

WIR HABEN EINEN **ECHTEN SUSHI-MEISTER**
AUS JAPAN NACH KITZBÜHEL GEHOLT!



HAMA SAN VERWÖHNT SIE
MIT SEINEN JAPANISCH-
KULINARISCHEN KÜNSTEN.

ÜBRIGENDS IST ER NICHT
NUR SUSHI-MEISTER,
SONDERN AUCH
**GEPRÜFTER UND
LIZENZIIERTER FUGU-KOCH**
(KUGELFISCH).

We have brought a real sushi-masters
from Japan to Kitzbühel!
Mr. Hama will spoil you at
Hama Sushi | Chizzo Bar his
japanese-culinary arts.
By the way, he is not only sushi-masters,
but also a licensed fugu-cook (ballfish).



HAMA SAN HAT IN SEINER LANGJÄHRIGEN AUSBILDUNG
ZUM SUSHI-MEISTER ALS ERSTES GELERNT, **NUR DIE
FRISCHESTEN FISCHE UND MEERESFRÜCHTE**
FÜR SEINE KUNST ZU VERARBEITEN.

ENTSPRICHT DIE QUALITÄT NICHT SEINEN HOHEN
ANSPRÜCHEN, WIRD ER DIESE NICHT VERARBEITEN.

WIR BITTEN DAHER UM IHR VERSTÄNDNIS, FALLS
VEREINZELT GERICHTE NICHT VERFÜGBAR SIND.

Hama San has in his long training to the sushi master first learned, to use only the
freshest fish and seafood for his art. If the quality does not meet its requirements,
he will not process it.

We therefore ask for your understanding, if separate dishes are not available.



HAMA SAN
HAMA = SEIN NAME
SAN = HERR

MISO-SUPPE

EINE JAPANISCHE SUPPE, WELCHE HAUPTSÄCHLICH AUS EINER **PASTE AUS SOJABOHNEN** UND ANTEILEN AN **REIS, GERSTE** ODER **ANDEREM GETREIDE** BESTEHT.

SIE WIRD **ALS VORSPEISE** ODER **TEIL DER HAUPTSPEISE** SERVIERT UND IST EIN FIXER BESTANDTEIL DES JAPANISCHEN FRÜHSTÜCKS.

TRADITIONELL ISST MAN DIE FESTEN BESTANDTEILE MIT STÄBCHEN UND DIE SUPPE WIRD AUS DER SCHÜSSEL GETRUNKEN.

SUSHI

EIN JAPANISCHES GERICHT AUS **ERKALTETEM, GESÄUERTEM REIS**, ERGÄNZT UM WEITERE ZUTATEN WIE **ROHEN ODER GERÄUCHERTEN FISCH, ROHE MEERESFRÜCHTE, NORI** (GETROCKNETER UND GERÖSTETER SEETANG), **GEMÜSE, TOFU VARIANTEN** UND **EI**

HANA-DZUKURI

SUSHI ODER SASHIMI IN **BLÜTENARTIGER TRAUBENFORM**

TEMPURA

MIT EINEM **TEIGMANTEL** AUS MEHL, EI UND EISWASSER VERSEHEN WERDEN FISCH-, PILZ- UND GEMÜSESORTEN SOWIE SPRÖSSLINGE UND JUNGE BLÄTTER IN HEISSEM ÖL SCHNELL AUSGEBACKEN.

EBI- ODER SASHIMI-SALAT

EBI-SALAT MIT GARNELEN ODER **SASHIMI-SALAT** MIT ROHEN ODER GERÄUCHERTEM FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

SASHIMI

EINE BELIEBTE ZUBEREITUNGSART VON **ROHEM FISCH UND MEERESFRÜCHTEN**. IM HANDEL WIRD FISCH VON ENTSPRECHENDER GÜTE, WIE ER FÜR DIE ZUBEREITUNG ERFORDERLICH IST, ALS SASHIMI ODER SASHIMI-QUALITÄT BEZEICHNET.

スープ | SUPPE

MISO-SUPPE € 3,50
 味噌汁 | MISOSHIRU
 MISO SOUP



寿司 | SUSHI

SUSHI-SELEKTION BY HAMA SAN
 浜山選抜 | HAMAYAMA SENBATSU
 SELECTION BY HAMA SAN



*auch als take-away
 „Japan für zu Hause“*

SUSHI-SELEKTION:
SMALL € 24,80
MEDIUM € 31,90
LARGE € 41,90

SUSHI-A LA CARTE (2 STÜCK EINER SORTE) € 5,50
 アラカルト | ARAKARUTO | A LA CARTE (2 PIECES OF ONE VARIETY)



まぐろ | MAGURO
 THUNFISCH
 TUNA

鮪

まぐろ
 MAFURO
 TUNA



ひらまさ | HIRAMASA
 GELBFLOSSENMAKRELE
 YELLOWFIN MACKEREL

鰯

ひらまさ
 HIRAMASA
 YELLOWFIN
 MACKEREL



たい | THAI
 WOLFSBARSCH
 SEA BREAM

鯛

たい
 THAI
 SEA BREAM



サーモン | SAKE
 LACHS (WILDFANG)
 SALMON

鮭

サーモン
 SAKE
 SALMON

FRAGEN SIE UNS NACH DEN
 TAGESEMPFEHLUNGEN.

Ask for our daily recommendation.

..... 寿司 | SUSHI ➔

.. 巻き寿司 | MAKI SUSHI .. ➔

FORTSETZUNG 寿司 | SUSHI



サバ | SABA
MAKRELE
MACKEREL

鯖
さば
SABA
MACKEREL



たこ | TAKO
OKTOPUS
OCTOPUS

蛸
たこ
TAKO
OCTOPUS



あじ | AJI
STACHELMAKRELE
HORSE MACKEREL

鰯
あじ
AJI
HORSE MACKEREL



玉子焼き | TAMAGO
GEROLLTES OMELETTE
ROLLED OMELETTE

玉子
たまご
TAMAGO
OMELETTE



エビ | EBI
GARNELE
PRAWN

海老
えび
EBI
PRAWN

いなり | INARI
FRITIERTER TOFU
GEFÜLLT MIT
SUSHI REIS
THIN FRIED BEAN CURD



まぐろ燻製押し寿司 |
MAGURO KUNSEI OSHI SUSHI
GEPRESSTES SUSHI MIT
GERÄUCHERTEM THUNFISCH
PRESSED SUSHI OF SMOKED TUNA

巻き寿司 | MAKI SUSHI



かっぱ巻き | KAPPA-MAKI
GURKEN MAKI
CUCUMBER MAKI ROLLS



鉄火巻き | TEKKA-MAKI
THUNFISCH MAKI
TUNA MAKI ROLLS

花づくり | HANA ZUKURI

HANA ZUKURI THUNFISCH € 11,00

花づくり | HANA-ZUKURI MAGURO
FLOWER MAKING
TUNA

魚
まぐろ
MAGURO
TUNA



HANA ZUKURI GELBFLOSSENMAKRELE € 11,00

花づくり | HANA-ZUKURI HIRAMASA
FLOWER MAKING
YELLOWFIN
MACKEREL

魚
ひらまさ
HIRAMASA
YELLOWFIN
MACKEREL



HANA ZUKURI WOLFSBARSCH € 11,00

花づくり | HANA-ZUKURI THAI
FLOWER MAKING
SEA BREAM

魚
たい
THAI
SEA BREAM



天ぷら | TEMPURA

TEMPURA € 13,80

天ぷら | TEMPURA
TEMPURA

SYMBOLBILD, WEIL ...

HAMA SAN ENTSCHIEDET TÄGLICH,
WELCHE ROHSTOFFE SEINEN
ANSPRÜCHEN GERECHT WERDEN.



サラダ | SALAT

SASHIMI SALAT € 6,00
刺身サラダ | SASHIMI SARADA
SASHIMI SALAD



EBI SALAT (GARNELEN) € 8,50
海老サラダ | EBI SARADA
EBI SALAD (PRAWN)

LACHS SALAT € 13,80
サーモンのサラダ | SĀMON NO SARADA
SALMON SALAD



FRAGEN SIE UNS NACH DEN
TAGESEMPFEHLUNGEN.

Ask for our daily recommendation.

.....刺身 | SASHIMI.....▶

取り除く | SUSHI & SASHIMI-MIX

SUSHI- & SASHIMI-MIX
SELEKTION BY HAMA SAN
浜山選抜 | HAMAYAMA SENBATSU
SELECTION BY HAMA SAN



*auch als take-away
„Japan für zu Hause“*

SUSHI- & SASHIMI-MIX:
MEDIUM.....€ 31,90
LARGE.....€ 41,90

FRAGEN SIE UNS NACH DEN
TAGESEMPFEHLUNGEN.

Ask for our daily recommendation.

.....刺身 | SASHIMI.....▶

刺身 | SASHIMI

SASHIMI-SELEKTION BY HAMA SAN
 浜山選抜 | HAMAYAMA SENBATSU
 SELECTION BY HAMA SAN



*auch als take-away
 „Japan für zu Hause“*

SASHIMI-SELEKTION:

SMALL € 24,80

MEDIUM € 31,90

LARGE € 41,90



まぐろ | MAGURO
 THUNFISCH
 TUNA

鰹
 まぐろ
 MAGURO
 TUNA



ひらまさ | HIRAMASA
 GELBFLOSSENMAKRELE
 YELLOWFIN MACKEREL

鰯
 ひらまさ
 HIRAMASA
 YELLOWFIN
 MACKEREL



たい | THAI
 WOLFSBARSCH
 SEA BREAM

鯛
 たい
 THAI
 SEA BREAM



サーモン | SAKE
 LACHS (WILDFANG)
 SALMON

鮭
 サーモン
 SAKE
 SALMON



サバ | SABA
 MAKRELE
 MACKEREL

鯖
 さば
 SABA
 MACKEREL



たこ | TAKO
 OKTOPUS
 OCTOPUS

蛸
 たこ
 TAKO
 OCTOPUS

FRAGEN SIE UNS NACH DEN
 TAGESEMPFEHLUNGEN.

Ask for our daily recommendation.

..... 刺身 | SASHIMI ➔

FORTSETZUNG 刺身 | SASHIMI



あじ | AJI

STACHELMAKRELE
HORSE MACKEREL

あじ
Aji
HORSE MACKEREL



ほたて | HOTATEGAI

JAKOBSMUSCHEL
SCALLOP

ほたて
Hotategai
HOTATEGAI



ホッキ貝 | HOKKIGAI

HORN MUSCHEL
SURF CLAM

ほっきがい
Hokkigai
SURF CLAM

FRAGEN SIE UNS NACH DEN
TAGESEMPFEHLUNGEN.

Ask for our daily recommendation.