

HERZLICH
WILKOMMEN
IRASHIYAIMASE

いらっしやいませ



FOLLOW US ON



www.miake.ch

お知らせ **INFOS**

かかく **preise**

sämtliche angaben in chf inklusive 7.7% mwst

原産地 **herkunftsangaben**

rind (ch, at), schwein (ch), poulet (ch), eier (ch - freiland), lachs (norwegen & färöer inseln- asc zertifiziert), thunfisch (vietnam), aal (china)

アレルギー **allergien**

unser personal gibt gerne auskunft über allergene zutaten.

vg vegetarisch **v** vegan **(v)** vegan möglich **gf** glutenfrei

miake izakaya

sempacherstrasse 7
4053 basel
okaeri gmbh
che-338.551.161

061 311 13 13
info@miake.ch
www.miake.ch
miake.izakaya



SCAN ME!

GERÄT
ONOMI

お飲み物

カクテル

COCKTAILS HAUS-SPEZIALITÄTEN

- 発泡梅酒 **happo umeshu** 10
erfrischender aperitif mit umeshu (japanischer pflaumenlikör) und prosecco
-
- 梅ゼスト **ume zest** 12
umeshu | salty grapefruit
-
- 日本サワー **japan highball** 13
zitronen-shochu infusion | soda
-
- 白ジンジャー **haku jinjā** 14
wodka | ingwer | limette | gurke
-
- 煎茶サワー **sencha sour** 15
gin | sencha (grüntee)-sirup | limette
-
- 酒ティーニ **saketīni** 15
sake | vermouth | gin | nori
-
- 黒ギムレット **kuro gimlet** 16
sake | gin | yuzu | schwarzer sesam
-
- スモオキイ **sumōkī** 14
whisky | smoked orange soda
-
- ウィスキーレモネード **whisky remonēdo** 15
whisky | yuzu | soda
-
- 昔胡麻 **mukashi goma** 15
unsere version des 'old fashioned' mit whisky-sesam-infusion

ビール BIER

kirin ichiban 5.0%	3/5dl	5.50 / 8.50
lager-bier der ältesten japanischen biermarke (offen)		
asahi super dry 5.2%	3.3/5dl	6.50 / 9
leichtes und frisches japanisches lager-bier		
sapporo premium 4.7%	3.3dl	7.50
erfrischendes japanisches lager-bier		
iki ginger / yuzu 4.5%	3.3dl	7.50
ökologisches premium craft bier mit grüntee-extrakt. sorten: ingwer, yuzu		
appenzeller sonnenwendlig (alkoholfrei)	3.3dl	6.50
vollmundiges, sonnenblumengelbes, alkoholfreies bier aus dem appenzell		
lola indian pale ale (alkoholfrei)	3.3dl	7
aromaintensives, alkoholfreies ipa bier mit vollmundigem geschmack aus bern		



日本酒 NIHONSHU (SAKE)

was ist sake 酒?

mit seiner über tausendjährigen tradition ist der aus reis gebraute sake das typischste alkoholische getränk aus japan. sake-brauereien gibt es in ganz japan, wobei die grössten mengen heute in den präfecturen hyōgo, kyoto und niigata produziert werden.

zur herstellung werden nur wenige zutaten verwendet: reis, kōji (ein schimmelpilz), hefe, wasser und destillierter alkohol (optional). nichtsdestotrotz bietet sake eine enorme bandbreite an geschmacks- und aroma-profilen.

die meisten sake haben einen alkoholgehalt von 14 bis 16% und können je nach art des sake und persönlichem geschmack gekühlt oder warm getrunken werden. im gegensatz zu wein enthält sake weniger säure, ist ausgewogener und mit seiner einmaligen „umami“-komponente ein idealer essensbegleiter.

かんぱい! kanpai! prost!

wie wird sake hergestellt und welche arten gibt es?

neben der auswahl der zutaten verdankt sake seine vielfältigkeit vor allem den variationsmöglichkeiten des komplexen herstellungsprozesses.

es gibt „alltags-sake“ (futsūshu) und premium-sake, der strengere anforderungen erfüllen muss und nach zwei attributen eingeteilt wird: reispolierrate (seimaibuai) und optionalem alkoholzusatz. diese beiden eigenschaften sowie weitere typische produktionsvarianten werden nachfolgend kurz erläutert.

sake-herstellungsprozess

reis polieren / waschen

der **seimaibuai**-wert (精米歩合) gibt an, wieviel prozent vom ursprünglichen reiskorn nach dem polieren übrig bleibt. dies führt zu unterschiedlichen geschmacks- und aroma-profilen:

- **honjōzō** 本醸造 (max. 60%), **ginjo** 吟醸 (max. 55%),
daiginjo 大吟醸 (max. 50%)
- **tokubetsu** 特別 = "spezial" (sind oft junmai oder honjōzō mit seimaibuai <60%)

reis dämpfen / kōji produzieren

reis wird bis zur gewünschten konsistenz gedämpft. mit einem teil davon wird **kōji**-schimmelpilz kultiviert, der reisstärke in zucker umwandelt. (kōji wird übrigens auch für die herstellung von soyasauce oder miso verwendet.)

fermentieren

schrittweise werden alle zutaten (gedämpfter reis, kōji, wasser und hefe) vermischt und über mehrere wochen fermentiert. erwähnenswert sind die traditionellen und viel arbeitsintensiveren varianten, **kimoto** und **yamahai**. sie ergeben meist geschmacksintensivere sake.

(destillierten alkohol zugeben)

falls kein alkohol zugegeben wird, spricht man von **junmai** 純米, sogenanntem «puren» sake.



pressen

das entstehende nebenprodukt **sake kasu** 酒粕 (= sake-treber) wird zum beispiel zum kochen, für kosmetik oder als tierfutter verwendet.

filtern

sake mit modifikationen beim filtrationsprozess:

- **nigori** 濁り = trüb (nur leicht gefiltert, mit reisparkeln)
- **muroka** 無濾過 = ohne aktivkohlefilterung

pasteurisieren

bei sake, der nicht pasteurisiert ist, spricht man von **nama** 生 (wobei es hier mehrere varianten gibt).

blending / wasser zugeben

beim sogenannten **genshu** 原酒 (= unverdünnter sake) wird kein wasser zugegeben, was sake mit etwas höherem alkoholgehalt ergibt.

(reifen)

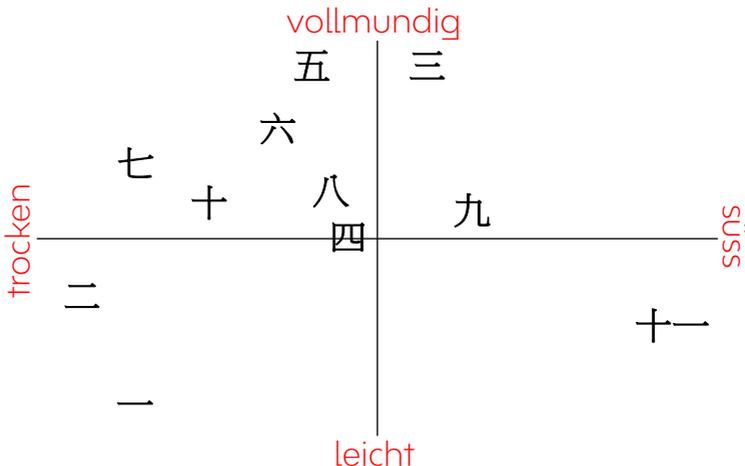
einige sake werden vor der flaschenabfüllung im fass gereift. zwei bekannte beispiele sind:

- **taruzake** 樽酒 = in japanischem zedernholz gereifter sake
- **koshu** 古酒 = mindestens 3 jahre gereifter sake

die meisten der angegebenen variationen können beliebig kombiniert werden, d.h. es gibt beispielsweise junmai daiginjo, nama genshu oder nigori ginjo.

日本酒 NIHONSHU (SAKE)

* sake-degustations-sets		3x 0.5dl	
二 (2) + 五 (5) + 九 (9)	trocken → fruchtig		20
二 (2) + 五 (5) + 十一 (11)	trocken → süß		20
二 (2) + 六 (6) + 四 (4)	trocken → vollmundig		22
<hr/>			
一	shochikubai kyoto fushimizu jitake 13.5% (warm) 1dl		9
(1)	reis: lokale sorten seimaibuai: 70%	masu 1.25dl	10
		1.8L	119
<hr/>			
二	urakasumi honjōzō 15%	1dl	11
(2)	reis: manamusume seimaibuai: 65%	7.2dl	73
<hr/>			
三	ryujin „dragon god“ kakushi 	1dl	12
(3)	nama genshu ginjo 16.5%	7.2dl	76
	reis: yamadanishiki seimaibuai: 50%		
<hr/>			
四	ikekame blue turtle daiginjo 15%	1dl	14
(4)	reis: lokale sorten seimaibuai: 50%	7.2dl	93
<hr/>			
五	shirakabegura muroka genshu daiginjo 17.5%	1dl	12
(5)	reis: yamadanishiki seimaibuai: 50%	6.4dl	69



六	shirakabegura kimoto junmai 15.5%	1dl	11
(6)	reis: gohyakumangoku seimaibuai: 70%	1.8dl	19
		6.4dl	66
七	shirakabegura tokubetsu junmai 14.5%	1.8dl	19
(7)	reis: gohyakumangoku seimaibuai: 60%		
八	shochikubai junmai ginjo 15%	3dl	29
(8)	reis: calrose (usa) seimaibuai: 50%		
九	chikurin-karoyaka junmai daiginjo 15%	1dl	10
(9)	reis: yamadanishiki seimaibuai: 50%	7.2dl	66
十	ikekame red turtle junmai daiginjo 15%	7.2dl	106
(10)	reis: yamadanishiki seimaibuai: 50%		
十一	shirakabegura nigori junmai 10.5%	1dl	11
(11)	reis: gohyakumangoku seimaibuai: 72%	2.4dl	23

shiogama (miyagi): 二

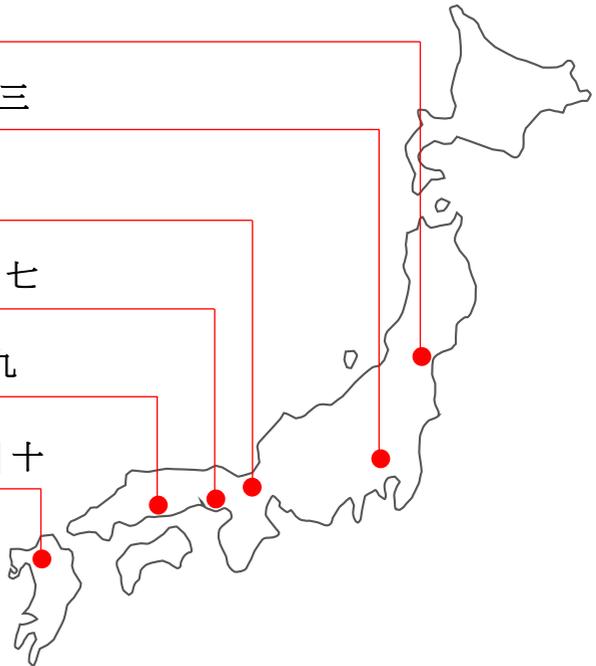
tatebayashi (gunma): 三

kyoto: 一 | 十一

kobe (hyōgo): 五 | 六 | 七

asakuchi (okayama): 九

kurume (fukuoka): 四 | 十



ワイン WEIN

black tie pfaffenheim | 2020 (fr) | 13.5% **1/7.2dl** **8 / 53**
riesling / pinot gris cave | frischer, trockener, fruchtiger
wein aus dem elsass

bastide de mirafiors | 2019 (fr) | 14.5% **1/7.2dl** **10 / 66**
aoc domaine lafage | cuvee von grenache und syrah
aus languedoc roussillon

リキュール LIKÖRE AUS JAPAN

umeshu nakano | 14% **5cl** **8**
süffiger pflaumenlikör mit schöner balance zwischen
süsse und säure. zu 100% produziert aus lokalen ume-
pflaumen der region wagayama.

yuzushu eikun | 12% **5cl** **8**
erfrischender likör aus ginjo sake mit wunderbarem
aroma der japanischen yuzu-zitrusfrucht. feiner als die
meisten shochu-basierten yuzushu.



スピリッツ
SPIRITUOSEN AUS
JAPAN

SHŌCHŪ (5CL)

shōchū nippon | 25%

klassischer shochu aus reis mit einzigartigem geschmack dank ausbau im kirschholzfass.

7

shōchū ikkomon | 25%

shochu destilliert aus süsskartoffeln mit komplexem aroma.

9

スピリッツ SPIRITUOSEN AUS JAPAN

WHISKY (2CL)

matsui

the kurayoshi japanese pure malt sherry cask | 43% 9
3 jahre reifung in ex bourbon eichenfässern. finish in alten sherry-fässern.

the kurayoshi japanese pure malt 12 years old | 43% 11
reifung über mindestens 12 jahre in ex bourbon eichenfässern.

the kurayoshi japanese pure malt 18 years old | 50% 15
reifung über mindestens 18 jahre in ex bourbon eichenfässern. abfüllung mit 50% alkoholgehalt.

nikka

nikka coffey single malt | 45% 8
100% aus gemälzter gerste. destilliert in coffey stills.

nikka blended whisky 12 years old | 43% 10
blend aus malt und coffey whiskies. über zwölf jahre in alten bourbon- und sherryfässern gelagert.

nikka taketsuru pure malt whisky 17 years old | 43% 19
hergestellt aus diversen 17 jahre gelagerten single malts der brennereien yoichi und miyagikyo.

suntory

toki japanese blend | 43% **7**

blend aus berühmten suntory-destillieren yamazaki, hakushu und chita.

the chita single grain whisky | 43% **9**

suntory's erster single grain whisky. gereift in spanischen weinfässern und amerikanischer weisseiche.

the yamazaki single malt whisky distiller's reserve | 43% **11**

vereint single malts aus sherry-, bordeaux- und mizunara-fässern.

the yamazaki 12 years single malt whisky | 43% **17**

erster in japan produzierter single malt. über zwölf jahre in amerikanischen, spanischen und japanischen eichenfässern gelagert.

hibiki harmony japanese blend | 43% **11**

aus malt und grain whiskies der berühmten suntory brennereien yamazaki, hakushu und chita. lagerung u.a. in sherry- und mizunara-fässern.

hakushu single malt whisky distiller's reserve | 43% **12**

stark geprägt durch lage und klima im wald auf dem berg kaikomagatake gelegenen destillerie.

hakushu single malt whisky 12 years old | 43% **15**

mehrfach international preisgekrönter zwölfjähriger single malt aus den bergen japans.

スピリッツ SPIRITUOSEN AUS JAPAN

GIN (2CL)

roku gin – the japanese craft gin | 43.0% **5**

gin im zeichen der zahl "6" (roku) mit sechs japanischen botanicals.

jinzu gin | 41.3% **6**

premium-gin aus schottischen gins, japanischen kirschblüten und sake.

kinobi kyoto dry gin | 45.7% **7**

erster japanischer gin aus kyoto aus aufwendiger herstellung mit sake und elf regionalen botanicals.

sakurao original gin | 47.0% **9**

aus fortschrittlicher brennerei in hiroshima mit japanischen botanicals (zypresse, grüntee, shiso, ingwer, diversen zitrusfrüchten).

RUM (2CL)

ryoma japanese rum 7 years old | 40.0% **7**

aus regionalen zuckerrohrpflanzen destilliert (präfektur niigata).

ソフトドリンク SOFTDRINKS

wasser	3dl / 1l	1 / 2.50
eptinger mineral mit kohlendure	3.3dl / 1l	4.50 / 8.50
fritz kola / kola zuckerfrei	3.3dl	5.50
pepita citro / grapefruit	3.3dl	5
lemonaid maracuja bio limonade	3.3dl	5.50
swiss mountain tonic	2dl	5.50
ramune japanische limonade / litschi	2dl	5.50
gartengold apfelsaftschorle	2.75dl	6.50
charitea black bio tee mit zitrone	3.3dl	5.50
charitea green bio tee mit ingwer & honig	3.3dl	5.50
"miake" eistee (grüntee, ingwer, limette)	3/5dl	4.50 / 7

コーヒーと茶 **KAFFEE & TEE**

espresso / doppelter espresso

4 / 6

kaffee

4.50

offene tee

5

sorten: earl grey / ingwer-zitrone-schwarztee / oolong-rose / jasmin-grüntee / rooibos-chai / marokkanische minze / eisenkraut-zitrone

japanischer grüntee in der kanne (offen)

8.50

sorten: sencha, genmaicha (sencha mit geröstetem reis)

ESSEN
OSHIOIKUJI

お食事

冷たい料理

KALT

- ゴマワカメ **gomawakame** v 8
grüner algensalat mit sesam
-
- きゅうりとワカメの酢の物 **sunomono** (v) | gf 9
gurken-algen-salat mit krabbenfleisch (vegan möglich auf anfrage)
-
- 豆腐カプレーゼ **tofu "caprese"** v | gf 10
tomaten und tofu an hausgemachtem wafu-dressing
-
- ざる蕎麦 **zaru soba** v 11
kalte buchweizennudeln mit hausgemachter tsuyu-dip-sauce, wasabi, nori und frühlingzwiebeln
-
- 中華いか山菜 **chuka ika sansai** 12
tintenfisch-salat
-
- 鮭の刺身 **shake no sashimi** gf 15
lachs-sashimi mit soyasauce (gf) und wasabi
-
- 鮪のたたき **maguro no tataki** gf 16
leicht angebratene thunfisch-streifen an miso-sesam-dressing
-
- 牛肉のたたき **gyuniku no tataki** gf 17
leicht angebratene rindshuft-streifen an ponzu-meerrettich dressing
-
- 漬物 **tsukemono** v | gf 5
hausgemachtes eingelegtes gemüse

暖かい料理 WARM

- 枝豆 **edamame** v | gf **6**
junge gedämpfte sojabohnen mit fleur de sel
-
- なす三明 **nasu "miake"** v | gf **11**
hausspezialität: auberginen an süsssaurem
soyasaucen-dressing
-
- 野菜の餃子 **yasai no gyoza** v **11**
fünf teigtaschen mit gemüse & würzigem dip
-
- 豚の餃子 **buta no gyoza** **12**
fünf teigtaschen mit schweinefleisch & würzigem dip
-
- たこ焼き **takoyaki** **13**
tintenfisch-teigbällchen mit takoyaki-sauce, mayo,
katsuobushi, benishoga & aonori
-
- チャーシュー **chashu** **15**
geschmorte schweinebauch-scheiben mit senf
-
- ご飯 **gohan** v | gf **4**
gedämpfter weisser reis
-
- 味噌汁 **misoshiru** v | gf **5**
miso-suppe mit tofu, algen & lauch

揚げ物 FRITTIERT

- | | |
|--|----|
| 揚げ出し豆腐 agedashi tofu v gf | 10 |
| seidentofu an tempura-sauce | |
| <hr/> | |
| カリフラワーのから揚げ karifurawa no karaage v gf | 14 |
| marinierte blumenkohl mit chili-mayo-dip | |
| <hr/> | |
| 野菜の天ぷら yasai no tempura vg | 14 |
| gemüse mit tempura-sauce | |
| <hr/> | |
| 海老の天ぷら ebi no tempura | 16 |
| crevetten mit tempura-sauce | |
| <hr/> | |
| 鶏のから揚げ tori no karaage gf | 17 |
| mariniertes pouletschenkelfleisch mit yuzu-mayo-dip | |
| <hr/> | |
| とんかつ tonkatsu | 19 |
| schweinsschnitzel mit dip-sauce und kleinem weisskohlsalat | |

焼き物 GEBRATEN

- 野菜炒め **yasai itame v | gf** **9**
gebratener gemüse-mix (ideal als begleitung zu anderen gerichten)
-
- なすの田楽 **nasu no dengaku v** **11**
aubergine überbacken mit miso-glasur
-
- 焼き鳥ねぎま **yakitori negima** **13**
zwei spiese mit mariniertem pouletschenkelfleisch & lauch vom holzkohlegrill an teriyaki-sauce
-
- 鶏の照り焼き **tori no teriyaki** **17**
mariniertes pouletschenkelsteak vom holzkohlegrill an teriyaki-sauce
-
- 鮭の照り焼き **shake no teriyaki** **21**
lachs-filet an teriyaki-sauce
-
- ビーフステーキ **beefsteak** **28**
hohrückensteak (schweizer bio weiderind) mit sesam-dip und wasabi

丼 **GROSSE REISSCHALE**

- ベジの麻婆豆腐 **beji no mabodofu** **v** **20**
shiitake, tofu & gemüse an mabo-sauce (scharf oder extra scharf)
-
- 親子丼 **oyakodon** **23**
pouletschenkelsteak und zwiebeln mit sauce aus ei und dashi-brühe
-
- 牛丼 **gyudon** **25**
sautierte rindfleischstreifen an hausgemachter sauce, onsen-ei, benishoga, frühlingzwiebeln & nori
-
- カツカレー **katsu kare** **26**
paniertes schweinsschnitzel an hausgemachter japanischer curry-sauce (leicht scharf)
-
- 漬け丼 **zukedon** **27**
marinierter roher lachs mit avocado, gomawakame (algensalat), gari (eingelegter ingwer), nori und wasabi auf sushi-reis

鍋物

NABEMONO

AM TISCH
ZUBEREITET

すき焼き **sukiyaki***

52 (pro person)

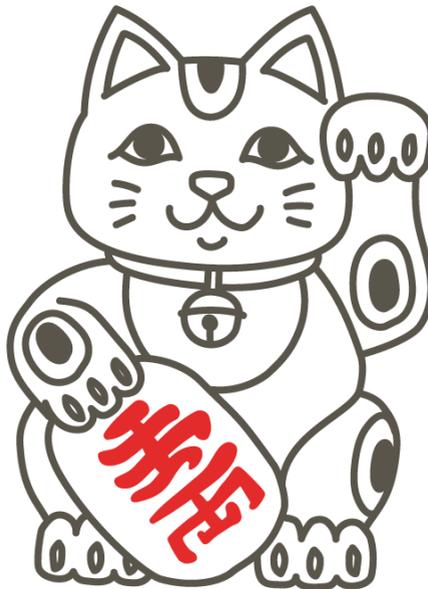
sautiertes dünn geschnittenes rindfleisch, gemüse, pilze, shirataki-nudeln und gebratener tofu in sukiyaki-sauce (reis a-discretion inbegriffen)

しゃぶしゃぶ **shabu shabu***

52 (pro person)

fondue mit dünn geschnittenem rindfleisch, gemüse, pilzen, shirataki-nudeln und tofu serviert mit sesam- und ponzu-dips (reis a-discretion inbegriffen)

*ab zwei personen



デザート DESSERT

- 餅アイスクリーム **mochi ice cream** 4
mini-glacé umhüllt von mochi (reisteig).
bitte nach aktuellen sorten fragen.
-
- 大福餅 **daifuku mochi** 5
kleiner mochi (reisteig-kuchen) mit süßer
azukibohnen-füllung.
bitte nach aktuellen sorten fragen.
-
- ミニ抹茶チーズケーキ **mini cheesecake** 6
kleiner cheesecake.
sorten: matcha (grüntee), yuzu (japanische zitrusfrucht)
-
- プリン **purin** 8
japanischer karamell-pudding
-
- アイスクリームとシャーベット **glacé & sorbet* v|gf** 6 / 8.50
glacés: matcha (grüntee), kuro goma (schwarzer
sesam), vanille
sorbets (v|gf): bitte nach aktuellen sorten fragen.
portionen: klein (1-2 sorten) / mittel (1-3 sorten)
-
- 小豆とアイスクリーム **azuki & glacé*** 9
süße azuki-bohnen & glacé (vanille / kuro goma / matcha)
-
- どら焼きとアイスクリーム **dorayaki & glacé*** 11
warmer japanischer pfannkuchen (mit süßen
azukibohnen) & glacé (vanille / kuro goma / matcha)

*traditionell hergestellt von eisuru (japanische gelato-manufaktur aus basel)

