

居酒屋

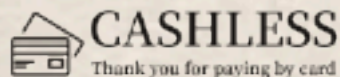
駅前

Izakaya Ekimae



Typisch japanisch

Das Izakaya Ekimae im Tailormade Hotel LEO St.Gallen bringt die traditionell japanische Küche direkt nach St.Gallen und offenbart eine kulinarische Tradition, die sich in unserer Stadt bisher bedeckt gehalten hat. Kein Sushi, dafür alles, was sonst im Land der aufgehenden Sonne auf den Tisch kommt. Authentisch, puristisch und geschmacklich unglaublich elegant entführen wir Sie auf direktem Weg nach Kyoto, Osaka oder Tokyo.



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.

All prices are in Swiss Francs incl. 8.1 % VAT. Our staff are happy to inform you of allergens found in our dishes.

季節のお料理

Saison Gerichte | Saison dishes

- Shoyu suika sashimi** | スイカの刺身 | ㊄ 11
Wassermelone mariniert mit Soyasauce
Watermelon marinated in soy sauce
スイカの醤油漬け
- Rocket Salad** | ルッコラのサラダ 9
Ruccolasalat an Yuzu-Miso-Dressing
Rocket salad witz yuzu miso dressing
ロケットサラダの柚子味噌ドレッシング添え
- Horenso no Gomaе** | ほうれん草の胡麻和え | ㊄ 11
Spinat mit Sesam Sauce
Spinach with sesame sauce
少し甘い胡麻ダレがほうれん草によく合った一品です
- Yaki broccolini** | 焼きブロッコリー 11
Grillierter junger Broccoli mit pikantem Limetten-Dressing
Grilled broccolini with spicy lemon dressing
グリルしたブロッコリーのスパイシーなライムドレッシング添え
- Inari** | いなり寿司 | ㊄ 15
Tofutaschen gefüllt mit Reis an süssem Sojasauce
Tofu pocket with rice and sweet soy sauce
- Ceviche** | セヴィーチェ 18
Roher Fisch mariniert in Limettensaft
Raw fish marinated in lime
ライム果汁でマリネしたセヴィーチェ
- Maguro Tataki** | まぐろのタタキ 24
Leicht gegrillter Thunfisch mit Yuzu-Koshu Sojasauce
Slightly grilled tuna with yuzu-koshu soy sauce
マグロの表面を少し炙って、柚子胡椒醤油ダレをかけています

季節のお料理

Saison Gerichte | Saison dishes

- Seasonal Gyoza** | 餃子 | ¥ **15**
Gebratene Teigtaschen nach Saison
Pan fried Dumplings with seasonal filling
季節の餃子
- Yaki Hotate** | 焼きホタテ **18**
Jakobsmuschel vom Grill mit Sake und Buttersauce
Scallops grilled with sake and butter sauce
ホタテの酒バター焼き
- Moyashi no gomae** | もやし | ¥ **9**
Soyabohnensprossen mit Sesamöl
Bean sprouts with sesame oil
もやしの胡麻油和え
- Sorbet** | シャーベット | ☑ **7.50**
Ingwer Limetten Sorbet oder Yuzu Sorbet auf Schokokrümmel
Ginger lemon sorbet or yuzu sorbet with chocolate soil
ジンジャーライムシャーベット or 柚子シャーベット



Omakase Experience

Du möchtest ein richtiges Ekimae Erlebnis? Nicht viel überlegen – wir bringen dich quer durch die Karte, du lehnst dich zurück und genießt...

Omakase – das ist eine alte, japanische Essenstradition und bedeutet übersetzt: «Ich überlasse es Ihnen.»

Aus dem Japanischen 任せる makaseru – «anvertrauen».

Beim Essen heißt das, der Koch entscheidet, was er serviert. Am nächsten kommt der Gedanke des Degustations-Menüs dem Konzept des Omakase. Meistens findet man Omakase-Menüs in traditionelle Beizen, in denen der Koch mit den besten Kreationen seiner Küche auftrumpft. Verwendet werden dabei nur beste, und vor allem saisonale Produkte. Jeder Gang wird auf einem Einzelnen Teller serviert – die leichten Gerichte zuerst, die opulenteren Gänge später. Ein entscheidendes Element des Omakase ist der Überraschungsmoment, mit dem der Koch den Gast in Erstaunen versetzt.

**Zu bestellen ab 2 Person
CHF 82 pro Person**

You want a real ekimae experience – don't think twice, we'll take you across the map, you sit back and enjoy.

Omakase - this is an old Japanese serving tradition and means: „I leave it to you.“ From the Japanese 任せる makaseru – „to trust“.

In the case of food, this means that the chef decides what to serve. The idea of the tasting menu comes closest to the concept of omakase. Omakase menus are usually found in traditional taverns where the chef shows off the best creations of his cuisine. Only the freshest and, above all, seasonal products are used. Each course is served on an individual plate – the light dishes first, the more opulent courses later. A key element of omakase is the element of surprise with which the chef amazes his guests.

**Minimum order of 2 persons
CHF 82 per person**

前菜・鮮魚

Kalte Gerichte / Cold dishes

- Edamame** | 枝豆 | ㊄ 6
Leicht geröstete Sojabohnen mit Yuzu Salz
Slightly roasted soya beans with yuzu salt
ゆでた枝豆に少し焼き目を入れてご提供しております
香ばしい香りがアクセントになっております
- Tsukemono** | 季節野菜の漬物 | ㊄ 9
Eingelegtes saisonales Gemüse
Seasonal pickled vegetables
いろいろな漬物の盛り合わせ
- Hijiki no Nimono** | ひじきの煮物 | ㊄ 15
Marinierte Hijiki Algen mit Karotten, Tofu und Sojabohnen
Marinated Hijiki seaweed with carrots, tofu and soya beans
シンプルが美味しい煮物
- Jiimamii Dofu** | ジーマミー豆腐 | ㊄ 8
Erdnusstofu mit süß-salziger Sauce
Peanut tofu with sweet and salty sauce
ピーナッツ豆腐の甘辛ソースがけ
- Sashimi** | 刺身 23
Gemischtes Sashimi nach Tagesangebot
Variation of sashimi upon daily availability
バラエティに富んだその日のおすすめの魚介の盛り合わせです
- Sake no Tataki** | 鮭のタタキ 21
Leicht grillierter Lachs mit weissem Ponzugelee, Wasabi und Ingwer
Salmon slightly grilled with white ponzu jelly, wasabi and ginger
表面を少し炙った鮭のタタキポン酢、わさび、ガリと一緒にご賞味ください
- Negi Maguro Sake** | ねぎマグロ鮭 22
Thunfisch und Lachstartar mit Frühlingszwiebel und Ingwer
Tuna and salmon tatar with spring onion and ginger
マグロと鮭のタルタル

かいお料理

Warme Gerichte / Warm dishes

- Butaniku Gyoza** | 豚肉餃子 15
Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch
Pan fried dumplings filled with pork
手作りの豚肉餃子です
- Curry Gyoza** | カレー餃子 | ♪ 15
Gebratene Teigtaschen gefüllt mit japanischem Curry
Pan fried Dumplings filled with Japanese curry
ザ・日本のカレー味
お子様にも楽しんでいただけるお味です
- Tori no Karaage** | 鶏の唐揚げ 16
Frittiertes Poulet mit scharfer, japanischer Mayonnaise
Fried chicken with spicy, Japanese mayonnaise
絶品の唐揚げ! 添えた柚子マヨネーズソースと一緒にご賞味ください
- Chicken Nanban** | チキン南蛮 16
Frittiertes Poulet mit einer sauer-scharfen Sauce mariniert
Fried chicken sour-spicy marinated
カラッと揚げたチキンにピリ辛甘酢ダレを絡めています
- Gohan** | ご飯 | ♪ 3.5
Weisser japanischer Reis
White Japanese rice
美味しいおかずのお供にはやっぱり白ご飯

炭火串焼き

Selektion Shichirin Grill Selection from the Shichirin Grill

- Sumibi Teriyaki Chicken** | 炭火照り焼きチキン **22**
Sumibi Teriyaki Poulet mit Teriyaki Sauce
Teriyaki chicken with Teriyaki sauce
お店でひとつひとつ炭火で焼いた、香ばしい香りが食欲をそそる一品です
- Shiitake no Tutumiyaki** | 椎茸の包み焼き | ♪ **12**
Shiitake Pilze in der Folie gegrillt mit einer süß-salzigen Sauce mariniert
Shiitake mushrooms marinated in sweet-salty sauce and grilled in foil
甘辛ダレをかけた椎茸の蒸し焼き
- Buta no Kakuni** | 豚の角煮 **20**
Schweinebauch gegrillt im eigenen Sud serviert
Pork belly grilled and served in its own broth
豚バラを甘辛くじっくり煮込んだ一品です
- Miso bata Corn** | 味噌バターコーン | 🍷 **8**
Mais grilliert mit Miso-Butter
Corn grilled with miso-butter
味噌バターを塗り焼きあげたとうもろこしです
- Gyu no Tataki** | 牛肉のタタキ **28**
Rindssteack vom Grill mit einer scharfen Sesam Sauce
Beef steak from grill with spicy sesame sauce
辛口胡麻ダレを合わせて

炭火串焼き

Selektion Shichirin Grill Selection from the Shichirin Grill

- Sake no Kabayaki** | 鮭の蒲焼き **22**
Lachs vom Grill mit Kabayakisauce und Sesamsamen
Grilled Salmon with Kabayaki sauce and sesame seeds
鮭の蒲焼きの胡麻添え
- Nasu Dengaku** | なす田楽 | 𠄎 **9**
Aubergine mit Miso und Sesam
Eggplant with miso and sesame
焼き茄子と味噌の美味しいコンビ

和牛ステーキ

Wagyu

Miyazaki Wagyu Steak | 和牛ステーキ

7.50 / 10g

Bitte fragen Sie unser Service-Team nach den erhältlichen Portionsgrößen.

Please ask our service team about the available portion sizes.

※ご希望の際はスタッフまで

Miyazaki Wagyu

Unser Wagyu Steak stammt aus der Region Miyazaki im Süden Japans, die dank ihres sonnig-warmen Klimas ganzjährig optimale Bedingungen für die Aufzucht bietet.

Das Besondere am Wagyu-Fleisch ist das intramuskuläre Fett welches das Fleisch in feinsten Marmorierung durchzieht.

Wagyu-Rinder besitzen weichere Fette mit niedrigem Schmelzpunkt, die darum nicht nur für einen guten Geschmack, sondern nachweislich auch gesünder als bei anderen Rinderrassen sind. Diese Eigenschaft lässt das Fleisch förmlich auf der Zunge zergehen. Der intensive und nussig-buttrige Geschmack sorgt für die kulinarische Krönung.

Wagyu wird am Ertrag und an der Fleischqualität gemessen. Die Bewertung erfolgt auf Basis einer Skala von A, B & C - wobei A die höchste Ertragsklasse darstellt. Die Bewertung der Fleischqualität findet anhand von vier Kriterien statt: Farbe & Helligkeit des Fleisches, Festigkeit & Beschaffenheit, Farbe & Glanz des Fettes sowie die Marmorierung. Die Merkmale werden auf einer Skala von 1 bis 5 bewertet.

Bei uns geniessen Sie Miyazaki Wagyu Steak der Qualitätsstufe A4 – en Guete!

宮崎産和牛を是非
ご賞味ください!



天麩羅

Tempura Variationen / Tempura variations

- Ebi** | 海老の天麩羅 19
Crevetten | Prawns
海老
- Yasai** | 季節の野菜天麩羅 | ☑ 15
Saisonales Gemüse | Seasonal vegetables
季節野菜

デザート

Dessert / Sweets

- Uji Kintoki** | 宇治金時 | ☑ 9
Matcha Glace mit roter Bohnenpaste
Green tea ice cream with red bean paste
抹茶アイスクリームあんこ入り
- Daifuku** | 大福 | ☑ 6
Reiskuchen mit roter Bohnenpaste
Rice cake with red bean paste
あんこ入りお餅

アイス大福

Mochi Glace | Mochi Ice | 苺

Glace umhüllt mit Reiskuchen. Fragen Sie nach unseren Sorten.

Ice cream covered in a dough of rice cake.

Please ask your waiter for our flavors.

アイスをお餅でくるんだ一品です

種類についてはスタッフにお気軽にお訪ね下さい

Pro Stück | アイス大福 各種

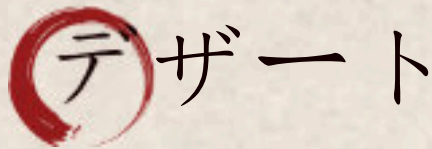
4.5

Per piece

3er Set | アイス大福 お好み 3 種

12

Set of three



Dessertsake | Dessert sake

Tasting Set

3 x 8 cl 28

Drei unterschiedliche hochwertige Dessertsake zum ausprobieren.

Amabuki Kyoto Matcha & Amami Ume & Ninki Ichi Yuzu

Three different high-quality dessert sakes to try.

Amabuki Kyoto Matcha & Amami Ume & Ninki Ichi Yuzu

アイスをお餅でくるんだ一品です。

種類についてはスタッフにお気軽にお訪ね下さい

Amabuki Kyoto Matcha 6 %

4 cl 7

Süsse von Matcha, sanfte Säure und leichte Bitterkeit von Yuzu-Geschmack, Abgang mit Umami von Matcha. Auf Basis von Junmai Sake mit Matcha aus Kyoto.

Sweetness of matcha, gentle acidity and slight bitterness of yuzu yuzu flavor, finish with umami from matcha. Based on Junmai sake with matcha from Kyoto.

Amami Ume 12 %

4 cl 7

Sehr seltener Pflaumenwein auf Basis von Zuckerrohr-Shochu. Handwerklich hergestellt mit Muscovado Zucker von der Amami Oshima und Pflaumen aus Kyushu.

Very rare plum wine based on sugar cane shochu. Handcrafted with Muscovado sugar from the Amami Oshima and plums from Kyushu.

Ninki Ichi Yuzu 8 %

4 cl 7

Süss, fruchtig. Die frischen, intensiven Yuzu-Aromen stechen besonders hervor, gepaart mit einer guten Balance zwischen Süsse und Säure.

Sweet, fruity. The fresh, intense yuzu flavors stand out in particular, paired with a good balance between sweetness and acidity.

Deklaration

Geflügel & Fleisch: Schweiz
Wagyu: Japan
Lachs: Schottland
Thunfisch: Sri Lanka /
Malediven
Crevetten: Vietnam | Atlantik
Goldbrasse: Griechenland
Trogmuschel: Grönland
Miesmuscheln: Niederlande/
Dänemark
Kabeljau: Nordost Pazifik
Gelbschwanzmakrele:
Australien
Garnelen: Grönland

Declaration

Poultry & meat: Switzerland
Wagyu: Japan
Salmon: Scotland
Tuna: Sri Lanka / Maldives
Prawns: Vietnam | atlantic ocean
Gilthead: Greece
Thresher clams: Greenland
Mussels: Netherlands /
Denmark
Cod: North-east Pacific
Kingfish: Australia
Shrimps: Greenland

産地情報

鶏肉: スイス産
和牛: 日本産
鮭: スコットランド産
マグロ: スリランカ/
モルディブ産
海老: ベトナム/大西洋産
鯖: スペイン産
ヨーロッパヘダイ: グリシャ産
ホッキ貝: オランダ/
デンマーク産 鱈:
大西洋産 ヒラマサ
:オーストラリア産
甘海老:グリーンランド産