The Sakai

60596 frankfurt
+49 69 899 03 30

KOMPLETTE SPEISEKARTE

1.VORSPEISEHÄPPCHEN

Sashimi mit Lachs und Thunfisch

Frittierter Tofu in Dashi-Fond VEGETARISCH

Austern Tsukudani

Aal-Linsen-Bällchen

Kakiage mit Snow Crab und Mais

Gedämpfter Jakobsmuscheln mit Rettich-Karotten-Salat

2.SUPPE

Dashi-Matcha-Suppe VEGETARISCH
mit Garnele, Pilze, Tofu, Frühlingzwiebeln, Reiscracker

3.SUSHI

Sushi-Set (12 Stk. oder 7 Stk.)
Lachs, Gelbschwanz, Chutoro-Thunfisch, Garnele, gegrillter Aal, Wagyu, Thunfisch, Makrele, angeflammter Lachs mit Kaviar, Lachskaviar, weißer Thunfisch, Jakobsmuscheln

4./5. HAUPTGERICHTE: WÄHLEN SIE 1 BZW. 2 VON UNTEN AUS

Black Cod nach Saikyo-Art
mit saisonalem Gemüse

Wagyu-Steak Chateaubriand (130g) oder Rump (60g)
mit Holzkohle Aroma

Wagyu Poché
geschmorrtes Wagyu nach japanischer Art

Seafood
Jakobsmuscheln, Garnele, Lachs nach Hausrezept dazu Thunfisch-Bottarga

Hack-Tofu-Steak VEGAN
mit Hausorigineller BBQ-Sauce

Aubergine Gratin VEGAN
Teriyaki-Tomatensauce mit Sojakäse überbacken

Pilze in Blätterteig VEGAN
verschiedene Pilze mit Rot-Miso-Sauce

5./6. NACHTISCH

Biscuitrolle mit Yuzu-Marmelade

Shiso-Sorbet

Monaka mit Schwarzsesam-Paste

Avocado-Schokolade

Azuki-Schokolade

Saisonales Obst

Yuzu-Kuchen VEGAN

Shiso-Sorbet VEGAN

Daifuku-Mochi
VEGAN

Soy Milk Schokolade VEGAN

Saisonales Obst VEGAN

VORSPEISEHÄPPCHEN

Frittierter Tofu in Vegan-Dashi-Fond VEGAN

Daikon-Rettich mit Rot-Miso-Sauce VEGAN

Karaage vom Soy Meat VEGAN

Kimpira mit Wurzelgemüse VEGAN

Namasu-Salad mit Rettich und Karotten VEGAN

Veganes Takoyaki VEGAN

Wagyu Poché japanischer Art

Frittierter Tofu in Dashi-Fond VEGETARISCH

Roast Beef

Tofu-Täschchen mit Wagyu-Soboro

Paniertes Hackwagyu

Namasu-Salat mit frischer Würzelgemüse

SUPPE

Veganes Dashi-Matcha-Suppe VEGAN
Tofu, Pilze, Frühlingzwiebeln, Reiscracker

Rindfleischsuppe mit Wurzelgemüse

Suppe des Monats **14,00 €**

Miso-Suppe VEGETARISCH **9,00 €**

SUSHI

Sushi Auswahl (Snapperbsen bis Inari-Sushi) VEGAN
Snapperbsen / Jungmais / Paprika / Avocado / Brokkoli / Aubergine / Shiitake-Pilze / Lauch-Tempura / Inari-Sushi

Wagyu-Sushi mit Weißrettich

Wagyu-Sushi mit scharfer Miso-Sauce

Wagyu-Tartar mit Yuzu-Pfeffer

Geschmortes Wagyu mit Wachtelei und Teriyaki-Sauce

Wagyu Roast Beef Rolle mit Avocado und Wasabi-Majo-Sauce

Geräuchertes Wagyu mit frischem Wasabi

Sushi Set Groß 10 Stk	**55,00 €**
Sushi Set Klein 5 Stk	**25,00 €**
Maki Set 18 Stk	**20,00 €**
Veggi Maki 12 Stk VEGAN	**12,00 €**

HAUPTGERICHT

Mille-feuille Côtelette vom Rindfleisch im Kadayif-Mantel
dazu Rotmiso-Sauce

Wagyu-Steak 130g in Stil des Holzkohlegrills
dazu hausgemachte Yakiniku-Sauce / Lauchsauce / Meersalz

DESSERT

Mochi-Eis VEGETARISCH

Dorayaki VEGETARISCH

Saisonales Obst

VORSPEISE

Vorspeise des Monats	28,00 €
Edamame VEGAN	9,00 €
Salat mit Roastbeef	25,00 €
Sashimi Klein	24,00 €
Sashimi Groß	38,00 €
Tempura	25,00 €
Salat mit Seafood	25,00 €

HAUPTSPEISE

Fisch des Monats	45,00 €
Gebratene Entenbrust	45,00 €
Auberginegratin VEGAN	28,00 €
Wagyu-Steak	60,00 €
Tofu-Steak VEGAN	28,00 €

SUSHI EINZEL

Thunfisch Toro	9,00 €
Thunfisch Akami	7,00 €
Gegrillter Aal	7,00 €
Makrele	6,00 €
Lachs	6,00 €
Garnele	6,00 €
Gelbschwanz Makrele	7,00 €
Wagyu	9,00 €
Albacore (weißer Thunfisch)	7,00 €
Jakobusmuscheln	7,00 €
Lachskaviar (Ikura)	8,00 €