

## 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 welche 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€

**EMPFEHLUNG** VOM TEAM / RECOMMENDATION: TRUST THE STAFF

**NIKKEI NINE Sharing Menu / Family Style** minimum 2 Pers.

## GLOSSAR / Glossary

**Ceviche:** Roher Fisch in Zitrusstoff 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€

**EMPFEHLUNG** VOM TEAM / RECOMMENDATION: TRUST THE STAFF

**NIKKEI NINE Sharing Menu / Family Style** minimum 2 Pers.



**KALTE VORSPEISEN**  
**COLD APPETIZERS**

Euro

<b>Nikkei Ceviche</b> / Aji Amarillo / Koriander / Forellenkaviar Nikkei Ceviche / Aji Amarillo / Cilantro / Trout Roe	19
<b>Tiradito</b> / Jakobsmuschel / Sudachi / Avocado / Jalapenos Tiradito / Scallop / Sudashi / Avocado / Jalapenos	16
<b>Taschenkrebis</b> / Daikon-Zuke / Trauben / Aioli Crab / Daikon-Zuke / Grapes / Aioli	17
<b>Hamachi Tataki</b> / Miso-Karamell / Yuzu-Kosho / Daidai-Soja Hamachi Tataki / Miso-Caramel / Yuzu-Kosho / Daidai-Soy	18
<b>Baby Spinat Salat</b> / Soft Shell Crab Tempura / Yuzu-Trüffel-Ponzu Spinach Salad / Soft Shell Crab Tempura / Yuzu-Truffle-Ponzu	18
<b>Tatar vom A5 Wagyu Rind</b> / Tapioca Cracker / AKI-Ossetra Kaviar A5 Wagyu Beef Tartare / Tapioca Cracker / AKI-Ossietra Kaviar	34

## 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

**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



HEIE VORSPEISEN  
HOT APPETIZERS

Euro

<b>Miso-Suppe</b> / Tofu / Shiitake / Wakame Miso Soup / Tofu / Shiitake Mushrooms / Wakame	9
<b>Krustentier-Miso-Suppe</b> / Königskrabbe / Tofu / Shiitake / Wakame Kingcrab-Miso Soup / Tofu / Shiitake Mushrooms / Wakame	16
<b>Miso Aubergine Dengaku (V<sub>egan</sub>)</b> / Ponzu / Rote Paprikasauce Miso Aubergine Dengaku (V <sub>egan</sub> ) / Ponzu / Red Bell Pepper Puree	17
<b>Tempura Garnelen</b> / Causa / Ebi-Nori / Gurken-Zuke Tempura Prawns / Causa / Ebi-Nori / Cucumber-Zuke	19
<b>Yaki Gyoza</b> / Rind / Nashi-Birne / Spicy-Dashi Yaki Gyoza / Beef / Japanese Pear / Spicy-Dashi	16
<b>Japanisches A5 Wagyu Ishiyaki</b> / Shiso-Wasabi / Gurkensalat Japanese A5 Wagyu Ishiyaki / Shiso Wasabi / Cucumber Salad	52

## 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 (V<sub>egan</sub>)** / Pilz Ankake Sauce 18  
Truffle Nabe Rice (V<sub>egan</sub>) / Mushroom Ankake

**Japanischer weißer Reis (V<sub>egan</sub>)** 5  
Japanese White Rice (V<sub>egan</sub>)

**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

## KUSHIYAKI

### KUSHIYAKI

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

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

**Eringi (V<sub>egan</sub>)** / Tsume *1pcs* 5  
Eringi (V<sub>egan</sub>) / 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 different chili varieties

**Edamame:** Sojabohnen / Soybeans

**Kagoshima:** Region in Japan / Region in Japan

**Wagyu:** Einzigartiges japanisches Rind / Japanese high quality beef

## ROBATA

Euro

## ROBATA

<b>Koji Black Cod</b> / Ingwer-Petersilien-Chimichurri Koji Black Cod / Ginger Parsley Chimichurri	42
<b>Pulpo</b> / Miso Brokkoli / Rote Anticucho Sauce Octopus / Miso Broccoli / Red Anticucho Sauce	34
<b>Iberico Secreto</b> / Geräucherte Aubergine / Süßkartoffel Iberico Secreto / Smoked Egg Plant / Sweet Potato	36
<b>Gereifte Entenbrust</b> / Aji Amarillo Karotte / Teriyaki Sauce Aged Duck Breast / Aji Amarillo Carrots / Teriyaki Sauce	36
<b>Entrecôte vom Rind</b> / Pilze / Edamame / Wasabi Sauce Beef Entrecôte / Mushrooms / Edamame / Wasabi Sauce	45
<b>A5 Kagoshima Wagyu Steak 110g</b> / Saisonales Gemüse A5 Kagoshima Wagyu Steak 110g / Seasonal Vegetables	125

## 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 <i>1pcs</i>	Sashimi <i>2pcs</i>
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
<b>Additional:</b>		
Frischer Wasabi <i>10g</i>	10	
Fresh Wasabi		

## GLOSSAR / Glossary

**Piri Piri:** Portugiesische Chilischoten / Portuguese 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 Avocado** 12  
Salmon Avocado

**Balfego Thunfisch Maki** 14  
Balfego Tuna Maki

## SUSHI ROLLS - VEGAN

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

**Avokado Maki** 8  
Avocado Maki

**Gurken Maki** 5  
Cucumber Maki

## GLOSSAR / Glossary

**Nigiri Sushi:** Tranchen vom rohen 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

Euro

### SUSHI / SASHIMI COMBINATION

9

**Sushi Variation** / 2 Rollen (R) und 7 Nigiris (N) 42  
Scharfer Thunfisch (R) / Avokado (R) / Thunfisch (N) / Lachs (N) / Saba (N)  
Gelbschwanzmakrele (N) / Tintenfisch (N) / Barsch (N) / Garnele (N)

Sushi combination / 2 Rolls (R) and 7 Pieces Nigiri (N)  
Spicy Tuna (R) / Avocado (R) / Tuna (N) / Salmon (N) / Saba (N)  
King Fish (N) / Squid (N) / Sea Bass (N) / Prawn (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), 4 Nigiris (N), 3 Sorten Sashimi (S) 51  
Lachs (R) / Thunfisch (N) / Garnele (N) / Lachs (N) / Barsch (N)  
Gelbschwanzmakrele (S) / Lachs (S) / Thunfisch (S)

Sushi and Sashimi combination / 1 Roll (R), 4 Pieces Nigiri (N), 3 Types Sashimi (S)  
Salmon (R) / Tuna (N) / Prawn (N) / Salmon (N) / Sea Bass (N)  
King Fish (S) / Salmon (S) / Tuna (S)

**Additional:** Frischer Wasabi 10g 10  
Fresh Wasabi



## ASIATISCHE TIERKREISZEICHEN ASIAN SIGNS OF THE ZODIAC

鼠

**Ratte / Rat / Ne**

1912 - 1924 - 1936 - 1948 - 1960 - 1972 - 1984 - 1996 - 2008 - 2020

牛

**Büffel / Buffalo / Ushi**

1913 - 1925 - 1937 - 1949 - 1961 - 1973 - 1985 - 1997 - 2009 - 2021

虎

**Tiger / Tiger / Tora**

1914 - 1926 - 1938 - 1950 - 1962 - 1974 - 1986 - 1998 - 2010

兔

**Hase / Rabbit / U**

1915 - 1927 - 1939 - 1951 - 1963 - 1975 - 1987 - 1999 - 2011

龍

**Drache / Dragon / Tatsu**

1916 - 1928 - 1940 - 1952 - 1964 - 1976 - 1988 - 2000 - 2012

蛇

**Schlange / Snake / Mi**

1917 - 1929 - 1941 - 1953 - 1965 - 1977 - 1989 - 2001 - 2013

馬

**Pferd / Horse / Uma**

1918 - 1930 - 1942 - 1954 - 1966 - 1978 - 1990 - 2002 - 2014

羊

**Schaf / Sheep / Hitsuji**

1919 - 1931 - 1943 - 1955 - 1967 - 1979 - 1991 - 2003 - 2015

猴

**Affe / Monkey / Saru**

1920 - 1932 - 1944 - 1956 - 1968 - 1980 - 1992 - 2004 - 2016

雞

**Hahn / Rooster / Tori**

1921 - 1933 - 1945 - 1957 - 1969 - 1981 - 1993 - 2005 - 2017

犬

**Hund / Dog / Inu**

1922 - 1934 - 1946 - 1958 - 1970 - 1982 - 1994 - 2006 - 2018

豬

**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