



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 welch 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

+25€

NIKKEI NINE Sharing Menu ab 2 Pers.

individuell€

GLOSSAR / Glossary

Aji: Gewürz aus verschiedenen Chili-Sorten / Spice from different chili varieties

Ceviche: Roher Fisch in Zitrussaft und Chili mariniert / Citrus and chili cured fish

Tapioca Cracker: Ein Cracker aus Maisstärke / Cornstarch Cracker

Tobiko: Fischrogen vom Fliegenfisch / Japanese word for the flying fish roe

Hamachi: Gelbschwanzmakrele / King Fish

Leche de Tigre: Peruanische Marinade / Peruvian marinade

Tosazu: Japanische Gewürzsauce / Japanese seasoning sauce

Yuzu: Japanische Zitrusfrucht / Japanese citrus fruit

Ponzu: Japanische Soße, basierend auf Soja und Zitrussaft / Japanese sauce, based with soy and citrus juice

Shiso: Minz-Basilikumartige Krautpflanze / The Japanese name for perilla is shiso

Binchotan: Japanische Holzkohle im Grill serviert / Japanese white charcoal



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

+25€

NIKKEI NINE Sharing Menu from 2 Pers.

individual€



KALTE VORSPEISEN
COLD APPETIZERS

Euro

Seealgen-Muschel Salat / Topinambur / Tosazu Sauce Seaweed Salad and Chilled Mussel / Jerusalem Artichoke / Tosazu Sauce	14
Argentinische Garnelen Binchotan / Eingelegter Kohl Warm Binchotan Argentina Prawn / Pickled Kale	25
Hamachi / Leche de Tigre / Fenchel / Chulpi Mais Hamachi / Leche de Tigre / Fennel / Chulpi Corn	16
Nikkei Ceviche / Aji Amarillo / Koriander / Tobiko Nikkei Ceviche / Aji Amarillo / Cilantro / Tobiko	19
Tatar vom Rind / Tapioka Cracker / Anchovis Aioli Beef Tartare Tostada / Tapioca Cracker / Anchovy Aioli	19
Baby Spinat Salat / Crispy Soft Shell Crab / Yuzu-Trüffel-Ponzu Spinach Salad / Crispy Soft Shell Crab / Yuzu Truffle Ponzu	18



GLOSSAR / Glossary

Aji: Gewürz aus verschiedenen Chili-Sorten / Spice from different chili varieties

Ishiyaki: Zubereitungsart auf einem heißen Stein / Japanese hot stone used for cooking

Karaage: Paniert und Ausgebacken / Breaded and fried

Miso: Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

Shiso: Minz-Basilikumartige Krautpflanze / The Japanese name for perilla is shiso

Ponzu: Japanische Soße, basierend auf Soja und Zitrusaft / Japanese sauce based on soy and citrus juice

Wakame: Braunalge / Brown seaweed

Causa: Peruanisches Kartoffel Gericht / Peruvian potato dish

Huancaína: Cremige Peruanische Sauce / Creamy peruvian sauce

Wagyu: Einzigartiges japanisches Rind / Japanese high quality beef

Gyoza: Japanische Teigtaschen / Japanese Dumplings

Dengaku: Miso mariniertes Gemüse / Celebration of rice planting, where vegetables are served with miso.



HEIE VORSPEISEN
HOT APPETIZERS

Euro

Miso-Suppe / Tofu / Shimeji-Pilze / Wakame Miso Soup / Tofu / Shimeji Mushrooms / Wakame	9
Japanisches Wagyu Ishiyaki / Shiso-Wasabi Japanese Wagyu Ishiyaki / Shiso Wasabi	49
Miso Aubergine Dengaku / Ponzu / Rotes Paprikapree Miso Aubergine Dengaku / Ponzu / Red Bell Pepper Puree	16
Jakobsmuschel Tempura / Mais / Weißer Spargel / Huancaina Sauce Scallop Tempura / Corn / White Asparagus / Huancaina Sauce	18
Hhnchen Karaage / Causa / Eingelegte Rote Beete Chicken Karaage / Causa / Pickled Beets	16
Gyoza / Ente / fermentierter Apfel / Pikante Enten Brühe Gyoza / Duck / fermented Apple / Spicy Broth	16

GLOSSAR / Glossary

Aji: Gewürz aus verschiedenen Chili-Sorten / Spice from different varieties

Secreto: Verstecktes Schweinefilet vom Iberico / Secret Pork Tenderloin

Dashi: Grundfond der japanischen Küche / Several soup

Kushi Yaki: Zubereitungsart am Spieß / Grilled skewer

Nabe: Japanisches Gericht auf einem heißen Teller / Japanese hot pot dish

Carabinero: Rote Riesen Garnele „Die Königin“ / Cardinal Prawn

Tonkatsu sauce: Japanische BBQ Sauce / Japanese BBQ sauce

Enoki: Japanischer Pilz / Japanese mushroom

Miso: Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

Okra: Gemüse mit japanischem und südamerikanischen Ursprungs /
Vegetables with origin in Japan and South America

Ponzu: Sojasauce mit Limettensaft / Soy sauce with lime juice

Bonito: Getrockneter Thunfisch / Dried Tuna



NUDELN UND REIS
NOODLES AND RICE

Euro

Rindfleisch Shoyu Ramen / Ei / Frühlingszwiebeln / Enoki
Beef Shoyu Ramen / 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

KUSHI YAKI
KUSHI YAKI

Iberico Secreto / Sesam marinade
Iberico Secreto / Marinated with Sesame

lpcs 5,5

Okra / Ponzu / Bonito
Okra / Ponzu / Bonito

lpcs 3,5

Carabinero / Nori Butter
Carabinero / Nori Butter

lpcs 24

GLOSSAR / Glossary

Aji: Gewürz aus verschiedenen Chili-Sorten / Spice from different chili varieties

Anticucho: Fleisch oder Fisch gegrillt, dazu eine peruanische Marinade
Grilled meat or fish with a peruvian marinade

Chimichurri: Gehackte Kräuter - Hauptkomponente ist Petersilie
Chopped herbs - main component is parsley

Koji: Schimmelpilz, welcher in der japanischen Küche zur Fermentation von Sake, Sojasauce und Miso dient / Fungi used to make sake, soya sauce and miso

Robata: Einzigartiger japanischer Grill / Japanese styled BBQ grill

Wagyu: Japanisches Rind / Japanese beef

Kagoshima: Region in Japan / Region in Japan

Miso: Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

ROBATA

Euro

ROBATA

Koji Kabeljau / Ingwer-Petersilien-Chimichurri Koji Cod / Ginger Parsley Chimichurri	39
Pulpo / Rote Anticucho / Miso Brokkoli Püree Octopus / Red Anticucho / Miso Broccoli Puree	33
Lammkoteletts / Grüne Anticucho / Miso Kohl Lamb Chops / Green Anticucho / Miso Cabbage	38
Gereifte Entenbrust / Teriyaki Sauce / Miso Rote Beete Püree / Fenchel Aged Duck Breast / Teriyaki Sauce / Miso Beetroot Puree / Fennel	33
Entrecôte vom Rind / Wasabi Sauce / Pilze / Fava Bohnen Beef Entrecôte / Wasabi Sauce / Mushrooms / Fava Beans	39
A5 Kagoshima Wagyu Steak 110g / Saisonales Gemüse A5 Kagoshima Wagyu Steak 110g / Seasonal Vegetables	120

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 tuna 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: Ge grillter Aal / Japanese „BBQ“ freshwater eel

Kani: Königskrabbe / King crab

Tamago: Japanisches Omelett / Japanese omelette



SUSHI / SASHIMI
SUSHI / SASHIMI

Euro

Sushimaster Yuki Hamasaki from Osaka – Japan

	Nigiri <i>1pcs</i>	Sashimi <i>2pcs</i>
Balfego Tuna	6	9
Balfego Toro	9	14
Hamachi	5	8
Sake	4	7
Ikura	5	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

Classic Roll: Hier befindet sich die Nori-Alge außen und der Reis innen

Sushi inside and nori alge outside

Nikkei Roll: Hier befindet sich der Sushireis außen und die Nori-Alge innen

Sushi rice outside and nori alge inside

Daikon: Mild schmeckender Riesenrettich - auch Japanischer Rettich genannt

Japanese giants radish which tastes more mild

Kani-Unagi: Kani - Krabbe; Unagi - gegrillter Aal

Kani - crab; Unagi - „BBQ“ freshwater eel

Shiso (ohba): Minz-Basilikumartige Krautpflanze

Japanese name for perilla is shiso - Japanese "mint"

Toro: Marmoriertes Stück des Bauches vom Blauflossenthunfisch

Fatty tuna from the belly of Blue Fin Tuna

Yasai: Gemüse / Vegetables

Balfego: Hochwertiger Bluefin-Thunfisch aus Spanien

High quality Blue Fin Tuna from Spain

SUSHI ROLLS - NIKKEI

Euro

Piri Piri / Thunfisch / Lachs / Gelbschwanzmakrele / pikante Aioli 19
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 16
Spicy Balfego Tuna / Shiso Wasabi Sauce / Cucumber Chili

Lachs Avokado 12
Salmon Avocado

Balfego Thunfisch - Classic Roll 12
Balfego Tuna - Classic Roll

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

SUSHI / SASHIMI VARIATIONEN

Euro

SUSHI / SASHIMI COMBINATION

Sushi Variation / 1 Rolle (R) und 7 Nigiris (N) 40

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 40

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) 49

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