

デザート DESAATO DESSERTS

カシューナッツのプリン	Kashunatsu no purin	Palmzuckercreme mit Cashewnüssen	7,50€
抹茶と小豆	Macha to Azuki	Hausgemachtes Eis von grünem Tee und roten Bohnen mit Früchten	6,50€
五重塔	Gojunoto	Parfait von Lychee und Achatkirsche mit Hippendächern	7,50€
焼アイス	Yakiaisu	Gebrautes Vanilleeis mit Grünem Teepulver	7,00€
デザート盛り合わせ	Desaato moriawase	Dessertvariation TOKYO	13,00€

ミニデザート MINI DESAATO MINI DESSERTS

抹茶と白胡麻のクレームブリュレ Macha no brulee to gomano purin to painappuru sorube Zweierlei Brulée von grünem Tee und weißem Sesam	2,90€
黒胡麻の蒸しケーキとバニラアイス Kurogoma no mushi keki to vanira aisu Gedämpfter Pudding von schwarzem Sesam mit Vanilleeis	2,90€
小豆のクレープ Azuki no kurepu Crêpes mit roten Azuki-Bohnen	2,90€
ココスの揚げ玉チョコココスソルベ Coconut no agedama to shoko-coconut sorube Gebackenes Kokosküchlein mit einem Schokoladen-Sorbet	2,90€

AUSZUG AUS UNSERER PREMIUM SAKE KARTE

福寿 “あわ咲き”

Fukuju "Awasaki" Sparkling	Gl.	0,10 l	13,50€
Kobe-Shu-Shin-Kan Breweries Ltd.	Fl.	0,30 l	39,50€

Hyogo, Japan

Sakety: Junmai / Sparkling-Sake, lieblich

福寿 純米吟醸

Fukuju Junmai Ginjo „Kobe Classic“	Gl.	4 d	6,00€
Kobe-Shu-Shin-Kan Breweries Ltd.	Gl.	0,10 l	14,00€
Hyogo, Japan	Masu	0,18 l	24,00€
	Fl.	0,72 l	96,00€

Hyogo, Japan

Sakety: Junmai Ginjo, zarttrocken

李白 にごり酒

Rihaku Dreamy Clouds	Gl.	4 d	4,00€
Rihaku Sake Brewery Co.,Ltd.	Gl.	0,10 l	9,50€
Shimane, Japan	Masu	0,18 l	17,00€
	Fl.	0,72 l	68,00€

Shimane, Japan

Sakety: Junmai, zarttrocken

ビンテージ 2009

Kirin Jijoshu Vintage 2009	Gl.	4 d	5,40
Kaets Sake Brewery Co., Ltd.	Gl.	0,10 l	13,50
Niigata, Japan	Masu	0,18 l	23,50
	Fl.	0,72 l	94,00

Niigata, Japan

Sakety: Junmai Aged-Sake, zarttrocken

麒麟 秘蔵酒 5年貯蔵

Kirin Hizoshu, 5 Jahre gereift	Gl.	4 d	8,00
Kaets Sake Brewery Co., Ltd.	Gl.	0,10 l	19,50
Niigata, Japan	Masu	0,18 l	35,00
	Fl.	0,75 l	145,00

Niigata, Japan

Sakety: Super-Premium-Sake Daiginjo / Aged-Sake, trocken

Tischreservierung jederzeit möglich unter Tel.

040 227 114-80

oder online auf www.wa-yo.de

WA-YO – JAPANISCH FÜR „OST UND WEST“

Das WA-YO im NIPPON HOTEL Hamburg ist der Top-Japaner Hamburgs und gehört zu den besten Restaurants der Stadt.

Lassen Sie sich von unseren japanischen Köchen kulinarisch in ihre Heimat entführen und genießen Sie die ursprüngliche und traditionelle japanische Küche.

Natürlich schlagen wir mit unserer Speisekarte ebenso einen Bogen nach Europa und verbinden europäische Speisen mit den Aromen Japans.

Erleben Sie einen Abend der Sinnlichkeit Japans und der kulinarischen Vielfalt unserer Küche!



WA-YO JAPAN RESTAURANT 

im NIPPON HOTEL Hamburg
geöffnet Dienstag bis Sonntag 18.00 – 24.00 Uhr

Hofweg 75 | 22085 Hamburg
Fon +49 (0) 40. 22 71 14-80 | Fax +49 (0) 40. 22 71 14-90
info@wa-yo.de | www.wa-yo.de
Metrobus 6, Haltestelle Zimmerstraße

WA-YO JAPAN RESTAURANT 

FAVORITE SELECTION



Ausgewählte Speisen & Premium Sake

前菜 ZENSAI

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

味噌汁	Misoshiru	Misosuppe	3,40€
鴨南蛮汁	Kamo Naban-Fu	Suppe von Entenbällchen und Schwarzwurzeln	5,50€
コペルニクス	Kopernikus	WA-YO spezial Sushi mit Thunfisch	8,00€
揚げ出し豆腐	Agedashidofu	Gebackener Tofu	5,00€
烏賊の唐揚げ	Ika no karaage	Knusprig gebackener Tintenfisch	3,50€
鴨の飛竜頭	Kamo no hiru-zu	Gebackener Tofu und Entenfleisch in Brühe	2,90€
ひじきと鮪のサラダ	Hijiki to maguro no sarada	Salat von Thunfisch und Hijiki	3,20€
ほうれん草の胡麻和え	Ohitashi	Kleiner Blattspinat in Sesamsauce	3,00€
ほうれん草のお浸し	Hourensou no ohitashi	Kleiner Blattspinat in aromatischer Fischbrühe mit Jacobsmuscheln	3,50€
鱸の薄造り	Suzuki no usuzukuri	Dünn geschnittenes Loup de mer Sashimi mit Yu-zu ponzu	4,00€
帆立と鮭の串カツ	Hotate to shake no kusi katu	Panierte Jacobsmuscheln und Lachs am Spieß mit jap. Remoulade	3,00€
海老と鶏の磯部揚げ	Ebi to tori no isobeage	Gebackene Scampi und Hühnerpastete im Noriblatt	4,00€
前菜盛り合わせ	Zensai moriawase	Vorspeisenvariation WA-YO	9,00€
ラムの黄身焼き	Kohitsuji no kimiyaki	In Ei und Kräutern gebratenes Lammfleisch	4,20€
鮭の刺身、イチジク山葵ソース	Sashimi WA-YO	Lachssashimi mit Feigen-Wasabi	3,00€

麺類 MENRUI

NUDELGERICHTE

かけうどん	Kake udon	Dicke Nudeln in Suppe	9,50€
ざるうどん	Zaru udon	Kalte Dicke Nudeln mit Ingwer und Sesam	9,50€
ざるそば	Zaru soba	Kalte Buchweizennudeln mit Wasabi und Rettich	9,50€

終菜 SHUSAI

HAUPTGERICHTE

鶏のスパイシー照り焼き	Tori no spicy teriyaki	Hühnerfleisch in pikanter Teriyakisauce	19,00€
ラムの黄身焼き	Kohitsuji no kimiyaki	In Ei und Kräutern gebratenes Lammfleisch	22,00€
鴨の赤味噌漬焼き	Kamo no misozukeyaki	In roter Miso marinierte und im Ofen gegarte Entenbrust	22,00€
鮭とハマチのオレンジ照り焼き	Shake to hamachi no orenji-teriyaki	Krosses Filet von Lachs und Kingfisch serviert mit Orangen-Teriyakisauce	16,50€
天ぷら盛り合わせ	Tempura-Set	Tempura von Meeresfrüchten und frischen Gemüse	21,50€

鍋物 NABEMONO

JAPANISCHE FONDUES

Die Eintopfgerichte werden am Tisch zubereitet und ausschließlich in unserem Restaurant serviert. Ab zwei Personen.

			pro Person
すき焼き	Sukiyaki	Zartes Rindfleischfondue mit Gemüse und Reis	20,50€
しゃぶしゃぶ	Shabushabu	Zartes Rindfleischfondue in Brühe, mit Gemüse, Reis, Sesam- und Ponzusauce	21,50€
寄せ鍋	Yosenabe	Meeresfrüchtfondue mit Hühnerfleisch, Gemüse und Reis	23,00€
鴨鍋	Kamo nabe	Entenfleischfondue mit Gemüse und Reis	23,00€



握り鮓 NIGIRISUSHI

鮪	Maguro	Thunfisch	6,40€
鮭	Shake	Lachs	5,90€
飯	Hamachi	Yellowtail	7,50€

巻き鮓 MAKI SUSHI

鉄火巻	Tekkamaki	Thunfisch	7,50€
鮭皮巻	Shakekawa	gebratene Lachshaut	6,40€
鰻胡巻	Unakyumaki	Aal und Gurke	8,50€

野菜鮓 YASAI SUSHI

アボカド巻	Avocodomaki	Avocado	5,40€
ルコラ巻	Rukora	Avocado, Rucola	6,00€
卵焼	Tamago	Eierkuchen	4,90€

刺身 SASHIMI

飯	Hamachi	Yellowtail	21,80€
鯛	Tai	Goldbrasse	18,60€
盛り合わせ	Moriawase	Sashimi gemischt	18,20€

鮓セット SUSHISETS

ちらし	Chirashi	Reisschale mit Sashimi	17,20€
握り鮓	Nigirisushi	Set mit 7 Stück Nigiri und 6 Stück Maki	18,70€
鮓と刺身	Sushi Sashimi	Set v. Sushi und Sashimi	19,20€