikaten Saucen serviert. »

TEPPANYAKI / MAIN COURSES CHF

EBI (7 Stück) 56.50

Black Tiger Riesenkrevetten

SAKANA 49.50

Verschiedene Fischfilets

HOTATE 56.50

Jakobsmuscheln

OMARU 68.00

Hummer

GYU LOHS 54.50

Rindsentrecôte 150 g

Rindsentrecôte 200 g 68.50

GYU HILE 58.50

Rindsfilet 150 g

Rindsfilet 200 g 74.50

BEILAGEN CHF

YAKI YASAI 10.00

Grilliertes Gemüse

NINNIKU MESHI 7.50

Gebratener Reis mit 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

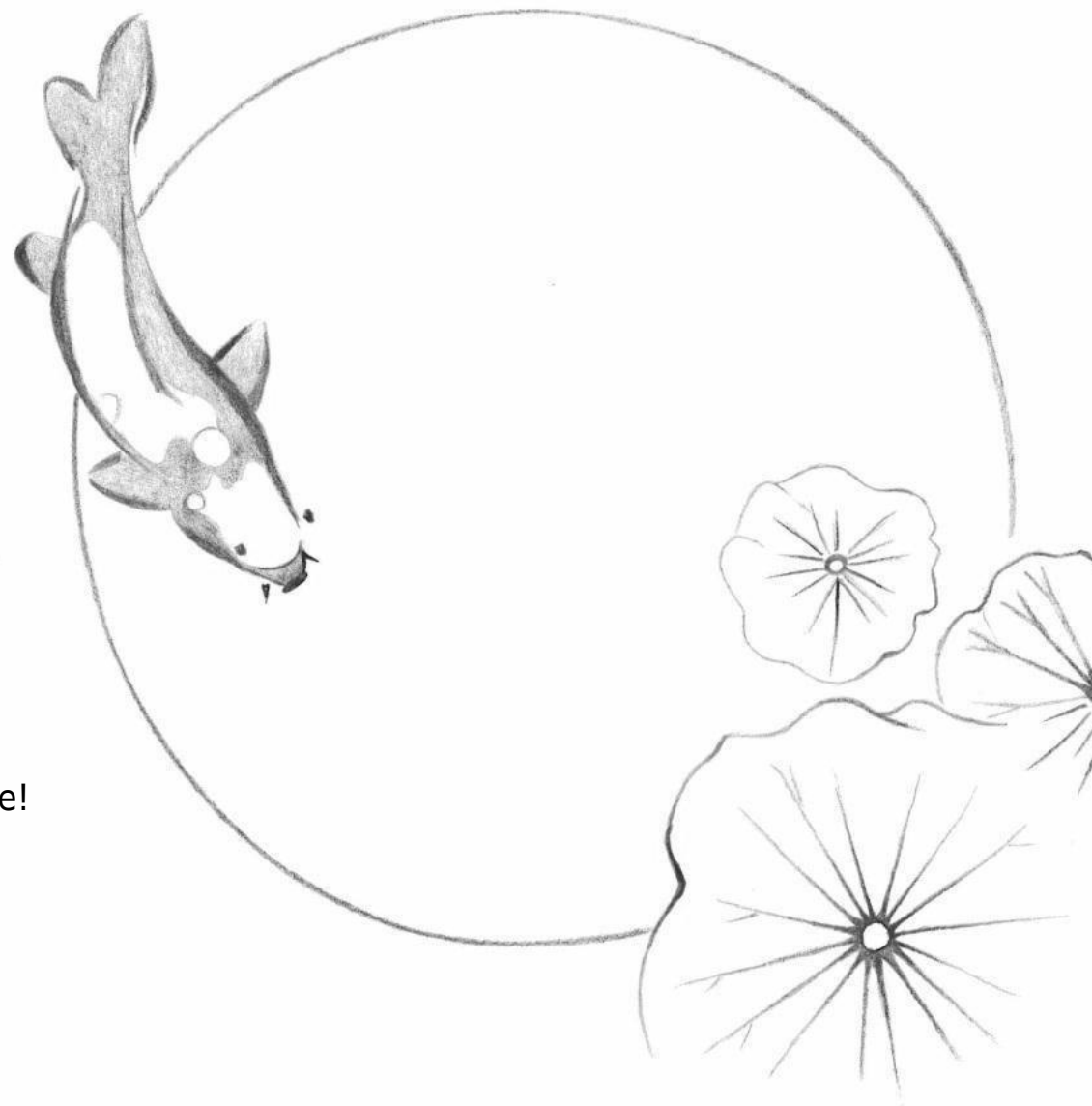
DECLARATION OF ORIGIN

Rind	Irland /Australian
Poulet	Schweiz / Ungarn
Hummer	Kanada
Lachs	Vereinigtes Königreich
Riesencrevetten	Vietnam
Thunfisch	Philippinen
Jakobsmuscheln	USA

Preise pro Person
inkl. MwSt.

Haben Sie noch Lust auf etwas Süsses?

Gerne bringen wir Ihnen unsere Dessertkarte!



Das beste Fleisch der Welt: WAGYŪ BEEF

Für den besonderen Feinschmecker servieren wir Ihnen im Fujiya Glatzbrugg Filet vom Wagyū Rind. In der fruchtbaren Natur werden die Tiere in kleinen Herden bestmöglich versorgt. Jedes einzelne Rind wird während des ganzen Lebens verwöhnt. Die Genetik und das spezielle Ernährungsprogramm sind Gründe, warum das Wagyūfleisch eine sehr hohe «*shimofuri*» (Marmorierung) aufweist. Sie verleiht dem Fleisch einen exzellenten Geschmack und macht es unvergleichlich saftig und zart.

Die Bezeichnung Wagyū heisst so viel wie «Japanisches Rind»:

Wa = Japan und Gyu = Rind

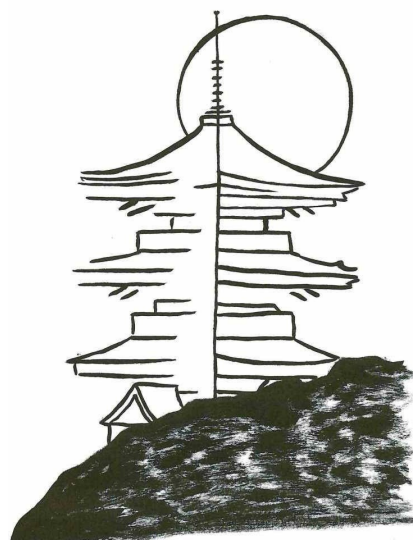
Zu unseren TEPPANYAKI MENU

AYAME MENU **CHF 157.-**

SAKURA MENU **CHF 178.-**

MIYABI MENU **CHF 190.-**

Die Menüs beinhalten jeweils 150g Wagyu Entrecort



WAGYU BEEF MENU

CHF 125.-

Salat oder Miso Suppe

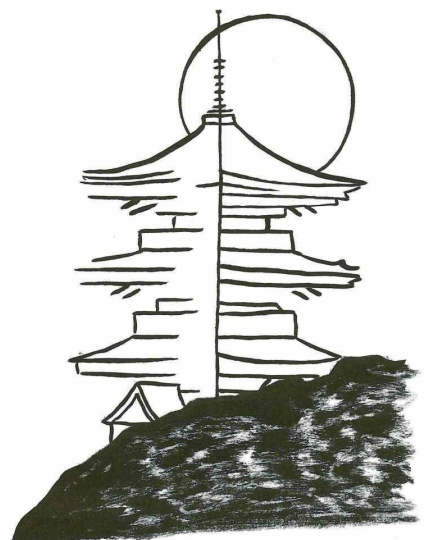
Wagyu Entrecort(150g)

Yaki-Yasai

Saisongemüse mit sojasprossen

Yaki Meshi

Gebratener Reis mit Gemüse



FUJIYA GARDENMENU

FUJIYA SPECIAL

Sushi: 8 Nigiri, 8 Hosomaki 8 uramaki

Sashimi: 3 Thuna, 3 Lachs, 3 King

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen eine Miso-Suppe

82.00

VORSPEISEN

HARUMAKI YASAI 9.50
Home made Vegetarian Spring Rolls

GYOZA 13.50
Japanese ravioli with chicken

EDAMAME 9.50
Japanese green beans

GEMISCHTER BIATTSALAT 9.50
Mixed salad house dressing

EBI FLY 15.00
Fried shrimp

MISO SHIRU 9.50
Japanese Soup with Tofu

Zuke Don 28.00

Roher Lachs und Thuna an Haussauce mariniert,
Japanreis, Topping:
Edamamebohnen, Gurken und Oshinko

Yasai Zuke don 22.50
Gemischter Gemüse mit Tofu

SUSHI & SASHIMI

SUSHI & SASHIMI MENU 38.50

Sushi: 2 Nigiri, 4 Uramaki, 2 Hosomaki
Sashimi: 2 Thuna, 2 Lachs, 2 Kingfish


SASHIMI MENU 38.00

Sashimi: 4 Thuna, 4 Lachs, 4 Kingfish, Dekor

SUSHI SPECIAL

Nigiri

Maguro, lachs Hamachi 9.00

Avocado, Inari 8.00

Maki

Maguro, Lachs, 9.00

Gurken, Avocado, retich 8.00

Uramaki

California 22.50

ShakeAvo 26.00

Vegi Futomaki

18.00