

Willkommen bei Tokyo to Hanoi, wo sich die Raffinesse der japanischen Küche mit der lebendigen Vielfalt Vietnams vereint. Unsere kulinarische Philosophie verbindet die Präzision und Ästhetik Japans mit der aromatischen Tiefe und Frische vietnamesischer Spezialitäten. Inspiriert von den pulsierenden Straßen Hanois und den edlen Kaiseki-Traditionen Tokios, kreieren wir ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das Tradition und Moderne kunstvoll vereint. Jedes Gericht ist eine Hommage an die Handwerkskunst beider Kulturen – elegant, authentisch und voller Finesse. Lassen Sie sich auf eine Reise entführen, bei der Exzellenz auf Leidenschaft trifft.

TOKYO

Sharing

GYOZA^{D, J} 4 Stk

Hähnchen, Gemüse, Sojasoße

GREEN LEAVES^{D, F}

Babyspinat, Sesam-Dressing, Trüffel

MISO SOUP^{J, M, B}

Lachs / Tofu, Wakame

OCTOPUS SALAD^{F, J, M}

Oktopus, Honig, Tomaten, Avocado, Soja

CRAB BALLS^{A, C, J}

Krabbenfleisch, Panko, Yuzu-Mayonnaise

TUNA TARTAR^{B, J, M}

Reispuffer, Thunfisch, Avocado, Kaviar

CRISPY PRAWN^{A, C, J, M}

Tempura Garnelen, Yuzu, Trüffel

TAI LEMON TRUFFLE^{B, M}

Seebrasse, Yuzu, Trüffel, Kaviar

EDAMAME BEANS^L

Sojabohnen, Sesam, Knoblauch / Chili

FLAMED TUNA^{B, M}

Thunfisch, Ponzu, Mango, Rettich, Kresse

MISO EGGPLANT^{J, M, F}

Aubergine, Miso-Glasur, Frühlingszwiebeln

CRUNCHY ASPARAGUS^{D, J}

Tempura Spargel, Yuzu Mayonnaise

SASHIMI BITES^{A, B, J}

Tortilla, Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Trüffel

BEEF TATAKI^M

Rinderfilet, Soja, Trüffel, Enoki-Pilze

Haupt

UDON^F

Udon Nudeln, Pak choi, Pilze, Sesam

-Rindfleisch

-Hühnerfleisch

-Garnelen^C

-Bio Tofu^M

STEAK 180G^M

Tenderloin, Pilze, Sushi-Reis

CHICKEN SUPREME^{M, F}

Maispoularde, Teriyaki-Soße, Reis

KATSU CHICKEN^{M, F, J}

Knuspriges Hähnchen, Reis, Gemüse

CHICKEN TERIYAKI^{M, F}

Hähnchen, Gemüse, Reis

DONBURI RICE BOWL^{M, F}

Rindfleisch, Pak Choi, Pilze, Sesam

JAPANESE DUCK À L'ORANGE^{M, J}

Entenbrust, dunkle Soße, Yuzu, Pilze, Pak Choi, Reis

Dessert

T2H CHEESECAKE^{A, D}

Mandarinen, Yuzu, Zitronenabrieb

KAJI BANANA^{M, D}

Heiße Banane, Miso-Karamell, Matcha-Eis

6

6

5

9

8

10

10

12

5

8

7

6

9

15

15

13

15

13

23

15

15

15

16

19

8

8

HANOI

Sharing

PUMPKIN & PRAWN SOUP ^{D, C}

Feine Garnelen, ein Hauch Kokosmilch, feine Kräuter

WAN TAN SOUP ^{A, J}

gefüllte Teigtaschen, Hühnerbrühe, frische Kräuter, Gemüse

PAPAYA CHICKEN SALAD ^{B, H}

Feine Papayastreifen, diverse Kräuter, Chili, geröstete Erdnüsse, Hühnerfleisch

MANGO SALAD ^{M, H}

Frisch importierte Mango, herzhaftes Tofu, aromatische Kräuter, geröstete Erdnüsse, hausgemachtes pikantes Dressing

SUMMERROLLS ^{A, C, H, B}

Reisteigrollen mit Reisnudeln, Kräutern, Ei, Garnelen, Huhn, Fischvinaigrette, Salat

SPRINGROLLS ^{A, B}

Knusprig frittierte Teigrolle, gefüllt mit Morcheln, Gemüse, Glasnudeln, Schweinehack, Fischvinaigrette

PHO BO TRON ^{B, M}

Zarte Reisnudeln, Rindfleisch, frische Kräuter, Gemüse, hausgemachte Brühe

SNACK CUCUMBER ^{B, H}

Gurke, Knoblauch-Essig, frische Minze, Erdnüsse

KIMCHI ^M

Weißkohl, Apfel, Chili

Haupt

6 PHO SOUP ^B

Fünf-Kräuter-Brühe, frische Kräuter, Reisbandnudeln, Limettenspalten, Chilisauce, Fischsauce

6 -Rindfleisch 15

-Hühnerfleisch 13

7 -Bio Tofu ^M 13

PHO XAO ^B

Reisbandnudeln, Pak Choi, Zwiebeln, Sojasprossen, Kräuter, im Wok gebraten

6 -Rindfleisch 15

-Hühnerfleisch 13

5 -Bio Tofu ^M 13

-Meeresfrüchte ^{C, B} 15

5 HANOI HANDMADE NOODLES ^{C, B} 16

Zarter Lachs, Garnelen, Kräuter, geschmackvolle Brühe

GRILLED PORK BUN ^{H, B}

Schweinefleisch, Reisnudeln, Kräuter, Gemüse, Fischvinaigrette

8 14

BASIL DUCK ^{F, B}

Knusprige Ente, serviert mit feinen Kräutern, Gemüse und Reis

8 17

5 PEPPER BEEF ^{F, B}

Rindfleisch, besondere Pfeffer-Gewürzmischung, Gemüse, Reis

5 16

5 RED CURRY BOWL ^D

Kokos-Curry-Sauce, Gemüse, aromatische Gewürze, Reis

5 17

-Gebackenes Entenbrustfilet 14

-Hühnerfleisch 16

-Gegrillter Lachs ^B 15

-Garnelen ^C

SUSHI

Maki

6 Stück

SAKE ^B Schottischer Lachs	5	TEKKA SPICY ^B Scharfer Thunfisch, Frühlingszwiebel	5
MAGURO ^B Blauflossen-Thunfisch	6	OTORO ^B Blauflossen-Thunfischbauch	7
KAPPA ^F Gurke	4	FUTO UNAGI ^{M, F} Aal, Gurke, Avocado, Spargel, Rucola	7
AVO Avocado	4	FUTO SPECIAL ^{B, C} Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Garnele	10
MANAGATUSO ^B Butterfisch, Frühlingszwiebeln	5	SAKE AVO ^B Schottischer Lachs, Avocado	6
EBI ^C Garnele	6	FUTO SPECIAL VEGI ^M Avocado, Spargel, Rucola, Kürbis, Tofu	10
TAMAGO ^A Japanese Omelette, Sesam	4	ASPARAGUS ^J Knuspriger Spargel	5
SALMON SKIN ^{B, J} Knusprige Lachshaut	5	CALIFORNIA ^J Surimi, Avocado	5

Nigiri

2 Stück

SAKE ^B Schottischer Lachs	5	BEEF HAND ROLL ^M Rindfleisch	8
MAGURO ^B Blauflossen-Thunfisch	6	OTORO ^B Blauflossen-Thunfischbauch	10
EBI ^C Garnele	4	FLAMED UNAGI ^{M, B, F} Aal, Lachs, Sesam	5
UNAGI ^M Aal	5	FLAMED SAKE ^B Schottischer Lachs, Spargel	6
HAMACHI ^B Gelbschwanzmakrele	5	FLAMED MANAGATUSO ^{B, A} Butterfisch, Kaviar, Trüffelmayo	6
HOTATEKAI ^{C, F} Jakobsmuschel	6	AVO Avocado	4
TAMAGO ^{A, F} Japanese Omlette, Sesam	4	MINAKAMI ^C Surimi	5
HONOKA LAVA ROLL ^{B, C} Lachs, Krabbenfleisch	7	NIGIRI MORIAWASE ^{B, C, A, M} Lachs, Thunfisch, Makrele, Butterfisch, Aal, Garnele, Jakobsmuschel, Tamago, Pilz, Wolfsbarsch	25

Sashimi

8 Stück

SAKE ^B Schottischer Lachs	17	HAMACHI ^B Makrele	17
MAGURO ^B Blauflossen-Thunfisch	19	OTORO ^B Blauflossen-Thunfischbauch	25
MANAGATUSO ^B Butterfisch, Kaviar	16	MORIAWASE ^{B, C} Lachs, Thunfisch, Makrele, Garnele, Hamachi, Butterfisch	30
SCALLOP Jakobsmuschel	17	MORIAWASE ^{B, C, M} Lachs, Thunfisch, Makrele, Garnele, Butterfisch, Jakobsmuschel, Unagi, Hamachi, Wolfsbarsch	60
SEA BASS ^B Wolfsbarsch	17		

Inside Out

8 Stück

UNAGI KAPPA ^M Aal, Gurke	12	PRAWNING ^C Frittierte Garnele, bedeckt mit gekochten Garnelen	16
TASUNA ^B Gurke, Avocado, Lachs, bedeckt mit Avocado	13	SPECIAL BEEF ^M Rind, Pilze, Spargel	18
FLAMED SALMON ^{B, M, F} Avocado, Lachs, Kaviar, flambierter Lachs	15	CHCIKEN ROLL ^{M, F} Knuspriges Hähnchen, Avocado, Sesam, Teriyaki-Soße	12
RAINBOW ^B Gurke, Lachs, Thunfisch, Makrele, Butterfisch	15	SMOOTH LIKE BUTTER ^{B, A, M} Thunfischbauch, Butterfisch, Avocado, Kaviar	18
DRAGON ^{C, M} Gurke, Garnele, bedeckt mit Aal	14	EL CLASSICO ^{B, F} Schottischer Lachs, Avocado, Sesam	13
SAKE TUNA FUSION ^B Thunfisch, Lachs, Gurke, Avocado	15	YOUR FAV TUNA ^B Blauflossen-Thunfisch, Oshiko, bedeckt mit Otoro	18
THE VEG WAY ^F Gurke, Avocado, Kürbis, Sesam	11	YAKUZA BASS BLISS Wolfsbarsch, Avocado, Tobiko	16
SENSAI ROLL ^{M, F} Avocado, Spargel, Mango, Tofu, Sesam-Dressing	12	SAMURAI SURF ROLLS ^{C, B, A} Frittierte Garnele, bedeckt mit flambiertem Lachs, Avocado, Mayo	15
CALIFORNIA ^{C, F} Surimi, Avocado, Masago, Sesam	9	SALMON SKIN ^{B, A, F} Gegrillte Lachshaut, Gurke, Mayo, Sesam	9
EBI TEMPURA ^{C, A} Knusprige Garnele, Avocado, Trüffel-Mayonnaise	13		
CRABOCADO ^C Krabbenfleisch, Avocado	15		

T2H Crunchy Roll

10 Stück

SALMON SKIN ^{B, F} Knusprige Lachshaut, Avocado, Sesam, Mayo	10	SAKE ^B Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Mayo	11
CRUNCHY VEGI ^{M, F} Tofu, Avocado, Sesam, Mayo	10	MAGURO ^{B, F, A} Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Mayo	12
CHICKEN ^{M, A, F} Tempura-Hähnchen, Frühlingszwiebeln, Sesam, Mayo	10	EBI ^{C, F, A} Gekochte Garnele, Gurke, Sesam, Mayo	12
SAKE EBI ^{B, C} Lachs, Garnele, Avocado, Sesam, Mayo	12	TEMPURA EBI ^{C, F, A} Tempura Garnele, Gurke, Sesam, Mayo	12

SUSHI SETS

SAKE SET^{B, M, A}

Flamed Sake Inside Out, 2 Sake Nigiri, Sake-Avocado-Maki, Crunchy-Maki

20

SUSHI MIX^{B, M, A, C}

1 Flamed Sake Nigiri, 1 Ebi Nigiri, 1 Managatsuo Nigiri, Tekka Spicy Maki, Sake-Tuna-Fusion Inside Out, Crunchy Maki Salmon

23

VEGGIE SET^{M, F}

Futo Veggie Maki, Avo-Tofu-Spargel Inside Out, Crunchy Veggie, 2 Mushroom Nigiri, 2 Asparagus Nigiri

17

SPECIAL SET^{B, M, C}

2 Honoka Lava Roll, 2 Otoro Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 8 Special Beef Inside Out, 8 Sake-Avo-Maki, 10 Crunchy Sake Ebi

30

MENU FOR TWO^{B, C, A, F}

6 Sake Maki
8 Ebi Inside Out, bedeckt mit flambiertem Lachs
6 Nigiri (2 Tuna, 2 Maguro, 2 Tamago)
6 Sashimi (2 Lachs, 2 Tuna, 2 Hamachi)
10 Crunchy Lachs

45

MENU FOR FOUR^{B, C, M, F}

6 Sake Maki
6 Tuna Maki
6 Avo Maki
8 I.O. Sake Tuna Fusion
8 I.O. Prawning
10 Sashimi (2 Lachs, 2 Tuna, 2 Otoro, 2 Scallops, 2 Wolfsbarsch)
10 Crunchy Lachs
10 Crunchy Hähnchen

80

T2H KAISEKI SELECTION

Chef's Zusammenstellung aus Sashimi, Nigiri, Maki und Inside Out für den Preis
von **80 Euro** für **2** Personen

COOL BEVERAGES

T2H LIMONADE ^{0,4l}	5	ROSE LEMONADE ^{0,4l}	5
YUZU LIMONADE ^{0,4l}	5	GREEN ICED TEA ^{S 0,4l}	5
GURKENLIMONADE ^{O,P 0,4l}	5	COCA-COLA / ZERO ^{O,P,R,S,T 0,33l}	4
RHABARBER-LIMONADE ^{O,P 0,4l}	5	APPLE SPRITZER ^{0,4l}	3
LITSCHI-LIMONADE ^{O,P 0,4l}	5	MANGOSAFT ^{0,4l}	5
MANGO LASSI ^{0,4l}	5	MARACUJASAFT ^{0,4l}	5
FEVER TREE GINGER ALE ^{0,2l}	4	FEVER TREE TONIC ^{0,2l}	4
FEVER TREE BEER SPICE ^{0,2l}	4		

TEA

GREEN TEA ^{S kanne}	5	FRESH MINT ^{tasse}	5
JASMINE ^{S kanne}	5	YUZU GINGER HONEY ^{tasse}	5
GENMAISCHA TEA ^{S kanne}	6		

COFFEE

ESPRESSO ^S	3	AMERICANO ^S	4
ESPRESSO DOUBLE ^S	4	CAPPUCCINO ^{S,D}	4
ESPRESSO MACCHIATTO ^{S,D}	4		

WATER

TAUNUSQUELLE ^{0,25l}	2.5	TAUNUSQUELLE ^{0,75l}	5
-------------------------------	-----	-------------------------------	---

SAKE

OPEN

CLOSED

	0,5cl/ 0,72l		0,30l
WELT DER BLUMEN UND WEIDEN IMAYO TSUKASA JUNMAI GINJO Eine süße Note von Honigmelone, leicht und frisch	6/60	BE LIKE WATER MY FRIEND GEKKEIKAN KYO KAGAYAKI DAIGINJO Eleganter High-End-Sake aus Kyoto, weich und fruchtig	35
HAKKAISAN JUNMAI DAIGINJO Trocken, herzhaft, sanfte Aromen von Birne und mineralischen Noten	6/60	WELT DER BLUMEN UND WEIDEN IMAYO TSUKASA JUNMAI GINJO Feine Süße, Noten von Honigmelone, leicht und frisch	32
		SECRET DOCTRINE COLD BREWED MASUMI OKUDEN KANZUKURI Der Klassiker, mit nussigen Karamellnoten	32

SPIRITS

JAPANISCHER WHISKY

	0,4cl		0,4cl
SUNTORY TOKI Frische Fruchtnoten mit grünen Äpfeln und Birnen	11	SUNTORY HIBIKI Blumig mit Noten von Honig	15
TOGOUCHI Würzig mit leichten Zitrusnoten	13	SUPER NIKKA Würzig mit subtilen Torf- und Sherrynuancen	14

BEER

ASAHI ^{0,33l}	5	ERDINGER ALC. FREE ^{0,5l}	5
TIGER BEER FASS ^{0,3l/0,5l}	3/5	ERDINGER WHEAT BEER ^{0,5l}	5
HANOI BEER ^{0,33l}	5		

COCKTAILS

TO START

YUZU SPRITZ^G

Kiyoko Yuzu, Prosecco, Minze

MAKE GRAPES GREAT AGAIN

Weintrauben, Wodka, Limettensaft, Ingwersirup

HANOI TWILIGHT

Wodka, Maracuja-Likör, Limettensaft

JAPANESE APEROL SPRITZ^G

Gin, Aperol, Rhabarbersirup, Grapefruitsaft, Prosecco, Orangenzeste

FUSION

LYCHEE ON A PEACH TREE^{O,P}

Lychee-Likör, Pfirsich-Likör, Wodka, Pfirsichbitter, Soda, Lychee

CHERRY BLOSSOM SEASON^K

Sake, Weißer Amaretto, Limettensaft, Lychee-Likör, Limonade, Beeren

CLOUD NINE^{O,P}

Wodka, Hypnotic, Zitronensaft, Zuckerrohrsirup, Limonade

SIGNATURE

BANKSY^O

Midori, Ananassirup, Limettensaft, Soda

WAIT FOR IT^G

Weißer Wermut, Zitronensaft, Vanillesirup, Basilikum, Soda

GREEN CHAMPAGNE^{G,O,P}

Sake, Apfelessig, Grüner Tee, Pfirsichbitter, Matcha-Tonic

SPRING IN TOKYO

Roku Gin, Fentimans Rose Lemonade, frische Beeren

CLASSICS

ESPRESSO MARTINI^S

Wodka, Kalte Espresso, Zuckersirup

JAPANESE MULE

Sake, Wodka, Limettensaft, Ingwerbier

JAPANESE WHISKEY SOUR^A

Japanischer Whisky, Yuzu, Zucker, Eiweiß

WINE

WHITE

CARINGOLE ^{G, Q} Chardonnay / trocken, Languedoc-Roussillon, FR	0,2l/ 0,75l
NEISS ^{G, Q} VEGAN & CO2 neutral Grauburgunder / trocken, Weingut Neiss, DE	8/30
EDITION 9 ^{G, Q} Riesling / feinherb, Weingut Grans-Fassian, DE	9/32
RINGS ^{G, Q} bio Sauvignon Blanc / trocken, Weingut Rings, DE	8/31
NAHESTEINER ^{G, Q} Weissburgunder / trocken, Schlossgut Diel, DE	9/32
WAGRAM ^{G, Q} bio Grüner Veltliner / trocken, Weingut Fritsch, AT	40
CHARMEUR ^{G, Q} Cuvée / trocken, Württemberg, DE	40
GRAUER BURGUNDER ^{G, Q} vegan Grauburgunder / trocken, Rheinhesen. DE	45

RED

RAIZA RESERVA ^{G, Q} Tempranillo / trocken, Vincent Gandia, ES	0,2l/ 0,75l
EL MASET ROUGE ^{G, Q} Cuveé / trocken, Domaine Lafage Le Manse Cotes, FR	8/30
BLACK PRINT ^{G, Q} Merlot / halbtrocken, Markus Schneider, DE	39
SALWEY ^{G, Q} Spätburgunder / trocken, Weingut Salwey, DE	45
FOSSOLUPAIO ROSSO ^{G, Q} Montepulciano / trocken, Cantina Tollo, IT	51
SESSANTANNI PRIMITIVO ^{G, Q} Primitivo / halbtrocken, Apulien, IT	52
	70

SPARKLING

CRÉMANT GRAND CUVÉE ^{G, Q} 1531 Brut - Traditional Method	0,1l/ 0,75l
MIO SPARKLING SAKE ^{300 ML} Spritziger Sake	7/42
PERRIER JOUET ^{G, Q} Champagne - Grand Brut	25
RUINART ^{G, Q} Champagne - Brut	100
RUINART ^{G, Q} Champagne - Rosé	150
LAURENT-PERRIER ^{G, Q} 375 ML Champagne - Brut	160
	60

ROSÉ

PINK“ ST. LAURENT ROSÉ ^{G, Q} Tina Pfaffmann Winery, Trocken	0,2l/ 0,75l
THAT'S NEISS ROSÉ ^{G, Q} Ludi Neiss Winery, Trocken	7/30
	44

A Eier / **B** Fisch / **C** Krebstiere / **D** Milch / **E** Sellerie / **F** Sesam / **G** Sulfite / **H** Erdnüsse / **I** Lupinen / **J**
Gluten / **K** Schalenfrüchte / **L** Senf / **M** Soja / **N** Weichtiere / **O** Farbstoff / **P** Konservierungsstoff / **Q**
Geschwefelt / **R** Phosphat / **S** Koffeinhaltig / **T** Süßungsmittel