



OSNABRÜCK | RHEINE

Ichiban
SUSHI

寿司

... leicht, lecker
und gesund ...

ICHIBAN SUSHI GMBH
RHEINE

Münsterstraße 18 - 22 · 48431 Rheine
Fon: 05971 9148200

ICHIBAN SUSHI GMBH
OSNABRÜCK

Möserstraße 46 · 49074 Osnabrück
Fon: 0541 40761476

WWW.ICHIBANSUSHI.DE | MO. - SO.: 15:00 - 21:00 UHR

NIGIRI-SUSHI

Reisbällchen belegt



201. AVOCADO 4,00 €
(vegetarisch)



202. INARI 4,00 €
(vegetarisch, Tofutäschchen, süßlich, gefüllt mit Reis)



203. KAISERSCHOTEN 4,00 €
(vegetarisch)



204. TAMAGO 4,00 €
(jap. Omelett, gebacken)



205. SHIITAKE 4,00 €
(vegetarisch, jap. zubereitet)



206. SAKE 4,00 €
(Lachs, roh)



207. LACHS 4,00 €
(geräuchert)



208. MAGURO 4,40 €
(Thunfisch, roh)



209. EBI 4,00 €
(Garnele, gekocht)



210. SAKE-SPEZIAL 4,40 €
(Lachs, mariniert m. Kräutern, Dill, Zitrone, Olivenöl)



211. SURIMI 4,00 €
(Krebsfleischersatz, gekocht)



212. HÄHNCHEN 4,00 €
(Hähnchenbrust, Teriyaki-Soße, Chili)



213. THUNFISCHSALAT 4,00 €
(mit Zwiebeln)



214. MAGURO-SPEZIAL 5,00 €
(Thunfisch, mariniert mit hauseigener Marinade, Chili)



215. UNAGI 5,00 €
(Aal, jap. gegrillt, wenig Fett)



216. IKA 4,00 €
(Tintenfisch, roh)



217. MASAGO 5,00 €
(Capelin-Rogen)



218. HOTATE 6,00 €
(Jacobsmuschel, roh)



219. IKURA 6,00 €
(Lachsrogen = Lachskaviar)



220. TAKO 4,00 €
(Oktopus, gekocht)

MAKI-SUSHI

Reisröllchen gefüllt



300. PAPRIKA 2,90 €



301. KAPPA-MAKI 2,90 €
(Salatgurke, vegetarisch)



302. OSHINKO-MAKI 2,90 €
(Rettich, Sesam, vegetarisch)



303. KAMPYO-MAKI 2,90 €
(Kürbis, vegetarisch)



304. SPINAT-MAKI 2,90 €
(Blattspinat, Sesam, vegetarisch)



305. AVOCADO-MAKI 2,90 €



306. SAKE-MAKI 2,90 €
(Lachs, roh)



307. SURIMI-MAKI 2,90 €
(Krebsfleisch, gekocht)



308. THUNA-MAKI 2,90 €
(Thunfischsalat, Chili)



309. SACHI-MAKI 2,90 €
(geräucherter Lachs, Frischkäse, Petersilie)



310. UNUKYU-MAKI 3,50 €
(jap. gegrillter Aal, Salatgurke)



311. TEKKA-MAKI 3,50 €
(Thunfisch, roh)

Tipp:

Bitte die Sushi nicht für längere Zeit im Kühlschrank lagern, weil der Reis hart wird. Nach Möglichkeit bei gemäßigter Raumtemperatur oder im Keller kurzzeitig lagern.



CALIFORNIA ROLLEN



350. CALIFORNIA-ROLL 4,50 €
(Avocado, Krebs gekocht, Mayonnaise, Sesam)



351. INSIDE-OUT-KAVIAR 4,50 €
(Avocado, Krebs gekocht, Mayonnaise, Masago-Kaviar)



352. VEGAN-ROLL 4,50 €
(Gurke, Rettich, Kürbis, Bio Sesam)



353. HÄHNCHEN-ROLL 4,50 €
(Frischkäse, Hähnchen, Teriyaki Soße, Bio Sesam)



354. THUNFISCHSALAT-ROLL 4,50 €
(Thunfischsalat, Gurke, Bio Sesam)



355. SAKE AVOCADO ROLL 4,50 €
(mit rohem Lachs, Avocado, frischkäse und Bio Sesam)

ICHIBAN BOWLS



600. ICHIBAN BOWL VEGETARISCH 14,50 €
(Sushi Bowl mit Sushi Reis, Gurken, Edamame, Avokado, Oshinko (Rettich), Shiitake Pilz, Wakame Salat, Tamago (Omelett) und Sesamsoße)



601. ICHIBAN BOWL VEGAN 14,50 €
(Sushi Bowl mit Sushi Reis, Gurken, Edamame, Avokado, Oshinko (Rettich), Wakame Salat, Paprika, Kampyo Kürbis und Sesamsoße)



602. ICHIBAN BOWL 16,50 €
(Sushi Bowl mit Sushi Reis, Gurken, Wakamesalat, Edamame, Avokado, Paprika, Oshinko (Rettich), Thunfischsalat und Sesamsoße)



603. HÄHNCHEN BOWL 16,50 €
(Sushi Bowl mit Sushi Reis, Gurken, Wakamesalat, Edamame, Avokado, Paprika, Oshinko (Rettich), Hähnchenbrust Teriyaki und Sesamsoße)



604. MAGURO SPEZIAL BOWL 16,50 €
(Sushi Bowl mit Sushi Reis, Gurken, Wakamesalat, Edamame, Avokado, Paprika, Oshinko (Rettich), Maguro Spezial (Thunfisch Mariniert mit hauseigener Marinade, Chilli) und Sesamsoße)



605. MAGURO BOWL 16,50 €
(Sushi Bowl mit Sushi Reis, Gurken, Wakamesalat, Edamame, Avokado, Paprika, Oshinko (Rettich), Maguro (Thunfisch roh) und Sesamsoße)



606. SAKE BOWL 16,50 €
(Sushi Bowl mit Sushi Reis, Gurken, Wakamesalat, Edamame, Avokado, Paprika, Oshinko (Rettich), Sake (Lachs roh) und Sesamsoße)

1. EURASIA ohne rohen Fisch

- 1x INARI (Tofutäschchen),
- TAMAGO (Omelett),
- LACHS (geräuchert),
- AVOCADO,
- SURIMI (Krebs, gekocht),
- CALIFORNIA-ROLL,
- THUNFISCHSALAT,
- 3x GEMÜSE-MAKIS,

13,00 Euro



2. EXCLUSIV EURASIA

- 1x AVOCADO,
- INARI (Tofutäschchen),
- UNAGI (Aal, gegrillt),
- SAKE-SPEZIAL (Lachs, mariniert),
- MAGURO-SPEZIAL (Thunfisch, mariniert),
- THUNFISCHSALAT,
- HÄHNCHEN „Teriyaki“,
- CALIFORNIA-ROLL,
- 6x MAKIS

18,50 Euro



3. JAPANISCH mit rohen Fisch

- 1x INARI (Tofutäschchen),
- TAMAGO (Omelett),
- EBI (Garnele, gekocht),
- SAKE (Lachs, roh),
- MAGURO (Thunfisch, roh),
- TAKO (Oktopus, gekocht),
- SURIMI (Krebs, gekocht),
- 3x GEMÜSE-MAKIS,

15,00 Euro



4. EXCLUSIV JAPANISCH

- 1x SAKE (Lachs, roh),
- MAGURO (Thunfisch, roh),
- EBI (Garnele, gekocht),
- IKA (Tintenfisch, roh),
- HOTATE (Jacobsmuschel, roh),
- IKURA (Lachsrogen),
- UNAGI (Aal, gegrillt),
- TAKO (Oktopus, gekocht),
- 2x FISCH- UND GEMÜSE-MAKIS,

19,50 Euro



5. KLEINE JAPANISCH

- 1x SAKE (Lachs, roh),
- MAGURO (Thunfisch, roh),
- EBI (Garnele, gekocht),
- 2x FISCH- UND GEMÜSE-MAKIS,

9,50 Euro



6. KLEINE EURASIA

- 1x LACHS (geräuchert),
- SURIMI (Krebs, gekocht),
- CALIFORNIA-ROLL,
- THUNFISCHSALAT,
- 4x MAKIS ohne rohen Fisch

9,50 Euro



7. VEGETARISCH

- 1x INARI (Tofutäschchen),
- AVOCADO,
- SHIITAKE-PILZE,
- KAISERSCHOTEN,
- TAMAGO,
- 3x KAPPA-MAKI (Salatgurke),
- 6x weitere GEMÜSE-MAKIS

13,50 Euro



8. KLEINE VEGETARISCH

- 1x INARI (Tofutäschchen),
- AVOCADO,
- 2x KAPPA (Salatgurke)-MAKIS,
- 5x weitere GEMÜSE-MAKIS,

8,50 Euro



9. VEGAN

- 1x INARI (Tofutäschchen)
- AVOCADO
- SHIITAKE-PILZE
- KAISERSCHOTEN
- 3x KAPPA-MAKI (Salatgurke)
- 5x weitere GEMÜSE-MAKIS

12,00 Euro



10b. KLEINE KOMPOSITION VEGAN

- AVOCADO
- SHIITAKE (jap. zubereitet)
- 3x KAPPA (Salatgurke)-MAKIS
- 3x weitere GEMÜSE-MAKIS

8,00 Euro



SASHIMI (ROHER FISCH OHNE REIS)

501. **SAKE-SASHIMI**
Lachs (roh) mit
Tsuma (Rohkostgemüse)

18,50 Euro



502. **MAGURO-SASHIMI**
Thunfisch (roh) mit
Tsuma (Rohkostgemüse)

21,00 Euro



503. **SASHIMI-MIX**
gemischter roher Fisch mit
Tsuma (Rohkostgemüse)

27,00 EURO



414. **SAPPORO VEGAN für 2 Personen**
besteht aus 12 Nigiris und 20 Makis

36,00 EURO



SUSHI-PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

dekorative Sushiplatten auch für Ihre Feier



410. SAPPORO besteht aus 18 Nigiris und 12 Makis für 2 Personen **37,00 Euro**



411. NAGAJO besteht aus 28 Nigiris und 18 Makis für 3 bis 4 Personen **57,00 Euro**



412. OSAKA besteht aus 30 Nigiris, 6 Rolls und 24 Makis für 4 bis 6 Personen **73,00 Euro**



413. TOKYO besteht aus 42 Nigiris, 5 Rolls und 32 Makis für 6 bis 8 Personen **105,00 Euro**

DESSERTS

700. MOCHI GREEN TEA

Gefülltes Reisdessert mit Grün Tee Creme, Kokosraspeln und Honig

3,50 EURO



701. MOCHI CHEESECAKE

Gefülltes Reisdessert mit Cheesecakecreme Creme, Kokosraspeln und Honig

3,50 EURO



702. MOCHI MANGO

Gefülltes Reisdessert mit Mango Creme, Kokosraspeln und Honig

3,50 EURO



703. MOCHI MIX

süßer traditioneller japanischer Kuchen mit Kokosraspeln und Honig

8,50 EURO



SPEZIALITÄTEN AUSSER SUSHI

10a. MISO-SUPPE

Leicht aber herzhaft. Eine typische japanische Suppe aus Dashi (Fond aus Meereszutaten) und Miso (Sojabohnenpaste), dazu Tofuwürfel und Seetang, im Schälchen serviert.

3,90 EURO



11. YAKITORI

4 gegrillte Hähnchen-Spieße japanisch, mit typischer Yakitori-Soße auf Sojasoßenbasis mit Chilli. Dazu reichen wir 4 Sushi-Reisbällchen mit geröstetem Natur-Sesam.

9,90 EURO



12. EDAMAME

gesunder Snack aus Japan, blanchierte junge Sojabohnen mit Salz

Nur die Kerne essen, nicht die Schale!

4,50 EURO



13. WAKAME (japanischer Seetang Salat)

Vitaminreich, gesund und macht schlank!

4,50 EURO



GETRÄNKE

Mineralwasser, Mineralwasser ohne Kohlensäure, Apfelschorle	0,25l	2,50 Euro
Mineralwasser, Mineralwasser ohne Kohlensäure,	0,75l	3,70 Euro
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite	0,20l	2,50 Euro
Kaffee		2,90 Euro
Japanischer Grüntee		2,90 Euro
Frischer Ingwer-Tee		2,90 Euro
Jasmine Deluxe Tee		2,90 Euro
Japanisches Bier	0,33l	3,50 Euro
Sushi Wein Oroya (weiß, trocken)	0,20l	4,50 Euro
Umeshu Pflaumenwein	0,20l	4,50 Euro
„Sake“	0,10l	4,50 Euro



(japanischer Reiswein warm/kalt in der Karaffe serviert)

CATERING & EVENTS

Möchten Sie ihren Gästen etwas ganz besonderes bieten? Dann lassen Sie uns ein ganz besonders Catering für Sie zaubern.

INHALTSTOFFE

Die in unseren Speisen und abgegebenen Lebensmitteln enthalten Zusatzstoffe und verarbeitete Zutaten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal, dass Ihnen auch gerne eine schriftliche Aufzeichnung hierüber zur Einsichtnahme reicht.