



Toky  
GON

Abendkarte

# Unsere Geschichte

3月28日



Der Ursprung von Tokygon liegt in der Liebe. Als junge Studentin machte sich die Gründerin unseres Restaurants auf nach Japan, um ihren Horizont zu erweitern und eine neue Kultur kennenzulernen. Berauscht von den Kirschblüten und der Schönheit des Landes verliebte sie sich nicht nur in die Geselligkeit, Traditionen und Sprache, sondern auch Hals über Kopf in einen Ingenieur. Trotz Zweifeln der Familien und einiger Hindernisse besann sich das Paar auf etwas, das Kulturen verbindet: das Essen.

Diese Liebe ist auch die Seele unserer Menükarte – sie ist gestaltet wie das Tagebuch der Studentin, als Hommage an diese besondere Zeit.

Die Fusion der kulinarischen Traditionen Japans und Vietnams spiegelt sich in unseren Speisen ebenso wie im Namen TOKYGOIN wider – ein Wortspiel und eine symbolische Brücke zwischen Tokyo und Saigon. Mit einem feinen Gespür für Qualität, frische Zutaten und kreative Geschmackskomponenten entführen wir Sie auf eine kulinarische Reise zwischen zwei faszinierenden Kulturen.

Von Teigtaschen über Papayasalat bis hin zu Nudelsuppen oder hochwertige Sushi-Kreationen ist für jeden Geschmack etwas dabei – gerne gehen wir auch individuell auf Ihre Wünsche ein. Vegetarische und vegane Optionen sind selbstverständlich Teil unseres Konzepts. Und wer sich nicht entscheiden möchte, kann unser Familien-Menü (für 2 bis 3 Personen) wählen und von allem ein bisschen probieren.

Mitten im Herzen von Frankfurt, in der lebendigen Taunusstraße, erwartet Sie der Eingang zu einer Welt zwischen zwei asiatischen Kulturen. Auch unser Interieur erzählt diese Geschichte weiter: vietnamesische Street-Food-Atmosphäre trifft auf die klare Ästhetik japanischer Architektur. Zwischen leuchtenden Lampions, kunstvollen Holzverkleidungen und gemütlichen Sitzmöglichkeiten laden wir Sie ein, unsere Gastfreundschaft, traditionelle Sorgfalt und kulinarische Vielfalt mit allen Sinnen zu genießen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Frankfurt.





## Vorspeisen

- v1. Wakame Salat**<sup>K</sup> 5  
Grüner Seetangsalat, verfeinert mit Sesam. (Vegan)
- v2. Gyoza**<sup>A, K, C, G</sup> 5.5  
Frittierte Teigtaschen, verfeinert mit Sesam & Teriyaki-Sauce.  
Serviert mit einer Toryufu Cream Dip.  
A) Hähnchen  
B) Gemüse (Vegan)
- v3. Edamame**<sup>F</sup> 5  
gedämpfte Sojabohnen in Himalayasalz blanchiert. (Vegan)
- v4. Hojate Yaki**<sup>A, G, N</sup> 3 Stk. 12  
Zart gegrillte Jakobsmuschel in aromatischer Knoblauchbutter,  
vollendet mit einer Miso-Balsamico-Reduktion. Serviert auf einem  
frischen Beilagensalat.
- v5. Miso Suppe**<sup>A, F, K</sup> 7  
Umami-Dashi-Misosuppe mit Seetang & Lauchzwiebeln,  
verfeinert mit Sesamöl.  
A) Lachs<sup>D</sup>  
B) Garnelen<sup>B</sup>  
C) Tofu (Vegan)
- v6. Yasai Tempura**<sup>A, C, G</sup> 7  
Gebackene Gemüsesticks, abgerundet mit einer Teriyaki-Sauce  
& frischem Koriander. Serviert mit einer Toryufu Cream Dip.  
(Vegetarisch)
- v7. Tofu Agedashi**<sup>F</sup> 8.9  
Knusprig gebackener Tofu in einer herzhaften Agedashi-Sauce,  
begleitet vom Seetangsalat. Mit Frühlingszwiebeln garniert.  
(Vegan)
- v8. Sake Yuzu**<sup>D, E, G</sup> 3 Stk. 8.9  
Sashimi vom Lachs, verfeinert mit edlem Himalayasalz und Yuzu-  
Ponzu-Sauce. Serviert auf cremiger Avocado-Guacamole. Begleitet  
von einer Toryufu Cream als Dip.
- v9. Seafood Salad**<sup>D</sup> 19.9  
Hausgemacht mariniertes Salat mit Lachs, Thunfisch, Garnelen,  
Hamachi und Jakobsmuschel. Veredelt mit einer feinen Apfel-Mirin-  
Vinaigrette. Serviert mit Avocado, Cherrytomaten, Babyspinat und  
Salatmix. Abgerundet mit einer Teriyaki-Sauce.



## Rezept

1 Packung Reispapier  
1 Packung Reissfadennudeln  
400g Garnelen  
1 Bund Koriander

sauce



## Zum Teilen

### 1. Summer In Rolls<sup>E</sup>

6.4

Zwei Sommerrollen gefüllt mit frischen Kräutern und Reissfadennudeln. Dazu einen Hoisin-Dip, abgerundet mit gemahlene Erdnüssen.

A) flambierten Lachs<sup>D</sup>

B) Garnelen<sup>B</sup>

C) Tofu (Vegan)<sup>F</sup>

### 2. Autumn Rolls<sup>D</sup>

6.9

Zwei knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Morcheln, Glasnudeln & Möhren. Dazu eine delikate Ingwer-Fisch-Vinaigrette.

A) Rinderhackfleisch

B) Tofu (Vegan)<sup>E, F</sup>

### 3. Pearl of the sea<sup>F, K</sup>

6.9

Zart-würzige, gedämpfte Teigtaschen serviert mit Agedashi-Soße. Abgerundet mit Koriander und schwarzem Sesam.

A) Garnelen<sup>B</sup>

B) Vegan

### 4. Surfing Dragon<sup>C, G</sup>

6.9

Zwei goldgebackene Süßkartoffel-Reibekuchen. Dazu Mayo-Honig-Dip. (Vegetarisch)

### 5. Golden Pockets<sup>F, K</sup>

6.9

Teigtaschensuppe in aromatischer Kräuterbrühe, abgerundet mit Sesamöl, Pak Choi und frischem Koriander.

A) Garnelen<sup>B</sup> und Hähnchen

B) Vegan

### 6. Dragon Cocktail<sup>A, B, C, G</sup>

8.4

Gold gebackene Garnelen im Tempura-Mantel in einer Chili-Mayo-Creme, abgerundet mit frischem Koriander.

### 7. DuDu in Garden<sup>E, G</sup>

8.9

Grüne Papaya-Julienne mit Garnelen<sup>B</sup> oder gegrillte Hähnchenstreifen in aromatischer Tamarinden-Vinaigrette. Verfeinert mit Koriander, Chili, Möhrenstreifen & gerösteten Erdnüssen.

Auf Wunsch vegan.<sup>F</sup>

### 8. Yellow Sunshine<sup>E, G</sup>

8.4

Saftige, frische Mango- & Möhrenstreifen mit Garnelen<sup>B</sup> oder Tofu<sup>F</sup> in aromatischer Tamarinden-Vinaigrette. Verfeinert mit einer Mango-Sauce, gerösteten Erdnüssen & frischem Koriander.





# CHOSEN FAMILY 2-3 Personen



Für einen bezaubernden Besuch im Tokygon haben wir für die Familie liebevoll ein Menü kreiert. Die Familienplatte besteht aus einer Vielfalt an Speisen, die sich gut zum Teilen und Probieren eignen. Wählen Sie zwischen zwei Optionen: Traditionell oder Veggie.

2 Personen	40,0
3 Personen	55,0

## L9. Traditionell B,C,D,E,F,G

- + Golden Beef mit Rindfleisch oder Red Rice mit Hähnchen
- + Autumn Rolls mit Rinderhackfleisch
- + Golden Pockets mit Garnelen & Hähnchen
- + Hähnchenkeule auf Salatmix
- + Jasminsreis
- + Kimchi | Soja-Bohnensoße mit gerösteten Erdnüsse
- + Limetten-Fisch-Dip
- + Wasabi-Toryufu-Cream Dip



## L10. Veggie C,E,F,G

- + Wat Thai's Pan
- + Autumn Rolls mit Tofu und Seitan
- + Golden Pockets Vegan
- + frittierte Tofustreifen auf Salatmix
- + Jasminsreis
- + Kimchi | Soja-Bohnensoße mit gerösteten Erdnüsse
- + Limetten-Soja-Soße
- + Wasabi-Toryufu-Cream Dip



# Haupt[speisen

## 20. Red Rice<sup>G</sup>

17.9

Kokos-Curry-Creme mit eingekochtem Hokkaido-Kürbis & Zitronengras, dazu gedämpfte Möhren, Süßkartoffel, Kartoffeln. Serviert mit Jasminreis & Salatmix mit Tomaten-Dip à la Guacamole.

A] Knusprige Hähnchenkeule<sup>A</sup>

B] Knusprige Ente<sup>A</sup>

C] Gegrillter Lachs<sup>D</sup>

## 21. Pho Love<sup>D,F</sup>

17.9

Traditionelle 5-Kräuter-Brühe mit Rinderfilet **oder** Hähnchenstreifen, dazu Sojasprossen auf Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander, Frühlingszwiebeln & Thai-Basilikum.

## 22. Pagoda Pho<sup>F</sup>

17.9

Vegane 5-Kräuter-Brühe mit Seitanstreifen, Tofu, Pak Choi, Kräutersaiting, Shiitake-Pilzen & Sojasprossen auf Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander, Frühlingszwiebeln & Thai-Basilikum. (Vegan)



## 23. A Dance with a Samurai<sup>E</sup>

17.9

Rinderfilet **oder** Hähnchenstreifen mit Reisbandnudeln, verfeinert durch ein Dressing aus Galgant und Zitronengras, garniert mit gerösteten Erdnüssen. Begleitet von einem Kräutersalat mit Apfel-Vinaigrette.

## 24. Golden Rice Pot<sup>A,F,K</sup>

17.9

Rinderfilet **oder** Hähnchenstreifen mit Jasminreis, dazu Pak-Choi, Zuckerschoten, Shiitake-Pilzen & Möhren. Abgeschmeckt mit reinem Sesamöl & lieblicher Sojabohnen-Soße.

Auf Wunsch mit **Tofu**<sup>F</sup>.

## 25. Sakana Pot<sup>A,F</sup>

18.9

Gebeizter Grill-Lachs<sup>D</sup> gebettet auf sautiertem Sellerie, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika. Verfeinert mit karamellisierter Sojasoße. Serviert mit Jasminreis & Kimchi.

# Haupt[speisen

## 26a. Waj Thai's Pan<sup>A,F</sup>

17.9

Wok-geschwenkte Seitan- & Tofustreifen mit Möhren, Zucchini, Paprika & Shiitake-Pilzen auf gedämpften Reisbandnudeln. Über-gossen mit lieblicher Soja-Reduktion. (Vegan)

## 27. Golden Beef<sup>E,G</sup>

17.9

Rinderfilet **oder** Tofu<sup>F</sup> mit Pak-Choi, frischer Mango-Julienne mit Mango-Vinaigrette. Vermengt mit frischem Koriander, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln & Tamarinden-Vinaigrette, dazu Jasminreis (lauwarmes Gericht).

## 28. Dreamy Udon<sup>K,N,F</sup>

18.9

Im Wok geschwenkte Udonnudeln in aromatischer, hausgemachte Tokygon-Soße. Dazu Pak Choi, Sojasprossen, Shiitake-Pilze. Verfeinert mit frischem Koriander und reinem Sesamöl. Begleitet von einem Kräutersalat mit Apfel-Vinaigrette.

A] Rinderfilet & Garnelen<sup>B</sup>

B] Meeresfrüchte (Lachs, Garnelen, Tintenfisch)<sup>B,D,N</sup>

C] Tofu & Seitan<sup>A,F</sup>

D] Hähnchen

## 29. Tokygon Bowl

18.9

Schwarzer Vollkornreis mit Mango-Vinaigrette als Topping, dazu Kimchi, Avocado- Salatmischung in Tamarind-Dressing.

A] gedämpfte Hähnchenkeule in Kurkuma-Marinade

B] Gegrillter Lachs & Großgarnelen<sup>B,D</sup>

C] Tofu & Zucchini-Aubergine-Tempura<sup>F</sup>

## 30. Saigon Bowl<sup>K</sup>

18.9

Knackiger Spinatsalat mit Avocado, Edamame, Mais, Cherrytomaten in lieblichem Sesam-Dressing. Serviert mit Süßkartoffel-Sticks & Kimchi.

A] gedämpfte Hähnchenkeule in Kurkuma-Marinade

B] Garnelen-Tempura<sup>B</sup>

C] Tofu & Zucchini-Aubergine-Tempura<sup>F</sup>

## 31. Angry Calamari<sup>N,I,E</sup>

18.9

Scharf angebratene Calamari mit Jasminreis, dazu sautierten Möhren, Blumenkohl, Shiitake-Pilzen, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Sellerie & Paprika in pikanter Saté-Soße.



# Hauptspeisen

- 45. Tonkin' Farm** <sup>A,F,G</sup> 25.9  
Zartes Barbarie-Entenfilet, medium gegrillt und in aromatischer Knoblauchbutter angebraten – fein veredelt mit einem Hauch edler Toryufusauce. Serviert auf sautiertem Pak Choi, grünem Spargel, Möhren, saisonalem Gemüse und cremigem Püree. Vollendet mit einer würzig-rauchigen Yakniku-Sauce.
- 47. Poulet de maïs Grillé** <sup>A,F,G</sup> 25.9  
Gegrillte Maishähnchenbrust, verfeinert mit Sake-Miso- & Teriyaki-Sauce. Serviert mit cremigem Püree, sautiertem Gemüse, Guacamole & frischem Salat.
- 48. Grill Mix Surf 'n' Turf Platte** <sup>A,B,F,G,N</sup> 2-3 Personen  
200g Entrecôte, 200g Barbarie-Entenfilet, Jakobmuscheln, Großgarnelen - in einer würzigen Butter-Knoblauch-Soße gegrillt. Dazu sautiertem Gemüse in einer Teriyaki-Sake-Soße, Avocado-Wakame-Salat & Kimchi.
- |            |      |
|------------|------|
| 2 Personen | 50.9 |
| 3 Personen | 66.9 |
- 49. Grill Mix Under Water Platte** <sup>A,B,F,G,N</sup> 2-3 Personen  
Großgarnelen, Lachs, Jakobmuscheln, Thunfisch - in einer würzigen Butter-Knoblauch-Soße gegrillt, verfeinert mit Wasabi-Creme & Toryufu Sauce. Dazu Avocado-Wakame-Salat und Kimchi.
- |            |      |
|------------|------|
| 2 Personen | 54.9 |
| 3 Personen | 69.9 |

# Hauptspeisen

- 32. Buddha's Bowl** <sup>F,E</sup> 17.9  
Herzhaft mariniertes Tofu & Seitan in einer würzigen Pfeffer-Koriander-Marinade, im Wok geschwenkt mit Möhren, Blumenkohl, Shiitake-Pilzen, Brokkoli, grünen Bohnen, Zucchini und Paprika. Verfeinert mit cremiger Satésauce und serviert mit duftendem Jasminreis. (Vegan)
- 40. Tonkin's Ranch** <sup>A,F,G</sup> 25.9  
Zartes Rinder-Entrecôte (medium) vom Grill veredelt mit einer aromatischen Miso-Sake-Soße & einem Hauch feiner Toryufu Sauce. Serviert mit cremigem Püree, sautiertem Gemüse, Guacamole & Salat.
- 41. Surf 'N' Turf** <sup>A,B,F,G</sup> 26.9  
Medium gegrilltes Entrecôte & gegrillte Großgarnele, begleitet von einer intensiven Miso-Sake-Reduktion & sanftem Toryufu-Aroma. Dazu cremiges Püree, sautiertem Gemüse, Guacamole & ein knackiger Salat.
- 42. Magnificent Asia** <sup>A,B,D,F,G,K</sup> 27.9  
Gegrillter Lachs & gegrillte Großgarnele auf sautiertem Babymöhren, Cherrytomaten, Spargel & Wild-Brokkoli & buntes Gemüse-Mix in einer Teriyaki-Miso-Sauce. Mit Püree und Wakame-Salat, vollendet mit Sesam.
- 43. Ocean Paradise** <sup>A,B,F,G,K,N</sup> 26.9  
Gegrillte Jakobmuscheln & gegrillte Großgarnele auf sautiertem Wild-Brokkoli, Babymöhren, Spargel & Saison Gemüse in Teriyaki-Miso-Reduktion. Dazu cremiges Püree und frischer Wakame-Salat – abgerundet mit Sesam.
- 44. Tangled Up In Blue** <sup>A,F,N,G</sup> 26.9  
Gegrillter Oktopus vom Grill serviert auf Wakamesalat & Püree. Dazu sautierte Spargeln, saisonales Gemüse, Babymöhren & Wild-Brokkoli, abgeschmeckt in einer Wasabi-Teriyaki-Soße.

## Liebevolle Ergänzungen

- |  |     |
|--|-----|
| Schwarzer Vollkornreis/ Sushireis <sup>A</sup> | 3.4 |
| Jasminreis                                     | 2.9 |
| Süßkartoffelstäbchen                           | 4.4 |
| Kimchi   | 3.9 |
| knusprig gebackene Ente <sup>A</sup>           | 7.4 |
| knusprige Hähnchenkeulen                       | 6.4 |
| gegrillte Lachs <sup>D</sup>                   | 4.9 |



Like me like sunlight  
Is warm, gentle.  
Let strength live  
in you.





# Sushi Dons

## S100. Sake Don <sup>A,D,F,K</sup> 20

Frisches Lachs auf lockerem Sushi-Reis, verfeinert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Nori. Dazu knackige Edamame, eingelegter Ingwer und ein Hauch Wasabi. Abgerundet mit einer hausgemachten Soja-Mirin-Sauce.

## S101. Tokygon Don <sup>A,D,F,K</sup> 25

Ein typisch japanisches Reisgericht – sorgfältig arrangiert auf duftendem Sushi-Reis mit Nori, eingelegtem Ingwer, Sesam, Frühlingszwiebeln und einem Hauch Wasabi. Veredelt mit unserer hauseigenen Sauce.

Wähle deine Lieblingsvariante:

- A] Maguro – zarter, roher Thunfisch
- B] Unagi – karamellisierter Süßwasser-Aal
- C] Hamachi – edle Gelbflossenmakrele

## S102. Veggie Don <sup>A,F,K</sup> 18

Marinierten Tofu, buntem Gemüse und Edamame auf duftendem Sushi-Reis. Verfeinert mit Sesam, Nori, Frühlingszwiebeln & unserer hausgemachten Sauce. (Vegan)

## S103. Chirashi Don <sup>A,D,F,K</sup> 25

„Chirashi“ bedeutet „gestreut“ – ein Donburi voller Vielfalt, Frische & Harmonie.

Sashimi aus Chefsauswahl – kunstvoll auf lockerem Sushi-Reis angerichtet. Dazu saisonales Gemüse, Nori, eingelegter Ingwer, Frühlingszwiebeln, Sesam und ein Hauch Wasabi. Abgerundet mit unserer hauseigenen Soja-Mirin-Sauce.



# Bonvivanj <sup>2 Stk.</sup>

## b1. Salmon Rose <sup>A,D</sup> 9

Lachstartar auf Lachsfilet flambiert | Tobiko

## b2. Tuna Rose <sup>A,D</sup> 9

Thunfischtartar auf Lachsfilet flambiert | Tobiko

## b3. Aburaki <sup>A,D</sup> 9.9

Babypargel | Lachsfilet flambiert |  
Unagi- & vegane Mayosoße | Lauchzwiebel | Kaviar

## b4. Tunaraki <sup>A,C,D,G</sup> 9.9

Babypargel | Thunfischfilet flambiert |  
Unagi- & Mayosoße | Lauchzwiebel | Kaviar

## b5. Kaviar Lovers <sup>A</sup> 10

Sake | Kaviar

# Tempura Rolls <sup>6 Stk.</sup>

## T1. Veggie Tempura Roll <sup>A,G,K</sup> 11

Avocado | Gurken | Rettich | Pink-Sauce | Teriyaki-Sauce |  
Tokygon-Sauce | Sesam | Frischkäse | Beilage: Avocado-Guacamole

## T2. Sake Crunchy <sup>A,D,E,G,K</sup> 12.9

Lachs | Avocado | Rettich | Mayo-Spicy-Sauce | Teriyaki-Sauce |  
Tokygon-Sauce | Frischkäse | Sesam | Beilage: Avocado-Guacamole

## T3. Tuna Crunchy <sup>A,D,G,K</sup> 12.9

Thunfisch | Avocado | Gurken | Frischkäse | Sesam |  
Tokygon-Sauce | Teriyaki-Sauce | Beilage: Avocado-Guacamole

## T4. Chikin Temura Roll <sup>A,E,G,K</sup> 12.9

Hähnchen | Avocado | Rettich | Mayo-Spicy-Sauce | Frischkäse |  
Teriyaki-Sauce | Tokygon-Sauce | Sesam | Beilage: Avocado-Guacamole

## T5. Tokygon Tempura Roll <sup>A,D,E,G,K</sup> 14.9

Lachs | Thunfisch | Weißfisch | Avocado | Frischkäse |  
Rettich | Teriyaki-Sauce | Tokygon-Sauce | Sesam |  
Beilage: Avocado-Guacamole



## Special Rolls 4 Stk.

**R1: Emerald Zen** <sup>A,K</sup> 10  
 Füllung: Avocado | Gurken | Spargel  
 Mantel: Avocado | Schnittlauch | Sesam | hauseigene vegane Creme

**R2: Mango no Hana** <sup>A,K</sup> 9.9  
 Füllung: Avocado-Tempura | Rettich | Gurken  
 Mantel: Mango | Sesam | hauseigene Pink-Sauce-Cream | Teriyaki-Soße

**R3: Akai Yoru** <sup>A,B,D,G,K</sup> 10.9  
 Füllung: Garnelen-Tempura | Avocado | Mango | Frischkäse  
 Mantel: flambierter Lachs | Tobiko | spicy Toryufu-Sauce | hauseigene Tokygon-Soße | Teriyaki-Soße

**R4: Aka no Yume** <sup>A,B,D,G,K</sup> 12  
 Füllung: Garnelen-Tempura | Avocado | Mango  
 Mantel: Thunfisch Tartar | Schnittlauch | Tobiko | Sesame | spicy Toryufu-Sauce | Unagi-Sauce

**R5: Shinobi Jewel** <sup>A,B,D,G,K</sup> 12.9  
 Füllung: Garnelen-Tempura | Avocado | Gurken | Surimi | Lachs  
 Mantel: Thunfisch-Tartar | Teriyaki-Sauce | hauseigene Tokygon-Soße | spicy Toryufu-Sauce | Tobiko



**R6: Inferno Toryufu** <sup>A,D,G,K</sup> 12.9  
 Füllung: Spicy Lachs-Tatar | Avocado | Gurken | Surimi  
 Mantel: Tobiko | Tokygon-Soße | spicy Toryufu-Sauce

**R7: Shinka no Kaze** <sup>A,D,G,K</sup> 12.9  
 Füllung: Hamachi | Avocado | Gurken  
 Mantel: Thunfisch-Tatar | Shoyu-Sauce | Tobiko | Schnittlauch | Sesam

**R8: Tokygon Majesty** <sup>A,D,E,G,K</sup> 12.5  
 Füllung: Avocado | Gurken | Mango | Ebi-Tempura  
 Mantel: Flambierter Lachs-Tatar mit Mayonnaise | Tokygon-Soße | spicy Toryufu-Sauce | Unagi-Sauce | Sesam

## Special Rolls 4 Stk.

**R9: Velvej Ember** <sup>A,D,K</sup> 12.5  
 Füllung: Avocado | Gurken | Spargel | Rettich  
 Mantel: Flambierte Unagi mit Unagi-Soße | Schnittlauch | Sesam

**R10: Tokygon Royale** <sup>A,D,E,G,K</sup> 10.9  
 Füllung: gegrillte Teriyaki-Hähnchen | Avocado | Gurken | Spargel |  
 Mantel: Surimi | Avocado | Toryufu Cream Sauce | Tokygon-Soße | Unagi-Sauce | Tobiko | Sesam

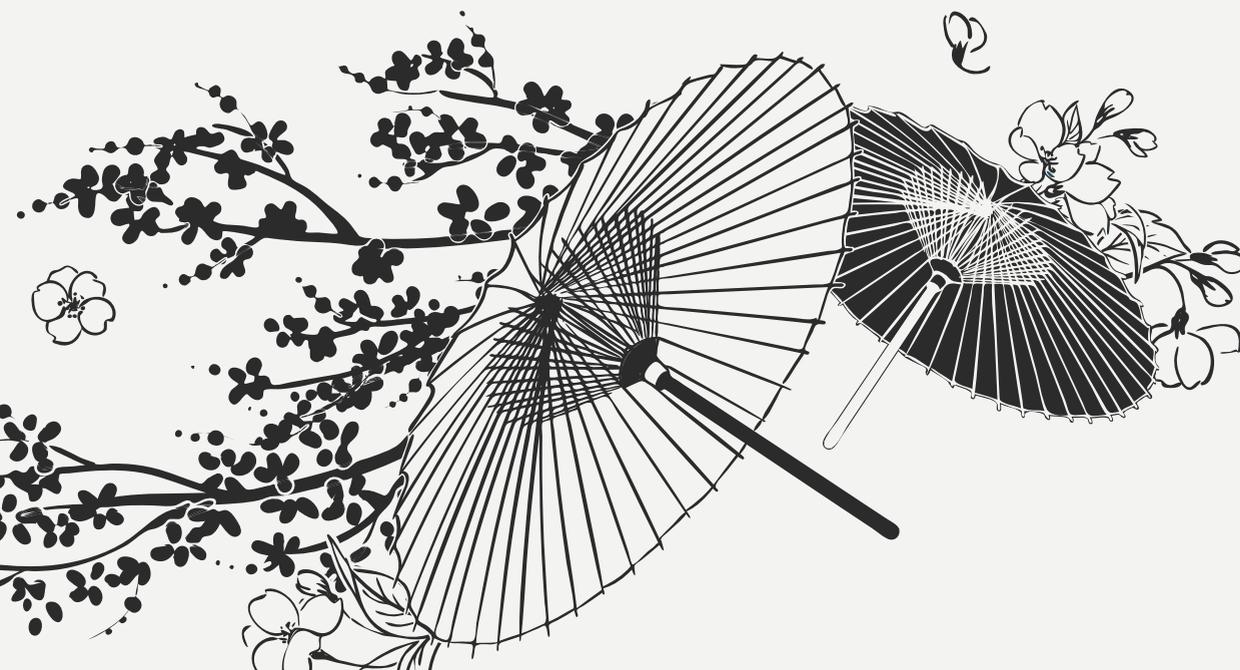


## Inside Out Rolls 8 Stk.

- |  |      |
|--|------|
| <b>11. California i.O.</b> <sup>A,D,K</sup>                | 12   |
| Avocado   Gurke   Surimi   Sesam                           |      |
| <b>12. Green Roll</b> <sup>A,K</sup>                       | 12   |
| Gurken   Avocado   Spargel   Sesam                         |      |
| <b>13. Pink Roll</b> <sup>A,K</sup>                        | 12   |
| Avocado-Tempura   Rettich   Mango   Sesam                  |      |
| <b>14. Alaska</b> <sup>A,D,K</sup>                         | 12   |
| Avocado   Lachs   Tobiko   Sesam                           |      |
| <b>15. Maguro i.O.</b> <sup>A,D,K</sup>                    | 12.9 |
| Avocado   Thunfisch   Sesam                                |      |
| <b>16. Ebi Tempura</b> <sup>A,B,K</sup>                    | 12.9 |
| Garnelen-Tempura   Avocado   Sesam                         |      |
| <b>17. Yakitori Roll</b> <sup>A,K</sup>                    | 12   |
| Hähnchen   Gurken   Sesam                                  |      |
| <b>18. Hamachi i.O.</b> <sup>A,D,K</sup>                   | 12   |
| Gelbflossenmakrele   Avocado   Gurken   Sesam              |      |
| <b>19. Togarashi Sake Roll</b> <sup>A,D,K</sup>            | 12.9 |
| Lachs-Tatar   Avocado   scharfe Soße   Unagi Sauce   Sesam |      |
| <b>110. Red Heat Roll</b> <sup>A,D,K</sup>                 | 12.9 |
| scharfes Thunfisch-Tatar   Avocado   Unagi Sauce   Sesam   |      |

## Sushi Sets

- |  |    |
|--|----|
| <b>S1. Green Harmony Set</b> <sup>A</sup>  | 30 |
| 6 Stk. Kappa Maki   8 Stk. Madame Green Special Roll  <br>6 Stk. Veggie Tempura Roll   |    |
| <b>S2. Sushi Chef's</b> <sup>A,D</sup> 25 Stk.   | 35 |
| Alle Rollen werden mit Sorgfalt von unserem Sushi Master für Sie zusammengestellt.<br>3 Stk. Sashimi   2 Stk. Nigiri   6 Stk. Maki Roll  <br>8 Stk. Special Roll   6 Stk. Tempura Roll                                     |    |
| <b>S3. Omakase Chef's Choice</b> <sup>A,B,D</sup> 49 Stk.  | 69 |
| Omakase bedeutet so viel wie „Ich werde es Ihnen überlassen“. Die Auswahl trifft für Sie unser Sushi-Chef. Lehnen Sie sich bequem zurück und lassen Sie sich von einer exklusiven Auswahl an Sushi-Kreationen überraschen. |    |
| <b>S4. Salmon Love Set</b> <sup>A,D</sup>  | 26 |
| 6 Stk. Sake Maki   3 Stk. Sake Nigiri   3 Stk. Sake Sashimi  |    |
| <b>S5. Full Tuna Set</b> <sup>A,D</sup>  | 28 |
| 6 Stk. Tekka Maki   3 Stk. Maguro Nigiri   3 Stk. Maguro Sashimi   |    |
| <b>S6. Uramaki Set</b> <sup>A,D</sup>  | 28 |
| 8 Stk. Califonia Roll   6 Stk. Sake Maki   3 Stk. Maguro Sashimi flambiert   |    |



# Dessert

**50. Chia Coco** 5.4  
Exotischer Chia-Samen-Pudding in Kokoscreme mit frischem Fruchttopping.

**51. Black Beauty<sup>E</sup>** 5.9  
Schwarzer Klebreis in Kokoscreme, verfeinert mit Mangosoße & gerösteten Erdnüssen.

**52. Banana Love** 5.9  
Frisch gebackener Bananenkuchen mit karamellisiertem Topping.

**53. Banana in Pyjama<sup>E</sup>** 5.9  
Hausgemachter Bananenkuchen in Klebreismantel & Bananenblättern, verfeinert mit Kokosmilchcreme & Erdnüssen.

## Allergene & Zusatzstoffe

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| 1 - mit Konservierungsstoff  | F - Soja                     |
| 2 - mit Geschmacksverstärker | G - Milch & Milchprodukte    |
| 3 - mit Farbstoff            | H - Schalenfrüchte           |
| 4 - koffeinhaltig            | I - Sellerie                 |
| A - glutenhaltiges Getreide  | J - Senf                     |
| B - Krebstiere               | K - Sesamsamen               |
| C - Eier                     | L - Schwefeldioxid & Sulfite |
| D - Fisch                    | M - Lupinen                  |
| E - Erdnüsse                 | N - Weichtiere               |





華福麥乳精。為夏季唯一滋補飲品。無窮。因華福麥乳精為濃厚之牛奶。新生之雞蛋。略加可而製成。有隻能開胃補血。提神壯力。滋補強身。尤為不可或缺。華福麥乳精。為瑞。世界設備最周之廠中製造。故品質精優。決非普通出品可比。欲得真正滋養價值。非購華福麥乳精不可。若貪圖售價便宜。誤購次等出品。則反而得不償失。故購時務請認明華福二字。

美味滋補  
品質超羣  
增加



## Homemade Refreshers

0.4l / 6.4

### Lime & Grass

hausgemachter Eistee aus Zitronengras, Limettensaft, Rohrzucker

### Gingerander

frischer Koriander, Mandelsirup, Limettensaft, Ingwerbier, Soda

### Tokygon CLOUD

Lychee-Saft, Holunderblüte, Chiasamen, Limettensaft, Soda

### Shonan's Morning

erfrischender Grüntee-Eistee, Holunderblüte, Limettensaft, Zuckerrohr

### Hibiscus Blooms

erfrischender Hibiskusblüte-Limonade, Zimt, Anis

### Cucumber Cooler

frischer Gurkensaft, Limettensaft, Zuckerrohr



## Smoothies 0.33l / 6.4

### Golden Senso-Ji

frische Honigmango, Kokosmilch

### Saigon Summer

frische Ananas, Sojamilch, Minze, Limettensaft

### Creamy Green

frische Avocado, Banane, Babyspinat, Reismilch

### Taste of Tokygon

Ananas, Mango, Passionfrucht, Minze, Mandelmilch, Honig, Chili



## Kaffee

**Saigon Black Coffee** 3.8  
aromatischer vietnamesischer Kaffee

**Saigon Coffee** 4.4  
Original vietnamesischer Kaffee  
[optional mit karamellisierter Milch erhältlich] <sup>G</sup>

**Saigon Sua Da** <sup>G</sup> 4.4  
Traditioneller vietnamesischer Eiskaffee mit karamellisierter Milch

**Espresso/Doppio** 2.9/3.9

**Cappuccino** 4.4

**Latte Macchiato** <sup>G</sup> 4.4

**Matcha Latte** <sup>G</sup> 4.9



## Soft Drinks

Cola / Cola Zero/ Fanta / Sprite <sup>1,3,4</sup> 0.33l - 3.9

Tonic Water / Bitte Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer 0.2l - 3.9

## Wasser

LEOGANT\* Still / Sprudel

Wir verwenden die Premium Wasserfilter- und vitalisierungsanlage von Leogant, die nicht nur Schadstoffe ausgefiltert, sondern auch das natürliche Gleichgewicht des Wassers wiederherstellt. 0.33l - 3.5  
0.75l - 6.5

## Säfte

Frisch gepresste O-Saft 0.33l - 5.4

Kokosnusswasser 0.33l - 5.4

Orange / Apfel / Maracuja / Banane / Kirsche / Cranberry / Mango 0.33l - 3.9



## Homemade Hot Tea 0.3l - 4.4

### Autumn in Saigon

Ingwer, Orange, Honig, Limette, Minze

### Tokyo's Winter

Zitronengras, Limette, Limettenblätter, Honig

### Rose Garden

liebliche Rosenknospen, grüne Senchablätter, Rosensirup

### Orange Blossom

Chrysanthenblüte, grüne Senchablätter, Oolongperlen, gerösteten Sojabohnen

### Herbal Treasure

Ume-Pflaume, Süßholz, Gojibeere, Asteraceae-Wurzel



## Traditioneller Bio Tee aus Japan 0.3l - 4.4

### Genmaicha

Mischung aus Sencha und gerösteten Naturreis - milder Geschmack

### Hojicha

gerösteter Grüntee - warme Karamell-Note

### Sencha

grüne Tee - feinerherbes Aroma

### Matcha

fein gemahlene Pulver aus grünen Teeblättern - sanfte Grasnote, eine Hauch von Bitterkeit, natürliche süßige Nussigkeit



Bewährte Methode, ideale Temperatur und die richtige Dosierung - die schonende Zubereitung sorgt für das volle Aroma des wohltuenden Matcha-Tees.





をマニラの司令部に訪  
した先週公表された  
この訪問の目的は極東  
方面における米英兩軍  
の共同作戦の完璧を圖  
るにあつたと述べられ  
てゐる

又他の艦隊は小笠原諸  
島、父島の大村を砲撃し  
た、この兩攻撃に於て米  
艦隊の損傷は皆無であつ

米大統領ベレリンで  
米國の目的は唯一つ  
言明

た、ソ支會  
會談終了後  
る筈であ

## Bier

<b>Fassbier</b>		
Tiger	0.33l - 3.9	0.5l - 5.4
Starnberger Hell	0.33l - 3.9	0.5l - 5.4
<b>Flaschenbier</b>		
Krombacher Hefeweizen	0.5l - 5.4	
Krombacher Alkoholfrei	0.5l - 5.4	
Krombacher Hefeweizen Alkoholfrei	0.5l - 5.4	
Asahi	0.33l - 4.4	
Matcha Beer	0.33l - 5.4	

## Sake

- Ozeki Karatamba** - trocken - warm serviert  
klarer & knuspriger Ton. Fülliger und dichter Körper.  
Feiner Nachgeschmack von Reis.  
100ml - 5.5                      300ml - 14.9
- Kikumasmusune** - lieblich - warm serviert  
Fruchtiger und blumiger Duft. Feiner Nachgeschmack von Reise.  
Sauberer Abgang mit der Säure. Passend zu scharfen Speisen  
100ml - 5.5                      300ml - 14.9
- Denshi Yuki** - lieblich - kalt serviert  
Fruchtiges Erdbeer-Aroma. Schlanker Körper.  
Passend zu scharfen Speisen.  
100ml - 7.9                      300ml - 22.9

Wir bieten eine Auswahl an Shots mit verschiedenen Spirituosen an.  
Sprechen Sie unser Team gerne an – wir beraten Sie zu Marken,  
Sorten und Preisen.

## Cocktails

- Lychee-Gimlet** 0.25l 9.9  
Gin | Lime Cordia | Limette | Kokossirup | Lychee-Saft
- Sakura Blossom** 0.25l 9.9  
Sake | Holunderblütenlikör | Kirschbrand | Limetten
- Saigon Mule** 0.33l 9.9  
Klebreis-Vodka | Limette | Gurke | Ginger Beer
- Tokyo Sour** 0.33l 10.9  
Japanischer Whisky | Limette | Zuckerrohr |  
Angosturabitter | Eiweißschaum
- Grass-Mopolitan** 0.25l 9.9  
hausgemachter Zitronengrass-Vodka | Grand Marnier |  
Limette | Cranberrysaft
- Pho-Smash** 0.25l 11.9  
Zimt | Anis | Pho-Kräuter | Zuckerrohr | Limette |  
Kardamom hausgemachter infundierter Gin
- Ginza Colada** 0.33l 10.9  
Rum | Baileys | Kokossirup | Zimtlükör | frische Ananas
- Jasmine Dream** 0.25l 9.9  
Gin | hausgemachter Jasminlikör | Zitronensaft |  
Zuckerrohr | Eiweißschaum
- Aperol Spritz** 0.33l 6.9  
Prosecco | Aperol | Orange | Soda
- Hugo** 0.33l 6.9  
Prosecco | Holunderblüte | Limette | Minze
- Sparkling Matcha** 0.33l 7.9  
Gin | Matcha | Grand Marnier | Prosecco

## Mocktails

- Green Passion** 0.33l 7.4  
Matcha | Maracujapüree | Limette | Zuckerrohr
- Tropical Ly-Berry** 0.33l 7.4  
Lychee | Himbeerpüree | Limette | Zuckerrohr
- Alo-Kaiyo** 0.4l 6.9  
Aloe Vera | Gojibeere | Chiasamen | Minze | Limette



## Weißwein<sup>L</sup>

### **Tokygon Blanc N°1** Hauswein - trocken

Deutschland / Rheinhessen

unterlegt mit feiner Würze und einem Hauch von Mandeln;  
cremige Textur und harmonische Säure.

*Passend zu Fisch & Meeresfrüchte wie unserem „Sakana Pot“  
oder dem „Angry Calamary“.*

0.2l - 6.9      0.75l - 25

### **Sauvignon Blanc II D.Q** - trocken

Deutschland / Pfalz

frische, elegante Säure; knackig animierender Duft nach  
Stachelbeeren, Grapefruit, Cassis und grünem Paprika;  
elegante mineralische Noten und langer Nachhall.

0.2l - 7.4      0.75l - 26.9

### **Riesling D.Q** - feinfruchtig

Deutschland / Pfalz

lebendige, frische Säure; feinfruchtiges Aromenspektrum von  
Apfel, Nektarine, etwas Grapefruit.

0.2l - 6.9      0.75l - 23.9

### **Grauburgunder D.Q** - trocken

Deutschland / Rheinhessen

elegante, dezent cremiges Säurespiel; vielfältiges Aromen-  
spektrum von reifem grünem Apfel, reife Mandel, dezenter  
Honigton.

0.2l - 6.4      0.75l - 22.9

### **Lugana** - trocken

Italien / Veneto

frische, elegante Säure; Frische, ausladende floral-fruchtige  
Aromen von Zitrus, reifen, süßen Äpfeln, untermalt von einer  
feinen Mandelnote.

0.2l - 7.4      0.75l - 26.9

### **Tokygon Blanc Minéral** Hauswein - trocken

Deutschland / Mosel

fein gezeichneten Rieslingaromatik von Apfel, Pfirsich, Orange  
und Zitrusfrüchten. Am Gaumen voller Rasse Finesse unterlegt  
mit einer frischen spritzigen Säurestruktur. Im Finale zeigt die-  
ser Riesling seine feinwürzige Schiefermineralität.

0.2l - 7.9      0.75l - 27.9

## Rosé<sup>L</sup>

### **Spätburgunder Rosé D.Q** trocken

Deutschland / Rheinhessen

elegantes, fein abgestimmtes Tannin; ausdrucksvolles  
Aromenspiel von roten Beeren und Früchten, Vanilletönen  
und feinen Holzaromen

0.2l - 6.9      0.75l - 23.9





[www.tokygon.de](http://www.tokygon.de)

*First love*

 Dotzheimer Str.9 8  
65197 Wiesbaden

 0611 71669540

 [hello@tokygon.de](mailto:hello@tokygon.de)

 [tokygon\\_wiesbaden](https://www.instagram.com/tokygon_wiesbaden)

*Big love*

 Taunusstr.6  
60329 Frankfurt am Main

 069 90230091

 [hello-ffm@tokygon.de](mailto:hello-ffm@tokygon.de)

 [tokygon\\_ffm](https://www.instagram.com/tokygon_ffm)