

**Herzlich Willkommen!**  
**Irasshai mase!**

# **FUJISAN**

**Japanische Spezialitäten**

---

## **Öffnungszeiten**

**Mo**            **Ruhetag (außer an Feiertagen)**

**Di - So**       **12:00-15:00 & 17:30-22:30**

---

**Hoffmannallee 1, 47533 Kleve**

**Tel.: 02821 - 973 51 88**

**<https://fujisan-kleve.de>**



# RAMEN

## 601. Fuji Ramen - 17,80€

mit frittierten Hähnchenstücken (3 Stück),  
Garnelen (4 Stück) und Ei  
- scharfe **Miso Ramen**



## 602. Gyoza & Karaage Ramen - 16,80€

mit frittierten Hähnchenstücken (3 Stück),  
Gyoza (3 Stück) und Ei  
- **Miso Ramen**



## 603. Teriyaki Shoyu Ramen - 16,80€

mit Teriyaki Chicken und Ei  
- **Shoyu Ramen**



## 604. Veggie Ramen - 13,80€

mit Gemüse Tempura  
- **Miso Ramen**



## 605. Tonkotsu Ramen - 16,80€

mit gebratenem Schweinefleisch und Ei  
- **Tonkotsu Ramen**



606. extra Nudeln - 3,50€

607. Ei (ganz) - 1,80€

608. Gemüse Tempura - 3,00€

609. gegrillte Garnelen (2 Stück) - 5,50€

# WARME VORSPEISEN



## 1. Gyoza (5 Stk.) - 5,80€

Gebratene **Teigtaschen** mit  
Hühnerfleisch und Gemüsefüllung

## 81. Gyoza vegetarisch (5 Stk.) - 5,80€



## 2. Tsuki (5 Stk.) - 5,80€

Frittierte **Teigsäcke** mit  
pikanter Garnelenfüllung



## 4. Edamame - 5,30€

Gedämpfte grüne **Sojabohnen**



## 5. Karaage (5 Stk.) - 5,80€

Frittiertes **Hähnchen** nach  
japanischer Art

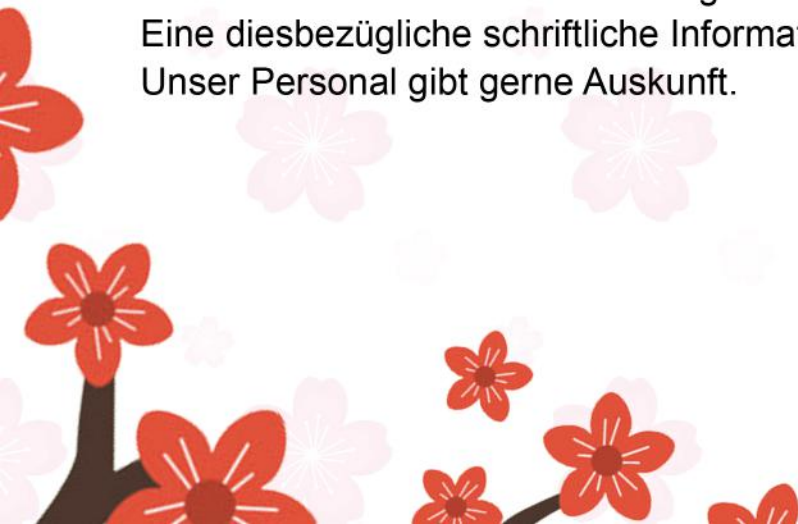


## 9. Takoyaki (5 Stk.) - 6,00€

Gebratene **Teigtaschen** mit  
Hühnerfleisch und Gemüsefüllung



Unsere Lebensmittel können Allergene enthalten.  
Eine diesbezügliche schriftliche Information liegt für sie bereit.  
Unser Personal gibt gerne Auskunft.



## TEMPURA (1 Stk.)

### 6. Maguro-Tempura - 3,30€

Frittierter **Thunfisch** nach japanischer Zubereitungsart

### 7. Sake-Tempura - 3,30€

Frittierter **Lachs** nach japanischer Zubereitungsart

### 8. Ebi-Tempura - 3,80€

Frittierte **Garnele** nach japanischer Zubereitungsart

### 15. Nasu-Tempura - 3,00€

Frittierte **Aubergine** nach japanischer Zubereitungsart

### 16. Satsumaimo-Tempura - 3,00€

Frittierte **Süßkartoffel** nach japanischer Zubereitungsart

### 17. Surimi-Tempura - 2,80€

Frittiertes **Krebsfleisch** nach japanischer Zubereitungsart

## YAKITORI (1 Stk.)

### 10. Yasai-Yakitori - 3,30€

Frittiertes Gemüse am Spieß

### 11. Kinoko-Yakitori - 3,30€

Champignons am Spieß

### 12. Ebi-Kushi-Yakitori - 4,00€

Garnelen am Spieß

### 14. Yakitori - 3,50€

Hähnchen am Spieß



#### Was ist Yakitori?

**Yakitori** ist die japanische Variante gegrillter Fisch-, Fleisch- und Gemüse-Spießchen.

## SUPPEN

### 18. Misohiro - 4,00€

Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang

### 19. Wan-Tan-Suppe - 4,80€

Suppe mit Teigtaschen aus Schweinefleisch und Garnelen

### 20. Fuji-Suppe - 4,00€

Suppe mit Hühnerfleisch, Spargel, Eierblumen und Lauch



## SALAT

### 26. Wakame-Sarada - 4,00€

japanischer Seetangsalat (kalt)

# SUSHI



- 🌿 30. **Kappa** - 3,30€  
Gurke (Bild)
- 31. **Tamago** - 3,50€  
Omelett
- 🐟 32. **Kani/Surimi** - 3,50€  
Krebsfleisch
- 🌿 33. **Shinko** - 3,80€  
jap. eingelegter  
Rettich
- 🌿 34. **Kampyo** - 3,80€  
jap. eingelegter  
Kürbis



- 40. **Tamago** - 2,00€  
Omelett
- 🌿 41. **Avocado** - 2,00€
- 🐟 42. **Kani/Surimi** - 2,00€  
Krebsfleisch
- 🌿 43. **Inari** - 2,20€  
frittierte  
Tofutasche
- 🐟 44. **Ika** - 2,50€  
Tintenfisch
- 🐟 45. **Tako** - 2,50€  
Oktopus

## HOSOMAKI (6 Stk.)



**Was ist Hosomaki?**  
Hosomaki ist eine Form von Sushi mit Seetang auf der Außenseite und mit einer Füllung.



- 🌿 35. **Avocado** - 3,80€
- 🐟 36. **Sake** - 4,20€  
Lachs
- 🐟 37. **Tekka** - 4,20€  
Thunfisch
- 🐟 38. **Ebi** - 5,20€  
Garnele

## NIGIRI (1 Stk.)



**Was ist Nigiri?**  
Nigiri ist eine Form von Sushi aus kleinen Reis-Röllchen, welche mit einer Zutat, öfters Fisch, belegt werden.

- 🐟 47. **Sake** - 3,00€  
Lachs (Bild)
- 🐟 49. **Ebi** - 3,00€  
Garnele
- 🐟 50. **Amaebi** - 3,20€  
süße Garnele
- 🐟 51. **Maguro** - 3,00€  
Thunfisch
- 🐟 52. **Unagi** - 3,20€  
Süßwasseraal
- 🐟 53. **Ikura** - 4,00€  
Lachskaviar
- 🐟 54. **Hokkigai** - 3,80€  
Trogmuschel
- 🐟 56. **Tobikko** - 3,00€  
Flugischkaviar



 **60. California - 7,30€**

Garnele, Gurke,  
Avocado und  
Flugfischkaviar

 **61. Philadelphia - 7,30€**

Garnele, Rucola  
und Frischkäse

 **62. Tempura-California - 7,30€**

Frittierte Garnele,  
Gurke und Sesam (Bild)

 **63. Tempura-Avocado - 7,30€**

Frittierte Garnele,  
Avocado und Sesam

 **64. Alasuka - 6,60€**

Lachs, Gurke und  
Sesam

 **65. Sake-Kawa - 6,60€**

Frittierte Lachshaut  
Gurke, Sesam und  
Teriyaki-Soße

 **66. Sake-Mango - 6,60€**

Lachs, Mango und  
Sesam

 **67. Sake-Avocado - 6,60€**

Lachs, Avocado und  
Flugfischkaviar

## URAMAKI (8 Stk.)

 **70. Akira - 6,60€**

Thunfisch, Avocado  
und Flugfischkaviar

 **72. Alaska - 6,60€**

Thunfisch, Gurke  
und Sesam

**73. Tamago - 5,30€**

Omelett, Gurke  
und Sesam

 **74. Kabo-Maki - 5,50€**

Krebsfleisch, Avocado  
und Sesam

 **75. Yasai-Maki - 5,30€**

Avocado, Gurke  
und Rucola

 **76. Unakyu - 6,90€**


Aal, Gurke, Sesam  
und Unagi-Soße

 **77. Yukiko - 11,90€**

Frittierte Lachshaut, Aal,  
Frischkäse, Gurke,  
Lachs, Teriyaki-Soße  
und Lachskaviar

 **78. Tiger-Maki - 11,90€**

Tempura Garnele,  
Avocado, Gurke,  
Lachs, Teriyaki-Soße  
und Lachskaviar

 **79. "Fuji"-Maki - 6,60€**

Frittiertes Krebsfleisch,  
Gurke, Sesam und  
Teriyaki-Soße

**80. "Fuji"-California - 6,60€**

Frittiertes Hühnerfleisch,  
Mayonnaise, Avocado,  
Sesam und  
Teriyaki-Soße



**Was ist Uramaki?**  
Uramaki ist eine Form von  
Sushi mit Reis auf der Außenseite  
und mit einer Füllung aus  
mehreren Zutaten.

## FUTOMAKI

### 85. Futo-Maki (4 Stk.) - 11,90€

Garnele, Krebsfleisch, Kürbis,  
Shinko, Avocado, Gurke und Omelett

### 86. Futo-Tokyo (4 Stk.) - 11,90€

Tempura-Garnele, Tempura-Krebsfleisch  
Avocado, Gurke und Käse (Bild)

### 87. Futo-"Fujiyama" (4 Stk.) - 11,90€

Frittierte Hähnchenbrust,  
Tempura-Krebsfleisch, Avocado, Gurke  
und Ketchup

### 730. Naomi (4 Stk.) - 7,90€

Tempura-Krebsfleisch, Avocado  
und Frischkäse frittiert und Teriyaki-Soße (Bild)



#### Was ist Futo-Maki?

**Futo-Maki** ist eine dicke Form von Sushi mit Seetang auf der Außenseite und mit einer Füllung aus mehreren Zutaten.

## TEMAKI-HAND ROLL

### 88. Kani-H.R (4 Stk.) - 4,90€

Garnele, Krebsfleisch, Kürbis,  
Shinko, Avocado, Gurke und Omelett

### 89. Sake-H.R (4 Stk.) - 4,90€

Tempura-Garnele, Tempura-Krebsfleisch  
Avocado, Gurke und Käse



#### Was ist Temaki-Hand Roll?

**Temaki** ist eine Form von Sushi mit Seetang auf der Außenseite und mit einer Füllung.

## SASHIMI

### 91. Sake (6 Stk.) - 10,40€

(12 Stk.) - 20,80€

Lachs-Sashimi

### 92. Maguro (5 Stk.) - 10,40€

(10 Stk.) - 20,80€

Thunfisch-Sashimi

### 93. Maguro to Sake - 20,80€

Thunfisch-Sashimi (5 Stk.), Lachs-Sashimi (6 Stk.) (Bild)

### 94. Moriawase - 20,80€

Gemischte Platte aus Sashimi



#### Was ist Sashimi?

**Sashimi** ist eine Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten.

# SUSHI-MIX



Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch unsere Sushi-Meister

## 95. Hiro (12 Stk.) - 12,90€

4x Nigiri  
1x Uramaki

## 96. "Tokyo"-Set (14 Stk.) - 16,90€

6x Nigiri  
1x Uramaki

## 97. Daihiro (20 Stk.) - 17,90€

4x Nigiri  
2x Uramaki

## 98. Yoshida (16Stk.) - 19,90€

8x Nigiri  
1x Uramaki

## 99. "Fujiyama"-Box (Für 2 Personen) (32 Stk.) - 43,90€

18x Nigiri  
1x Uramaki  
1x Hosomaki

## 100. Yukina (16 Stk.) - 10,90€

2x Nigiri  
1x Uramaki  
1x Hosomaki



# SUSHI & SASHIMI MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch unsere Sushi-Meister

## 101. Tokyo (12 Stk.) - 19,90€

4x Nigiri  
1x Uramaki  
+Sashimi

## 102. Fuji-Straße (24 Stk.) (Bild) - 32,00€

8x Nigiri  
2x Uramaki  
+Sashimi

## 103. Fuji-Schiff (32 Stk.) - 52,80€

16x Nigiri  
2x Uramaki  
+Sashimi

## 105. "Fujiyama"-Family (42 Stk.) - 78,00€

24x Nigiri  
1x Uramaki  
1x Futomaki  
1x Hosomaki  
+Sashimi





# SUSHI-SETS



## M1. (16 Stk.) - 12,80€

- 1x California Uramaki
- 1x Tempura-California Uramaki

## M2. (16 Stk.) - 12,00€

- 1x Alasuka Uramaki
- 1x Alaska Uramaki

## M3. (16 Stk.) - 12,50€

- 1x Fuji-Maki Uramaki
- 1x Tempura-California Uramaki

## M4. (16 Stk.) - 12,00€

- 1x Alasuka Uramaki
- 1x Sake-Avocado Uramaki

## M5. (16 Stk.) - 12,00€

- 1x Alaska Uramaki
- 1x Akira Uramaki

## M6. (16 Stk.) - 16,00€

- 1x Tiger-Maki Uramaki
- 1x Fuji-Maki Uramaki

## M7. (16 Stk.) - 17,00€

- 1x Tiger-Maki Uramaki
- 1x Tempura-California Uramaki

## M8. (16 Stk.) - 21,00€

- 1x Yukiko Uramaki
- 1x Tiger-Maki Uramaki

## M9. (16 Stk.) - 16,00€

- 1x Yukiko Uramaki
- 1x Fuji-Maki Uramaki

## M14. Vegetarischer Sushi (21 Stk.)

- 11,50€
- 1x Kappa Hosomaki
- 1x Avocado Hosomaki
- 1x Yasai-Maki Uramaki
- 1x Inari Nigiri

## M15. Gemischter Hosomaki (18 Stk.)

- 10,50€
- 1x Sake Hosomaki
- 1x Kappa Hosomaki
- 1x Avocado Hosomaki

## M16. Gemischter Uramaki (24 Stk.)

- 15,90€
- 1x Alasuka Uramaki
- 1x Sake-Kawa Uramaki
- 1x Fuji-California Uramaki

## M17. Maki Mix (22 Stk.) - 13,90€

- 1x Alasuka Uramaki
- 1x Kappa Hosomaki
- 1x Fuji-California Uramaki

## M18. (11 Stk.) - 12,90€

- 1x Sake Nigiri
- 1x Ebi Nigiri
- 1x Maguro Nigiri
- 1x Fuji-California Uramaki

## M19. (13 Stk.) - 15,90€

- 1x Sake Nigiri
- 1x Ebi Nigiri
- 1x Maguro Nigiri
- 1x Kani Nigiri
- 1x Tamago Nigiri
- 1x Fuji-California Uramaki

## M20. (19 Stk.) - 16,90€

- 1x Sake Nigiri
- 1x Maguro Nigiri
- 1x Tamago Nigiri
- 1x Fuji-California Uramaki
- 1x Sake-Kawa Uramaki



# WARMER HAUPTGERICHTE

(jeweils mit Reis als Beilage)

**122. Ente knusprig - 17,80€**

**140. Ente knusprig (klein) - 13,50€**

mit gebratenem Gemüse und Teriyaki-Soße (Bild)

Die **Teriyaki-Soße** ist mit unserer hausgemachten "Fuji"-Soße (Zwiebelsoße) ersetzbar.

**123. Toriteri - 13,80€**

**141. Toriteri (klein) - 9,90€**

Teppanyaki-Hähnchenbrust mit gebratenem Gemüse und Teriyaki-Soße

**125. Saketeri - 18,80€**

**142. Saketeri (klein) - 14,80€**

gebratener Lachs mit Balsamico, gebratenem Gemüse und Teriyaki-Soße

**126. Maguro-Teriyaki - 18,80€**

**143. Maguro-Teriyaki (klein) - 14,80€**

Teppanyaki-Thunfisch mit gebratenem Gemüse und Teriyaki-Soße

**130. Hühnerfilet gebacken - 13,90€**

**144. Hühnerfilet gebacken (klein) - 10,90€**

mit gebratenem Gemüse und Teriyaki-Soße

**Ab1. Yasai Platte - 9,90€**

**A1. Yasai Platte (klein) - 7,90€**

gebratenes Gemüse

**Ab2. Wok' Tofu - 11,80€**

**A2. Wok' Tofu (klein) - 9,80€**

gebratener Tofu mit gebratenem Gemüse

**Ab3. Hühnerfleisch Chop Suey - 13,50€**

**A3. Hühnerfleisch Chop Suey (klein) - 10,80€**

gebratenes Hühnerfleisch mit gebratenem Gemüse

**Ab19. Hummerkrabben Chop Suey - 19,90€**

**A19. Hummerkrabben Chop Suey (klein) - 14,90€**

gebratene Garnelen mit gebratenem Gemüse



# NUDELN & REIS



**700. Udon (dicke, japanische Weizennudeln) - 7,90€**  
mit "Fuji"-Soße und Brokkoli

**701. zusätzlich mit Hühnerfleisch - 11,90€**

**703. zusätzlich mit Garnelen und Krebsfleisch - 11,90€**

**705. Soba (dünne, japanische Eiernudeln) - 7,90€**  
mit "Fuji"-Soße und Brokkoli

**706. zusätzlich mit Hühnerfleisch - 11,90€ (Bild)**

**708. zusätzlich mit Garnelen und Krebsfleisch - 11,90€**

**710. Gekochter Reis - 6,90€**

mit "Fuji"-Soße und Brokkoli

**711. zusätzlich mit Hühnerfleisch - 10,90€**

**713. zusätzlich mit Garnelen und Krebsfleisch - 10,90€**



# BENNTOU-BOX



mit **Ente knusprig**, Gemüse, Teriyaki-Soße, Reis mit Fuji-Soße, Seetang-Salat und **Sushi zur Auswahl:**

12,90€

**Benntou 1: Naomi**

**Benntou 2: Gurke**

**Benntou 3: Avocado**

**Benntou 4: "Fuji"-California**

mit **Hühnerfilet gebacken**, Gemüse, Teriyaki-Soße, Reis mit Fuji-Soße, Seetang-Salat und **Sushi zur Auswahl:**

12,90€

**Benntou 5: Naomi**

**Benntou 6: Gurke**

**Benntou 7: Avocado (Bild)**

**Benntou 8: "Fuji"-California**



Seetang-Salat



Sushi

Hühnerfilet gebacken/  
Ente knusprig und Gemüse

Reis mit Fuji-Soße



# DESSERT



**135. Vanille-Eis - 6,00€**

Vanille-Eis mit frischem Obst

**136. Matcha - 6,00€**

Grüntee-Eis mit frischem Obst

**137. Bananogu - 6,00€**

gebackene Banane, Honig und mit frischem Obst

**138. Vanille-Bananogu - 8,00€**

Vanille-Eis, gebackene Banane, Honig und mit frischem Obst

**139. Matcha-Bananogu - 8,00€**

Grüntee-Eis, gebackene Banane, Honig und mit frischem Obst (Bild)

