9

NIKKEI

Im Zeitalter globaler Nähe verschmelzen landestypische Küchen und insbesondere ihre klassischen Gerichte und Kochtechniken mit ungewöhnlichen Zutaten aus anderen Ländern und Regionen. Besonders spannend wird dieses Zusammenspiel der Kontraste, wenn sich Kontinente kulinarisch verbinden: NIKKEI CUISINE bezeichnet die japanische Küche mit südamerikanischen Einflüssen, die den Küchen japanischer Einwanderer in Südamerika entstammt. Mit überraschenden Kombinationen und intensiven Aromen kultiviert die NIKKEI CUISINE einen Stil, der den japanischen Feinsinn für klassisch-elegante Gerichte durch lebensfrohe, bodenständige südamerikanische Elemente aus Peru und Brasilien ergänzt und erweitert.

NINE

Im Land der aufgehenden Sonne ist die Zahl 9 äußerst positiv belegt. Zum einen gelten 9 Stunden als „guter Schlaf", zum anderen steht sie für die höchste Stufe des wirtschaftlich erreichbaren Erfolgs und die Idealbesetzung eines Tisches in Restaurants liegt bei 9 Personen. Und welch glückliche Fügung – das NIKKEI NINE trägt ebenfalls die Hausnummer 9.

OMAKASE

Signature Menu 5-Gang / 5-course	p.P. 79 €
Upgrade: A5 japanisches Wagyu / A5 japanese Wagyu	+29 €
NIKKEI NINE Sharing Menu ab 2 Pers.	individuell €

GLOSSAR / Glossary

Ceviche: Roher Fisch in Zitrussaft und Chili mariniert / Citrus and chili cured fish

Aji Amarillo: Gewürz aus verschiedenen Chili-Sorten / Spice from different chili varieties

Yuzu: Japanische Zitrusfrucht / Japanese citrus fruit

Ponzu: Sojasauce mit Limettensaft / Soy sauce with lime juice

Kosho: Japanisch für Pfeffer / Japanese name for pepper

Yasai: Japanisch für Gemüse / Japanese name for vegetables

Daikon: Mild schmeckender Riesenrettich - auch Japanischer Rettich genannt / Japanese giant radish mild in taste

Tiradito: Peruanisches Fischgericht / Peruvian fish dish

Daidai: Japanische Zitrusfrucht / Japanese citrus fruit

Sudachi: Grüne japanische Zitrusfrucht / Green Japanese citrus fruit

Zuke: Japanisch für eingelegt / Japanese name for pickled

Wagyu: Einzigartiges japanisches Rind / Japanese high quality beef

Tapioca Cracker: Cracker aus Maisstärke / Cornstarch Cracker

Kizami Wasabi: Geschnittene Wasabizubereitung / Sliced wasabi preparation

NIKKEI

In the age of global proximity, the term fusion cuisine symbolizes the merging of regional cuisine – especially classical dishes and cooking techniques that are typical for a specific region or country with unusual ingredients from other countries and regions. This interplay of contrasts is especially exciting when whole continents are connected in a culinary way: the so called NIKKEI CUISINE represents Japanese cuisine with a South American influence originated from the kitchens of Japanese immigrants in America. Using surprising combinations and intense flavors NIKKEI cultivated a style that complements the Japanese fine sense of classically elegant dishes by adding cheerful, hearty South American elements from Peru and Brazil.

NINE

In the land of the rising sun, nine hours are the length of a good sleep. Additionally, the number nine represents the highest level of economically achievable success and the ideal number of people at a table in restaurants. Coincidentally the street number 9 of NIKKEI NINE serves as a connection between the innovative future and the traditional heritage of the Hotel Vier Jahreszeiten at the Inner Alster Lake.

OMAKASE

Signature Menu 5-Gang / 5-course	p.P. 79 €
Upgrade: A5 japanisches Wagyu / A5 japanese Wagyu	+29 €
NIKKEI NINE Sharing Menu from 2 Pers.	individual €

KALTE VORSPEISEN
COLD APPETIZERS

Euro

Nikkei Ceviche / Aji Amarillo / Koriander / Forellenkaviar 19
Nikkei Ceviche / Aji Amarillo / Cilantro / Trout Roe

Tiradito / Jakobsmuschel / Sudachi / Avocado / Jalapenos 16
Tiradito / Scallop / Sudashi / Avocado / Jalapenos

Taschenkrebs / Daikon-Zuke / Trauben / Aioli 17
Crab / Daikon-Zuke / Grapes /Aioli

Hamachi Tataki / Miso-Karamell / Yuzu-Kosho / Daidai-Soja 18
Hamachi Tataki / Miso-Caramel / Yuzu-Kosho / Daidai-Soy

Baby Spinat Salat / Soft Shell Crab Tempura / Yuzu-Trüffel-Ponzu 18
Spinach Salad / Soft Shell Crab Tempura / Yuzu Truffle Ponzu

Tatar vom A5 Wagyu Rind / Tapioka Cracker / AKI-Ossetra Kaviar 34
A5 Wagyu Beef Tartare / Tapioca Cracker / AKI-Ossetra Kaviar

GLOSSAR / Glossary

Miso: Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

Shimeji Pilze: Japanischer Buchenpilz / Japanese mushroom

Wakame: Braunalge / Brown seaweed

Dengaku: Miso mariniertes Gemüse / Celebration of rice planting, where vegetables are served with miso

Ponzu: Sojasauce mit Limettensaft / Soy sauce with lime juice

Binchotan: Japanische Holzkohle im Grill serviert / Japanese white charcoal

Causa: Peruanisches Kartoffelgericht / Peruvian potato dish

Dashi: Japanischer Fischsud / Japanese fish stock

Ebi- Nori: Mit Garnelenfarce gefüllte Meeresalgen / seaweed filled with prawn

Zuke: Japanisch für eingelegt / Japanese name for pickled

Yaki Gyoza: Gebratene japanische Teigtaschen / Fried Japanese Dumplings

Wagyu: Einzigartiges japanisches Rind / Japanese high quality beef

Ishiyaki: Zubereitungsart auf einem heißen Stein / Japanese hot stone used for cooking

Shiso: Minz-Basilikumartige Krautpflanze / The Japanese name for perilla is shiso

HEIßE VORSPEISEN
HOT APPETIZERS

Euro

Miso-Suppe / Tofu / Shiitake / Wakame 9
Miso Soup / Tofu / Shiitake Mushrooms / Wakame

Krustentier-Miso-Suppe / Königskrabbe / Tofu / Shiitake / Wakame 16
Spicy Miso Soup / Kingcrab / Tofu / Shiitake Mushrooms / Wakame

Miso Aubergine Dengaku / Ponzu / Rote Paprikasauce 17
Miso Aubergine Dengaku / Ponzu / Red Bell Pepper Puree

Kaisergranat „Binchotan" / Eingelegtes Gemüse 25
Langoustine "Binchotan"/ Pickled Vegetables

Tempura Garnelen / Causa / Ebi-Nori / Gurken-Zuke 19
Tempura Prawns / Causa / Ebi-Nori / Cucumber-Zuke

Yaki Gyoza / Rind / Nashi-Birne / Spicy-Dashi 16
Yaki Gyoza / Beef / Japanese Pear / Spicy-Dashi

Japanisches A5 Wagyu Ishiyaki / Shiso-Wasabi / Gurkensalat 52
Japanese A5 Wagyu Ishiyaki / Shiso Wasabi / Cucumber Salad

GLOSSAR / Glossary

Enoki: Japanischer Pilz **/** Japanese mushroom

Ramen: Japanische Nudelsuppe **/** Japanese noodle soup

Nabe: Japanisches Gericht auf einem heißen Teller **/** Japanese hot pot dish

Shabu Shabu: Japanisches Brühfondue / Japanese Hot-Pot

Kushi Yaki: Zubereitungsart am Spieß **/** Grilled skewer

Secreto: Verstecktes Schweinefilet vom Iberico / Secret pork tenderloin

Miso: Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

Eringi: Kräuterseitling / Oyster mushroom

Tsume: Süße Soja Reduktion **/** Sweet soy reduction

NUDELN UND REIS
NOODLES AND RICE

Euro

Shoyu Ramen / Kalb / Ei / Frühlingszwiebeln / Enoki 12/17
Shoyu Ramen / Veal / Egg / Spring Onion / Enoki

Trüffel Nabe Reis / Pilz Ankake Sauce 18
Truffle Nabe Rice/Mushroom Ankake

Japanischer weißer Reis 5
Japanese White Rice

Shabu Shabu / Saisonales Gemüse *für 2 Personen* 79
Optional mit Fisch & Meeresfrüchten oder Entrecôte vom Rind

Shabu Shabu / Mixed Vegetables *for 2 persons* 79
Optionally with Fish & Seafood or Beef Entrecôte

KUSHI YAKI
KUSHI YAKI

Iberico Secreto / Sesam Marinade *1pcs* 6
Iberico Secreto / Marinated with Sesame

Japanische Kammmuschel / Miso *1pcs* 11
Japanese Scallops /Miso

Eringi / Tsume *1pcs* 5
Eringi / Tsume

GLOSSAR / Glossary

Robata: Einzigartiger japanischer Grill / Japanese BBQ grill

Koji: Schimmelpilz, welcher in der japanischen Küche zur Fermentation von Sake, Sojasauce und Miso dient / Fungi used to make sake, soya sauce and miso

Chimichurri: Gehackte Kräuter - Hauptkomponente ist Petersilie
Chopped herbs - main component is parsley

Anticucho: Fleisch oder Fisch gegrillt, dazu eine peruanische Marinade
Grilled meat or fish with a peruvian marinade

Miso: Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

Secreto: Verstecktes Schweinefilet vom Iberico / Secret pork tenderloin

Aji Panca: Peruanischer roter Pfeffer / Peruvian red pepper

Yuzu: Japanische Zitrusfrucht / Japanese citrus fruit

Aji Amarillo: Gewürz aus verschiedenen Chili-Sorten **/** Spice from diffrent chili varieties

Edamame: Sojabohnen / Soybeans

Kagoshima: Region in Japan / Region in Japan

Wagyu: Einzigartiges japanisches Rind / Japanese high quality beef

ROBATA

ROBATA

Euro

Koji Kabeljau / Ingwer-Petersilien-Chimichurri — 42
Koji Cod / Ginger Parsley Chimichurri

Pulpo / Miso Brokkoli / Rote Anticucho Sauce — 34
Octopus / Miso Broccoli / Red Anticucho Sauce

Iberico Secreto / Geräucherte Aubergine / Süßkartoffel — 36
Iberico Secreto / Smoked Aubergine/ Sweet Potato

Gereifte Entenbrust /Aji Amarillo Karotte / Teriyaki Sauce — 36
Aged Duck Breast / Aji Amarillo Carrots / Teriyaki Sauce

Entrecôte vom Rind / Pilze / Edamame / Wasabi Sauce — 45
Beef Entrecôte / Mushrooms / Edamame / Wasabi Sauce

A5 Kagoshima Wagyu Steak *110g* / Saisonales Gemüse — 125
A5 Kagoshima Wagyu Steak *110g* / Seasonal Vegetables

GLOSSAR / Glossary

Nigiri: Tranchen vom rohen Fischfilet auf Sushireis / A thin slice of fish served over a small mound of seasoned rice

Sashimi: In Scheiben geschnittener roher Fisch / Thinly sliced fish served raw

Balfego: Hochwertiger Bluefin-Thunfisch aus Spanien
High quality Bluefin tuna from Spain

Toro: Gehaltvolles Stück des Bauches vom Blauflossenthunfisch
Fatty part from the belly of Blue Fin Tuna

Hamachi: Gelbschwanzmakrele / King Fish

Sake: Lachs / Salmon

Ikura: Lachsrogen / Salmon caviar

Suzuki: Barsch /Sea Bass

Saba: Makrele / Mackerel

Ika: Tintenfisch / Squid

Hotate: Jacobsmuschel / Scallop

Amaebi: Süßwasser Garnele / Sweet shrimp

Uni: Seeigel / Sea urchin

Kani: Königskrabbe / King crab

Tamago: Japanisches Omelett / Japanese omelette

SUSHI / SASHIMI
SUSHI / SASHIMI

Euro

Sushimaster Ryo Isogai from Tokyo – Japan

	Nigiri *1pcs*	**Sashimi** *2pcs*
Balfego Tuna	7	11
Balfego Toro	9	15
Hamachi	6	9
Sake	5	8
Ikura	6	7
Suzuki	5	7
Saba	5	7
Ika	5	7
Hotate	6	9
Amaebi	7	11
Uni	9	15
Kani	8	12
Tamago	4	7

Additional:

Frischer Wasabi *10g* Fresh Wasabi	10

GLOSSAR / Glossary

Piri Piri: Peruanische Bezeichnung für Chilischoten / Peruvian name for chili peppers

Kani: Königskrabbe / Kingcrab

Toro: Marmoriertes Stück des Bauches vom Blauflossenthunfisch /
Fatty part from the belly of Blue Fin Tuna

Balfego: Hochwertiger Bluefin-Thunfisch aus Spanien /
High quality Blue Fin Tuna from Spain

Shiso: Minz-Basilikumartige Krautpflanze /
Japanese name for perilla is shiso - Japanese "mint"

Maki Roll: Hier befindet sich die Nori-Alge außen und der Reis innen /
Sushi inside and nori alge outside

Yasai: Japanisch für Gemüse / Japanese name for vegetables

Daikon: Mild schmeckender Riesenrettich - auch Japanischer Rettich genannt /
Japanese giant radish mild in taste

SUSHI ROLLS - NIKKEI

Euro

Piri Piri / Thunfisch / Lachs / Gelbschwanzmakrele / Pikante Aioli 21
Piri Piri / Tuna / Salmon / King Fish / Spicy Aioli

Kani / Königskrabbe / Ikura / Avokado / Jalapenos 19
Kani / King Crab / Ikura / Avocado / Jalapenos

Negi Toro Taku Nikkei Style / Frühlingszwiebel / Rettich 19
Negi Toro Taku Nikkei Style / Spring Onion / Daikon

Pikanter Balfego Thunfisch / Shiso-Wasabi-Sauce / Gurke / Chili 18
Spicy Balfego Tuna / Shiso Wasabi Sauce / Cucumber Chili

Lachs Avokado 12
Salmon Avocado

Balfego Thunfisch Maki 14
Balfego Tuna Maki

SUSHI ROLLS - VEGETARIAN

Yasai / Spargel / Daikon / Avokado / Schnittlauch 14
Yasai / Asparagus / Daikon / Avocado / Chives

Avokado Maki 8
Avocado Maki

Gurken Maki 5
Cucumber Maki

GLOSSAR / Glossary

Nigiri Sushi: Roher Tranchen vom Fischfilet auf Sushireis
A thin slice of fish served over a small mound of seasoned rice

Sashimi: Rohes Fischfilet, dünn geschnitten / Thinly sliced fish served raw

Inside-out Roll: Hier befindet sich der Sushireis außen und die Nori-Alge innen
Sushi rice outside and nori alge inside

SUSHI / SASHIMI VARIATIONEN
SUSHI / SASHIMI COMBINATION

Euro

Sushi Variation / 1 Rolle (R) und 7 Nigiris (N) 42

Scharfer Thunfisch (R) / Thunfisch (N) / Lachs (N) / Gelbschwanzmakrele (N)
Tintenfisch (N) / Barsch (N) / Garnele (N) / Uni (N)

Sushi combination / 1 Roll (R) and 7 Pieces Nigiri (N)
Spicy Tuna (R) / Tuna (N) / Salmon (N) / King Fish (N) / Squid (N)
Sea Bass (N) / Prawn (N) / Uni (N)

Sashimi Variation / 7 Sorten Sashimi 42

Thunfisch / Lachs / Gelbschwanzmakrele / Barsch / Jakobsmuschel
Makrele / Tintenfisch

Sashimi combination / 7 Types of Sashimi

Tuna / Salmon / King Fish / Sea Bass / Scallop / Mackerel / Squid

Sushi und Sashimi Variation / 1 Rolle (R), 5 Nigiris (N), 2 Sorten Sashimi (S) 51

Lachs (R) / Thunfisch (N) / Garnele (N) / Jakobsmuschel (N) / Tintenfisch (N)

Barsch (N) / Gelbschwanzmakrele (S) / Lachs (S)

Sushi and Sashimi combination / 1 Roll (R), 5 Pieces Nigiri (N), 2 Types Sashimi (S)
Salmon (R) / Tuna (N) / Prawn (N) / Scallop (N) / Squid (N)

Sea Bass (N) / King Fish (S) / Salmon (S)

Additional: Frischer Wasabi *10g* 10
Fresh Wasabi

ASIATISCHE TIERKREISZEICHEN
ASIAN SIGNS OF THE ZODIAC



Ratte / Rat / Ne
1912 - 1924 - 1936 - 1948 - 1960 - 1972 - 1984 - 1996 – 2008 - 2020



Büffel / Buffalo / Ushi
1913 - 1925 - 1937 - 1949 - 1961 - 1973 - 1985 - 1997 - 2009



Tiger / Tiger / Tora
1914 - 1926 - 1938 - 1950 - 1962 - 1974 - 1986 - 1998 - 2010



Hase / Rabbit / U
1915 - 1927 - 1939 - 1951 - 1963 - 1975 - 1987 - 1999 - 2011



Drache / Dragon / Tatsu
1916 - 1928 - 1940 - 1952 - 1964 - 1976 - 1988 - 2000 - 2012



Schlange / Snake / Mi
1917 - 1929 - 1941 - 1953 - 1965 - 1977 - 1989 - 2001 - 2013



Pferd / Horse / Uma
1918 - 1930 - 1942 - 1954 - 1966 - 1978 - 1990 - 2002 - 2014



Schaf / Sheep / Hitsuji
1919 - 1931 - 1943 - 1955 - 1967 - 1979 - 1991 - 2003 - 2015



Affe / Monkey / Saru
1920 - 1932 - 1944 - 1956 - 1968 - 1980 - 1992 - 2004 - 2016



Hahn / Rooster / Tori
1921 - 1933 - 1945 - 1957 - 1969 - 1981 - 1993 - 2005 - 2017



Hund / Dog / Inu
1922 - 1934 - 1946 - 1958 - 1970 - 1982 - 1994 - 2006 - 2018



Schwein / Pig / I
1923 - 1935 - 1947 - 1959 - 1971 - 1983 - 1995 - 2007 - 2019

In der ersten Zeile das asiatische Tierkreiszeichen / Sign of the zodiac in the first line
in der zweiten Zeile die jeweiligen Geburtsjahre / Year of birth in the second line