



## 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€

**NIKKEI NINE Sharing Menu** ab 2 Pers.

individuell€

## 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

**Juzu:** Japanische Zitrusfrucht / Japanese citrus fruit

**Ponzu:** Sojasauce mit Limettensaft / Soy sauce with lime juice

**Shioyaki:** Gesalzen und gegrillt / Salted and grilled

**Huancaína:** Cremige Peruanische Sauce / Creamy peruvian sauce

**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

**Ika:** Tintenfisch / Squid

**Sudachi:** Grüne japanische Zitrusfrucht / Green Japanese citrus fruit

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

**Unagi:** Gegrillter Aal / Japanese „BBQ“ freshwater eel

**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

<b>Nikkei Ceviche</b> / Aji Amarillo / Koriander / Forellenkaviar Nikkei Ceviche / Aji Amarillo / Cilantro / Trout Roe	19
<b>Baby Spinat Salat</b> / Calamaretti Tempura / Yuzu-Trüffel-Ponzu Spinach Salad / Calamaretti Tempura / Yuzu Truffle Ponzu	18
<b>Shioyaki Makrele</b> / Huancaína / Yasai Daikon Mackerel Shioyaki / Huancaína / Yasai Daikon	16
<b>Tiradito</b> / Königskrabbe / Ika / Sudachi / Avocado / Jalapenos Tiradito / King Crab / Ika / Sudashi / Avocado / Jalapenos	18
<b>Chirashi</b> / Hummer / Toro / Unagi Chirashi / Lobster / Toro / Unagi	25
<b>Tatar vom A5 Wagyu Rind</b> / Tapioca Cracker / AKI-Ossetra Kaviar A5 Wagyu Beef Tartare / Tapioca Cracker / AKI-Ossetra Kaviar	34

## GLOSSAR / Glossary

**Miso:** Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

**Shimeji Pilze:** Japanischer Buchenpilz / Japanese book 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 Kartoffel Gericht / Peruvian potato dish

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

**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

<b>Miso-Suppe</b> / Tofu / Shimeji-Pilze / Wakame Miso Soup / Tofu / Shimeji Mushrooms / Wakame	9
<b>Miso Aubergine Dengaku</b> / Ponzu / Rotes Paprikapree Miso Aubergine Dengaku / Ponzu / Red Bell Pepper Puree	17
<b>Argentinische Garnelen „Binchotan“</b> / Eingelegtes Gemüse Argentina Prawns "Binchotan" / Pickled Vegetables	25
<b>Soft Shell Crab Tempura</b> / Causa / Ebi-Nori / Sesam Sauce Soft Shell Crab Tempura / Causa / Ebi-Nori / Sesame Sauce	19
<b>Yaki Gyoza</b> / Rind / Ingwer-Wassermelone Yaki Gyoza / Beef / Ginger-Watermelon	16
<b>Japanisches A5 Wagyu Ishiyaki</b> / Shiso-Wasabi Japanese A5 Wagyu Ishiyaki / Shiso Wasabi	52

## GLOSSAR / Glossary

**Enoki:** Japanischer Pilz / Japanese mushroom

**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  
Shoyu Ramen / Veal / Egg / Spring Onion / Enoki

12/17

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

18

**Japanischer weißer Reis**  
Japanese White Rice

5

**Shabu Shabu** / Saisonales Gemüse  
Optional mit Fisch & Meeresfrüchten oder Entrecôte vom Rind

*für 2 Personen* 79

Shabu Shabu / Mixed Vegetables  
Optionally with Fish & Seafood or Beef Entrecôte

*for 2 persons* 79

**KUSHIYAKI**  
**KUSHIYAKI**

**Iberico Secreto** / Sesam Marinade  
Iberico Secreto / Marinated with Sesame

*1 pcs* 6

**Japanische Kammuschel** / Miso Butter  
Japanese Scallops / Miso Butter

*1 pcs* 11

**Eringi** / Tsume  
Eringi / Tsume

*1 pcs* 5



## GLOSSAR / Glossary

**Robata:** Einzigartiger japanischer Grill / Japanese styled 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 Kabeljau</b> / Ingwer-Petersilien-Chimichurri Koji Cod / Ginger Parsley Chimichurri	42
<b>Pulpo</b> / Rote Anticucho / Miso Brokkoli Octopus / Red Anticucho / Miso Broccoli	34
<b>Iberico Secreto</b> / Aji Panca / Yuzu-Auberine Iberico Secreto / Aji Panca / Yuzu-Aubergine	36
<b>Gereifte Entenbrust</b> / Teriyaki Sauce / Aji Amarillo Karotten Aged Duck Breast / Teriyaki Sauce / Aji Amarillo Carrots	36
<b>Entrecôte vom Rind</b> / Wasabi Sauce / Pilze / Edamame Beef Entrecôte / Wasabi Sauce / Mushrooms / Edamame	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

**Ebi:** Garnele / Shrimp

**Unagi:** Gegrillter Aal / Japanese „BBQ“ freshwater eel

**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
Ebi	7	11
Unagi	8	12
Kani	8	12
Tamago	4	7

**Additional:**

Frischer Wasabi *10g*

10

Fresh Wasabi

## GLOSSAR / Glossary

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

**Kani-Unagi:** Kani - Krabbe; Unagi - gegrillter Aal /  
Kani - crab, Unagi - „BBQ“ freshwater eel

**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 (ohba):** 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-Unagi** / Schneekrabbe / Aal / Avokado / Shiso 29  
Kani-Unagi / Snow Crab / Eel / Avocado / Shiso

**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

Euro

## SUSHI / SASHIMI COMBINATION

**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) / Aal (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) / Eel (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

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

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