

Yakitori ROKKO
Japanische Grill - Cuisine



www.yakitori-rokko.de

お勧め
Spezial - Specials

みそ鍋 Miso Nabe 11,50 €

Hühnerhackfleischbällchen, Tofu, Shiitake-Pilze, Gemüse und Glasnudel
gekocht in Miso-Paste Suppe in Eisenkochtopf

*Minced chicken, tofu, shiitake mushrooms, glass noodle and vegetable in miso paste soup
cooked in iron pot*

鴨鍋 Kamo Nabe 18,50 €

Ente, Tofu, Shiitake Pilze, Gemüse und Glasnudel gekocht in Eisenkochtopf

*Duck, tofu, shiitake mushrooms, vegetable and glass noodle
cooked in iron pot*

鴨のつくね鍋 Kamo no Tsukune Nabe 12,00 €

Entenbällchen, Tofu, Shiitake Pilzen, Gemüse und Glasnudel gekocht in Eisenkochtopf

Minced duck, tofu, shiitake, vegetables and glass noodle cooked in iron pot

鴨うどん Kamo Udon 10,00 €

Weizennudel mit Ente und Gemüse gekocht in Eisenkochtopf

Wheat thick noodle with duck and vegetables cooked in iron pot

湯豆腐 Yudofu 10,00 €

Tofu, Gemüse und Huhn in Suppenbrühe gekocht in einem Eisenkochtopf
mit Ponzu* serviert

*Tofu, vegetables and chicken cooked in an iron pot
served with Ponzu**

* Ponzu: zitrusbasierte Soße, aus Sojasoße, Bitterorangensaft, süßem Sake und Kelp-Brühe.

* Ponzu: citrus-based sauce made of soy sauce, sweet sake, rice vinegar, seaweed and katsuobushi flakes

お勧め
Spezial - Specials

グリーンアスパラ串 Green Aspara 5,00 €

Gegrillte grüne Spargeln auf Spieß mit Mayonnaise

Grilled green asparagus in a skewer with mayonnaise

しいたけのミンチ串 Shiitake no Minchi 5,00 €

Gegrillte Shiitake Pilze gefüllt mit gehacktem Huhn

Grilled shiitake mushroom filled with minced chicken

はるさめの春巻き Harusame no Harumaki 5,00 €

Frühlingsrolle mit Glasnudel- und Huhn-Gemüsefüllung und Salat-Beilage

Glass noodle, chicken stripes and vegetable spring rolls and side salad

チーズの春巻き Cheese no Harumaki 5,00 €

Frühlingsrolle mit Käsefüllung

Cheese spring rolls

餅の揚げだし Mochi no Agedashi 6,00 €

Frittierter Klebreis mit geriebenem Rettich und gerösteten Meeresalgen in Dashi –Sauce

Deep fried Japanese sticky rice cake

garnished with grated white radish and dried seaweed in Dashi sauce

バター焼き Bataa Yaki 9,00 €

Hühnerschenkelfilet gebraten in Butter mit Salat-Beilage

Boneless chicken shank pan fried in butter with side salad

バター焼きニンニク入り Bataa Yaki Ninniku Iri ... 9,00 €

Hühnerschenkelfilet gebraten in Butter mit Knoblauch, Karotte, Paprika und Shiitake-Pilzen

Boneless chicken shank pan fried in butter with garlic, carrots, green peppers and shiitake mushrooms

てば身のカツ Tebami no Katsu 9,00 €

Paniertes Hühnerbrustfilet, frittiert, mit Salat-Beilage

Breaded chicken breast fillet deep fried, with a side salad

スープ、サラダ
Suppe und Salat – Soups and Salad

鳥スープ Tori Soup 2,00 €

Japanische Hühnerbrühe mit Frühlingszwiebeln und Sesam
Japanese chicken broth with spring onions and sesame seeds

味噌汁 Miso Shiru 2,60 €

Suppe aus Sojabohnenpaste mit Tofu und Algen
Soup from fermented soy beans paste with tofu and seaweed

和風サラダ Wafu Salad 4,00 €

Salatblätter, Tomaten und Gurken mit japanischem Dressing,
verziert mit Hühnerfleischstückchen in Mayonnaise
*Mixed salad of lettuce, tomatoes and cucumbers with Japanese dressing
topped with shredded chicken in mayonnaise*

一品料理

Kleine Gerichte (Kalt) – Small Dishes (Cold)

枝豆 Edamame 3,00 €

Junge, grüne Sojabohnen, gedämpft und leicht gesalzen

Young green soy beans, steamed and lightly salted

鳥てっぴ Tori Tepphi 3,50 €

Gegrillte Hühnerhaut mit japanischer Vinaigrette,
garniert mit geriebenem Rettich und gehackten Frühlingszwiebeln

*Grilled chicken skin with Japanese vinaigrette, garnished with
grated white radish and chopped spring onions*

冷奴 Hiyayakko 4,00 €

Tofu garniert mit Ingwer, geräucherter Bonito Flocken, Frühlingszwiebeln und geröstete Meeresalgen

Cold tofu garnished with shredded ginger, bonito flakes, spring onions and dried seaweed

一品料理
Nebengerichte – Side Dishes

はるさめの春巻き **Harusame no Harumaki** 5,00 €

Frühlingsrolle mit Glasnudel- und Huhn-Gemüsefüllung und Salat-Beilage

Glass noodle and chicken vegetable spring rolls and a side salad

チーズの春巻き **Cheese no Harumaki** 5,00 €

Frühlingsrolle mit Käsefüllung

Cheese spring rolls

コロッケ **Korokke** 5,00 €

Hausgemachte Kartoffel-Hühnerhackfleisch-Kroketten mit Salat-Beilage

Deep fried house made croquets of potatoes and minced chicken with a side salad

揚げだし豆腐 **Agedashi Tofu** 5,00 €

Frittiertes Tofu garniert mit geriebenem Rettich,
gerösteten Meeresalgen und geräucherten Bonito Flocken in Dashi* -Soße

*Deep fried tofu garnished with grated white radish,
dried seaweed and smoked bonito flakes in Dashi* sauce*

茄子の揚げだし **Nasu no Agedashi** 5,00 €

Frittierte Auberginen
mit geriebenem Rettich, gerösteten Meeresalgen und geräucherten Bonito Flocken in Dashi* -Soße

*Deep fried eggplants
garnished with grated white radish, dried seaweed and smoked bonito flakes in Dashi* sauce*

餅の揚げだし **Mochi no Agedashi** 6,00 €

Frittiertes Klebreis
mit geriebenem Rettich und gerösteten Meeresalgen in Dashi* -Sauce

*Deep fried Japanese sticky rice cake
garnished with grated white radish and dried seaweed in Dashi* sauce*

茄子田楽 **Nasu Dengaku** 5,50 €

Frittierte Aubergine mit gehacktem Huhn und Miso-Paste

Fried eggplant topped with minced chicken miso - paste

鳥からあげ **Torikaraage** 8,00 €

Frittierte Hühnerfleischstücke mit Salat-Beilage

Deep fried boneless chicken pieces with a side salad

鳥焼物 – Yaki Mono
Aus dem Holzkohlegrill
From the Charcoal Grill

かわ Kawa 3,80 €

Hühnerhaut - Spieße

Chicken skin skewers

みんち Minchi 3,80 €

Hühnerhackfleisch - Spieße

Minced chicken meat skewers

しいたけのミンチ串 Shiitake no Minchi 5,00 €

Shiitake Pilze gefüllt mit gehacktem Huhn

Shiitake mushroom filled with minced chicken

ねぎみ Negimi 3,80 €

Hühnerfleisch ohne Haut mit Frühlingszwiebeln - Spieße

Skinless chicken with spring onions in skewers

み Mi 3,80 €

Hühnerfleisch ohne Haut - Spieße

Skinless chicken meat skewers

きも Kimo 3,80 €

Hühnerleber - Spieße

Chicken liver skewers

ずり Zuri 3,80 €

Hühnermuskelmagen - Spieße

Chicken gizzard skewers

はつ Hatsu 3,80 €

Hühnerherz - Spieße

Chicken heart skewers

手羽先 Tebasaki 3,90 €

Hühnerflügel

Chicken wings

梅焼き Umeyaki 4,80 €

Hühnerfleisch ohne Haut mit Pflaumen-Paste - Spieße

Skinless chicken with plum-paste skewers

わさび焼き Wasabiyaki 4,80 €

Hühnerfleisch ohne Haut mit japanischem Meerrettich - Spieße

Skinless chicken with Japanese horseradish-paste skewers

鴨 Kamo 6,00 €

Entenfilet - Spieße

Duck filet skewers

手羽身 Tebami 8,50 €

Hühnerbrustfilet mit Salat-Beilage

Chicken breast filet and a side mixed salad

もも Momo 9,00 €

Hühnerschenkel mit Salat-Beilage

Chicken thigh and a side salad & tomatoes

鳥焼物 – Yaki Mono
Aus dem Holzkohlegrill (Vegetarisch)
From the Charcoal Grill (Vegetarian)

グリーンアスパラ串 Green Aspara 5,00 €

Grüne Spargel - Spieße, mit Majonnaise serviert

Green asparagus skewers, served with mayonaise

たまねぎ Tamanegi 3,60 €

Zwiebel – Spieße

Onion skewers

ピーマン Piman 3,60 €

Grüne Paprika – Spieße

Green pepper skewers

しいたけ Shiitake 3,60 €

Shiitake-Pilze

Shiitake Mushroom

ぎんなん Ginnan 4,80 €

Ginkgofrüchte – Spieße

Ginko nuts skewers

鳥物 – Tori Mono
Hühner-Spezialitäten – Chicken Specials

バター焼き Bataa Yaki 9,00 €

Hühnerschenkelfilet gebraten in Butter mit Salat-Beilage
Boneless chicken shank pan fried in butter with side salad

バター焼きニンニク入り Bataa Yaki Ninniku Iri ... 9,00 €

Hühnerschenkelfilet ohne Knochen gebraten in Butter
mit Knoblauch, Karotten, Paprika und Shiitake Pilzen
*Boneless chicken shank pan fried in butter
with garlic, carrots, green peppers and shiitake mushrooms*

てば身のカツ Tebami no Katsu 9,00 €

Paniertes Hühnerbrustfilet, frittiert, mit Salat-Beilage
Breaded chicken breast fillet deep fried, with a side salad

ご飯物 – Gohan Mono
Reisgerichte – Rice Dishes

お漬物付き
serviert mit eingelegter japanischer Rettich
Served with pickled Japanese Radish

鳥丼、スープ付き Tori Don 7,50 €

Gegrillte Hühnerfiletstückchen auf Reis, dazu Hühnerbrühe
Grilled chicken filet pieces on rice, served with chicken broth

親子丼 Oyako Don 7,50 €

Gegrillte Hühnerfiletstückchen, Rührei gekocht mit süßer Soja Soße und Frühlingszwiebeln auf Reis
*Grilled boneless chicken filet pieces and eggs lightly scrambled in sweet soy sauc
with spring onions on rice*

鳥カツ丼 Torikatsu Don 9,00 €

Panierte, gebratene Hühnerfiletstücke,
Rührei gekocht mit süßer Soja Soße und Frühlingszwiebeln auf Reis
Breaded fried chicken pieces and eggs lightly scrambled in sweet soy sauce with spring onions on rice

鳥そぼろめし Tori Soboro Meshi 9,00 €
スープ、漬物付き

Hühnerhackfleisch mit süßer Soja-Soße und Omelettstreifen auf Reis, serviert mit Hühnerbrühe
Minced chicken with sweet soy sauce, julienned omelet on rice served with chicken broth

のり茶づけ Nori Chazuke 6,50 €

Reis mit Dashi, Wasabi, Algen und Sesamsamen, gekocht in Eisenkochtopf
Rice with Dashi, seaweed, Wasabi and sesame seed cooked in iron pot

鳥雑炊 Tori Zosui 8,50 €

Reissuppengericht mit Huhn, Ei und Gemüse gekocht in Eisenkochtopf
Rice soup dish with chicken, egg and vegetables cooked in iron pot

鴨雑炊 Kamo Zosui 9,50 €

Reissuppengericht mit Ente, Ei und Gemüse gekocht in Eisenkochtopf
Rice soup dish with duck, egg and vegetables, cooked in iron pot

鳥釜めし Tori Kamameshi 9,50 €
スープ、漬物付き (30 Min.)

„**Reis-Huhn-Kesselchen**“ - traditionelles japanisches Reisgericht, gegart in eisernem Kesselchen mit Hühnerfleischstücken, Möhren und Shiitake Pilzen, verziert mit Omelettstreifen, serviert mit Hühnerbrühe

„**Chicken Rice Iron Pot**“ - traditional Japanese rice dish cooked in an iron pot with chicken pieces, carrots and shiitake mushrooms, topped with julienne omelet and dried seaweeds, served with chicken broth

鴨釜めし Kamo Kamameshi 10,50 €
スープ、漬物付き (30 Min.)

„**Reis-Ente-Kesselchen**“ - traditionelles japanisches Reisgericht gegart in eisernem Kesselchen mit Entenfleischstücken, Möhren und Shiitake Pilzen, verziert mit gestifteltem Omelette, serviert mit Hühnerbrühe

„**Duck Rice Iron Pot**“ - traditional Japanese rice dish cooked in an iron pot with duck pieces, carrots and shiitake mushrooms, topped with julienne omelette and dried seaweeds, served with chicken broth

ご飯 Gohan 3,50 €

Portion japanischer Natur-Reis

Portion of white Japanese nature rice

炊き込みご飯 Takikomi Gohan 3,50 €

Portion japanischer Reis mit Soja Sauce gewürzt und gekocht mit Möhren, Shiitake Pilzen, Gobo und frittiertem Tofustreifen

Portion Japanese rice dish seasoned with soy sauce and cooked with carrots, shiitake mushrooms, gobo and fried tofu stripes

定食 – Teishoku Menü – Set Menu

スープ、お漬物付き
serviert mit eingelegter japanischer Rettich und Hühnerbrühe
Served with pickled Japanese radish and chicken broth

鶏釜めし定食 Tori Kamameshi Teishoku 14,50 €
おすすめ串 3 本 (30 Min.)

Reis und Huhn-Kesselchen, dazu 3 Spieße des Tages
Chicken Rice Iron Pot - served with 3 skewers of the day

鴨釜めし定食 Kamo Kamameshi Teishoku 15,50 €
おすすめ串 3 本 (30 Min.)

Reis und Ente-Kesselchen, dazu 3 Spieße des Tages
Duck Rice Iron Pot - served with 3 skewers of the day

もも焼き定食* Momo Yaki Teishoku* 16,50 €
おすすめ串 2 本

Gegrillter Hühnerschenkel mit Salat-Beilage, dazu 2 Spieße des Tages
Grilled chicken thigh with 2 skewers of the day

手羽焼き定食* Tebayaki Teishoku* 16,00 €
おすすめ串 2本

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Salat-Beilage, dazu 2 Spieße des Tages
Grilled chicken breast filet with side salad and 2 skewers of the day

からあげ定食* Karaage Teishoku* 12,00 €

Frittiertes Hühnerfleisch mit Salat Beilage
Deep fried boneless chicken and side salad

バター焼き定食* Butter Yaki Teishoku* 13,00 €
鳥もも肉のバター焼き

Hühnerschenkelfilet gebraten in Butter mit Salat-Beilage
Boneless chicken shank fried in butter and side salad

* Diese Teishoku-Menüs kommen mit einer Auswahl von jeweils einer Portion japanischem Natur-Reis oder Takikomi-Reis, oder einer Kartoffel-Hühnerhackfleisch-Krokette

* These Teishoku Menus come with a choice of either one portion of plain Japanese rice, Takikomi rice or potato-minced chicken meat croquet

* こちらの定食には、白ご飯炊き込みご飯、またはコロッケが付きます。

串焼コース – Kushi-yaki Grill-Menü – Grill Set Menu

こちらのコースはサラダ、スープ、漬物、ご飯、炊き込みご飯、またはコロケが付きます
serviert mit einer Salat Beilage, eingelegtem japanischen Rettich und Hühnerbrühe, dazu die Wahl von einer Portion
Natur Reis oder Takikomi Reis, oder einer eingelegtem japanischen Krokette

*Served with side salad, Japanese radish pickles and chicken broth, in addition a choice of one portion plain rice,
Takikomi rice or one piece of potato-minced chicken meat-croquette*

神戸(9本セット) Kobe (9 Spieße) 21,00 €

鶏串焼き6本(かわ、きも、ずり、みんち、ねぎみ、み)
野菜焼き3本(たまねぎ、ピーマン、しいたけ)

Gegrillte Spieße von jeweils Hühnerhaut, -hackfleisch, -leber,
-muskelmagen, -fleisch ohne Haut, -filet mit Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Grüner Paprika und Shiitake-
Pilzen

*Grilled Skewers of Skin, Minced Chicken, Liver and Gizzard of chicken, Chicken without skin, Chicken
with spring onions, Onions, Green Peppers, and Shiitake Mushrooms*

灘(11本セット) Nada (11 Spieße) 24,50 €

神戸コース+鴨の串焼き、手羽先、各1本

Kobe Menü, mit zusätzlich einem Entenfilet-Spieß und
einem Hühnerflügel

Kobe Menu, additionally one Duck Filet Skewer and Chicken Wing

六甲(14本セット) Rokko (14 Spieße) 32,00 €

神戸コース+鴨の串焼き、手羽先、わさび焼き、梅焼き、ぎんなん焼きを各1本

Kobe Menü, mit zusätzlich je einem Spieß von Entenfilet, Huhn mit Pflaumen Paste, Huhn mit
japanischem Meerrettich, Ginkgofrüchten, und Hühnerflügel

*Kobe Menu, additionally skewers of Duck Filet, Chicken with Plum-Paste, Chicken with Japanese
Horseradish Paste, Ginko Nuts and Chicken Wing*

鍋物 – Nabe Mono
Eisenkochtöpfe - Hot Pots

みそ鍋 Miso Nabe 11,50 € * (冬) Winter

Hühnerhackfleischbällchen, Tofu, Shiitake-Pilze, Gemüse und Glasnudel
gekocht in Miso-Paste Suppe im Eisenkochtopf

*Minced chicken, tofu, shiitake mushrooms, glass noodle and vegetable in miso paste soup
cooked in iron pot*

鴨鍋 Kamo Nabe 18,50 € * (冬) Winter

Ente, Tofu, Shiitake Pilze, Gemüse und Glasnudel gekocht im Eisenkochtopf, *
mit Reis- oder Udon-Auswahl

*Duck, tofu, shiitake mushrooms, vegetable and glass noodle
cooked in iron pot, * With a choice of Rice or Udon*

鴨のつくね鍋 Kamo no Tsukune Nabe 12,00 € * (冬) Winter

Entenbällchen, Tofu, Shiitake Pilzen, Gemüse und Glasnudel gekocht im Eisenkochtopf

Minced duck, tofu, shiitake, vegetables and glass noodle cooked in iron pot

鴨うどん Kamo Udon 10,00 €

Weizennudel mit Ente und Gemüse gekocht im Eisenkochtopf
Wheat thick noodle with duck and vegetables cooked in iron pot

湯豆腐 Yudofu 10,00 €

Tofu, Gemüse und Huhn in Suppenbrühe gekocht im Eisenkochtopf,
mit Ponzu* (oder Sojasoße) serviert

*Tofu, vegetables and chicken cooked in an iron pot
served with Ponzu* (or soy sauce)*

デザート
Dessert - Deserts

抹茶アイス Maccha Ice 3,50 €

2 Kugeln Grüner Tee – Eis

2 scoops green tea ice cream

アイスクリーム Ice Cream 2,50 €

(バニラ、チョコ、ストロベリーの中から2種類)

2 Kugeln Vanille-, Schokoladen- oder Erdbeereis

2 scoops ice cream (choice of vanilla, chocolate, strawberry)

たいやき Taiyaki 3,50 €

Warmer Pfannkuchen gefüllt mit süßer Paste aus roten Bohnen

Warm pancakes filled with sweet Japanese red beans

~~**~~

* Glossar - * Glossary

* **Dashi** ist süßer Fischsud und hat in der japanischen Küche die gleiche Bedeutung wie in der europäischen Küche die Fleisch- oder Gemüsebrühe. Dashi wird aus braunem Seetang und Bonitoflocken (Katsuobushi) hergestellt.

* **Dashi** is a sweetish fishstock fundamental to Japanese cooking, made of edible kelp and shredded bonito fish (Katsuobushi).

* **Ponzu**: zitrusbasierte Soße, aus Sojasoße, Bitterorangensaft, süßem Sake und Kelp-Brühe.

* **Ponzu**: citrus-based sauce made of soy sauce, sweet sake, rice vinegar, seaweed and katsuobushi flakes

**お飲み物 - Nomimono
Getränke – Beverages**

**Alkoholfrei
Non-Alcoholic**

| | | |
|--|--------------|----------------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Light ^{1 2} | 0,2l | 2,00 € |
| Sprite ^{1 2} | 0,2l | 2,00 € |
| San Pelegrino | 0,25l/0,75l | 2,00 €/ 5,00 € |
| Gerolsteiner Naturell | 0,25l/0,75l | 2,00 €/ 5,00 € |
| Calpico (kalt/heiß – cold/hot) | 0,2l | 3,00 € |
| (japanisches Milchgetränk) – (Japanese milk-drink) | | |
| Orangensaft – Orange Juice | 0,2l | 2,50 € |
| Apfelsaft – Apple Juice | 0,2l | 2,50 € |
| Apfelschorle | 0,25l | 2,50 € |
| Vitamalz ¹ | 0,33l | 2,00 € |
| Warsteiner Fresh | 0,33l | 3,00 € |
| Sencha (heiß/hot) | Kännchen/Pot | 3,50 € |
| (japanischer grüner Tee//Green Tea) | | |
| Jasmin Tee/Tea (kalt/cold) | Glas | 2,50 € |
| (heiß/hot) | Kännchen/Pot | 3,50 € |
| Espresso (single/double) | | 1,90 €/2,90 € |
| Kaffee / Coffee | | 2,50 € |

**Mit Alkohol
Alcoholic**

| | | |
|----------------------------------|----------------------|------------------|
| Warsteiner vom Fass (Draft Beer) | 0,3/0,4/0,5l | 2,90/3,50/3,90 € |
| Erdinger Weissbier (Wheat Beer) | 0,5l | 3,50 € |
| (Kristall/Hefe/Dunkel) | | |
| Asahi Super Dry | 0,33l | 3,50 € |
| Kirin | 0,33l | 3,50 € |
| Alsterwasser | 0,3l | 2,90 € |
| Wein/Wine (Rot/Weiß) (Red/White) | 0,2l/0,75l | 4,00 €/15,00 € |
| Sake Karakuchi | 0,18l/0,32l | 4,00 €/7,50 € |
| (kalt/warm) (cold/warm) | | |
| Shochu | 0,6cl/Flasche-Bottle | 3,70 €/29,50 € |

(aus Reis u. Süßkartoffeln gebrannter Aquavit)

(distilled rice and sweet potatoes)

Chuhai - 0,2l 4,00 €

(Shochu mit Sodawasser) - (Shochu with soda water)

Lemon/Lime/Ume (Pflaume/Plum)

Umeshu 5cl 3,00 €

(japanischer Pflaumenwein) - (Japanese Plum Wine)

1. mit Farbstoff (w. colouring) 2. Koffeinhaltig (w. caffeine)

~~**~~