

海渡

kaiwa
sushi bar

Das Menü dient nur als Referenz.
Die Menüs können Änderungen
unterliegen und werden
an Bord erneut bestätigt







Das Kaito-Gourmet-Erlebnis ist im "Dining Experience package" enthalten. Wenn Sie das Paket gekauft haben, können Sie ein Gericht aus der Dining Experience-Auswahl für 50% des angegebenen Preises durch eines aus dem À-la-carte-Menü der entsprechenden Rubrik ersetzen.
Alternativ kann auch gegen Zahlung des vollen Preises ein Gericht hinzugefügt werden.

KAITO-GOURMET-ERLEBNIS 28

MISOSHIRU

Miso-Suppe, Tofu, Lauch, Wakame-Algen

SAKE ABOKADO TEMAKI*

Räucherlachstemaki, Avocado

MAGURO SASHIMI*

Gelbflossenthunfisch

TAKO NIGIRI

Oktopus

SUKANPI TATAKI*

Garnelen, Algensalat mit Sesamöl, Maracuja

HAMACHI SASHIMI*

Japanische Bernsteinmakrele

EBI NIGIRI

Gedämpfte Garnelen

TIGERAUGEN-TEMPURA*

Rollen im Tempurateig, japanische Bernsteinmakrele, cremiger Frischkäse, Lachsrogen

MATCHA GRÜNTEE-EIS

Hausgemachtes Eis aus grünem Tee

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

KAITO COMBO-TELLER

Alle unsere Kombinationen werden mit Miso-Suppe serviert



AUSWAHL AN NIGIRI*

10 Stück Nigiri nach Ihrer Wahl



SUSHI DELUXE*

8 Stück Nigiri, 1 Maki, 1 Temaki nach Ihrer Wahl

Bitte informieren Sie unsere Besetzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

KAITO COMBO-TELLER

Alle unsere Kombinationen werden mit Miso-Suppe serviert



SASHIMI-KÖSTLICHKEITEN*

15 Stück Sashimi nach Ihrer Wahl



SUSHI UND SASHIMI FUJIYAMA*

8 Stück Nigiri, 1 Maki, 9 Stück Sashimi nach Ihrer Wahl



AUSWAHL AN TEMAKI*

5 Stück Temaki nach Ihrer Wahl

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

OTSUMAMI



SUKANPI TATAKI*

Garnelen, Algensalat mit Sesamöl,
Maracuja



YASAI TAMAGOMAKI

Japanische Omelettrolle mit Gemüse,
Nori-Alge



AGE DASHI TOFU

Frittiertes Tofu, Dashi-Sauce,
Sesamspinat



YAKITORI

Jidori-Huhn-Lauchspieß vom Grill,
Teriyaki-Sauce



EBI SUNOMONO

Gedämpfte Garnelen, Gurken,
Nori-Algen, Reisessig-Soja-Dressing



TAKO SUNOMONO

Gedünsteter Krake, Gurken,
Nori-Algen, Reisessig-Soja-Dressing

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

SUPPEN, NUDELN, REIS UND SALAT



MISOSHIRU

Miso-Suppe, Tofu, Lauch,
Wakame-Algen



TORI SOBA

Soba-Nudelsuppe, Hühnerfleisch, Lauch,
Wakame-Algen



TEMPURA UDON

Udon-Nudelsuppe, Garnelen
und Gemüse in Tempurateig



YAKI SOBA

Soba-Nudeln, Hühnerfleisch,
Gemüse, Sojasauce



YAKI MESHI

Sautierter Reis, Hühnerfleisch, Ei,
Gemüse, Sojasauce



SAKURA

Salat aus Kohl, Möhren und Mais,
Miso-Sauce

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

NIGIRI

2 Stück



SAKE*
Lachs



EBI
Gedämpfte Garnelen



TAI*
Zahnbrasse



HAMACHI*
Japanische Bernsteinmakrele



TAKO
Oktopus



UNAGI
Gebratener und glasierter Aal



AMA EBI*
Rohe Garnelen



MAGURO*
Gelbflossenthunfisch

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

SASHIMI

5 Stück



SAKE*
Lachs



EBI
Gedämpfte Garnelen



TAI*
Zahnbrasse



HAMACHI*
Japanische Bernsteinmakrele



TAKO
Oktopus



UNAGI
Gebratener und glasierter Aal



AMA EBI*
Rohe Garnelen



MAGURO*
Gelbflossenthunfisch

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

TEMAKI



KANI KAPPA
Krebs-Surimi, Gurke



SAKE ABOKADO*
Räucherlachs, Avocado



CHUUKARA TAI*
Zahnbrasse, scharfe Sauce, Lauch



IKURA*
Lachsrogen, Spargel



SAKE-KAWA*
Knusprige Lachshaut und
Masago-Fischrogen



CHUUKARA MAGURO*
Gelbflossenthunfisch,
scharfe Sauce, Lauch

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

MAKI



SAKE MAKI*
Lachs



KAPPA MAKI
Gurke



KANI MAKI
Krebs-Surimi



TAI MAKI*
Zahnbrasse



KABOCHA MAKI
Kürbis



MAGURO MAKI*
Gelbflossenthunfisch

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

FUTOMAKI



KAITO CALIFORNIA

Garnelen, Mayonnaise, Avocado, Gurke, Tamago, Sesamsamen



YASAI MAKI

Spargel, grüne Bohnen, Möhren, Paprika, Tamago



EBI TEMPURA MAKI

Garnelen im Tempurateig, Avocado, Gurke, Mayonnaise



CHUUKARA SAKE*

Lachs, pikante Sauce, Gurke, gegrillter Sesam



KAITO-REGENBOGEN*

Surimirollen garniert mit Mischsashimi vom Chef ausgewählt



DRACHENRÖLLCHEN*

Garnelen im Tempurateig, gebratener und glasierter Aal, cremiger Käse, Avocado

Bitte informieren Sie unsere Besetzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

TEMPURA



YASAI TEMPURA

Gemüse-Tempura, Tentsuyu-Sauce



EBI TEMPURA

Garnelen im Tempurateig,
Tentsuyu-Sauce



TEMPURA MORIAWASE

Garnelen, japanische Bernsteinmakrele,
Gemüse im Tempurateig, Tentsuyu-Sauce



TIGERAUGEN-TEMPURA*

Rollen im Tempurateig,
japanische Bernsteinmakrele,
cremiger Frischkäse, Lachsrogen



YASAI MAKI TEMPURA

Gemüserollen im Tempurateig,
cremiger Frischkäse



SAMURAI TEMPURA*

Rollen im Tempurateig, Lachs,
japanische Bernsteinmakrele, Surimi,
Masago-Fischrogen

Bitte informieren Sie unsere Besetzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

TERIYAKI



SAKE TERIYAKI*

Lachsfilet vom Grill, Teriyaki-Sauce, gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse



TORI TERIYAKI

Gegrilltes Hühnerfleisch, Teriyaki-Sauce, gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse



GYU NIKU TERIYAKI*

Angus-Rinderfilet, Teriyaki-Sauce, gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

DESSERTS



MATCHA GRÜNTEE-EIS
Hausgemachtes Eis aus grünem Tee



**OBST UND
MATCHA KAITO**
Hausgemachtes Eis aus grünem Tee,
Früschobst



LITSCHI
Litschi-Salat mit Minze



BANANA TEMPURA
Bananen im Tempurateig,
hausgemachtes Vanilleeis



EISSORTIMENT
Auswahl an hausgemachten Eis



OBSTVERSUCHUNG
Mosaik aus frischen Früchten der Saison

Bitte informieren Sie unsere Besetzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.



Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

