



Takahumi®

Fusion Kitchen GmbH

An der Hauptwache 7
Untergeschoss / Underground
Allianzpassage, Shop 48
60313 Frankfurt am Main
☎ 0 69 / 130 143 84

Mittagsmenü Lunch

15 €

INKL. MISO SUPPE
ODER
EDAMAME

M 1 HIMITSU

*3 Gemischte Nigiri mit Lachs, Thunfisch und Garnele
mit 3 Stück Lachs- und Avocadomaki
3 pieces Mixed sushi with salmon, tuna, shrimp
3 pieces each salmon and avocado maki*

M 2 NEW YORK ROLL

*8 Stück Inside Out Roll mit Lachs, Avocado,
Mayonnaise und Sesam
8 pieces inside out roll with salmon, avocado,
mayonnaise and sesame*

M 3 MAKIBAKARI

*18 Stück Sushirollen mit Lachs, Thunfisch und Gurke
18 pieces sushirolls with salmon, tuna and cucumber*

M 4 YAKITORI CHICKEN BOWL

*Yakitori Hähnchen, mit Beilagensalat auf Reis
yakitori chicken, with side salad on rice*

11 : 30 H - 13 : 30 H
MONTAG - FREITAG
MONDAY - FRIDAY



Mittagsmenü Lunch

15 €

INKL. MISO SUPPE
ODER
EDAMAME

M 5 SHYAKE IKURA DON

*Lachsfilet mit Lachskaviar auf Sushireis dekoriert
Salmon and salmon caviar decorated on sushirice*



M 6 VEGGIE STYLE

*Je 6 Gurken-, Avocado- und Rettichmakirolle
6 pieces of each sushirolls with cucumber,
avocado, and radish.*

M 7 TEMPURA EBI DON

*2 große Tempura Garnelen mit Beilagensalat auf
Sushireis dekoriert
2 tempura prawns decorated with
side Salat on sushi rice*

M 8 TEMAKI SELECT (HANDROLLE)

*Tempura Ebi Temaki (knusprige Garnele),
Lachstatar Temaki,
California Temaki (Surimi und Avocado)*

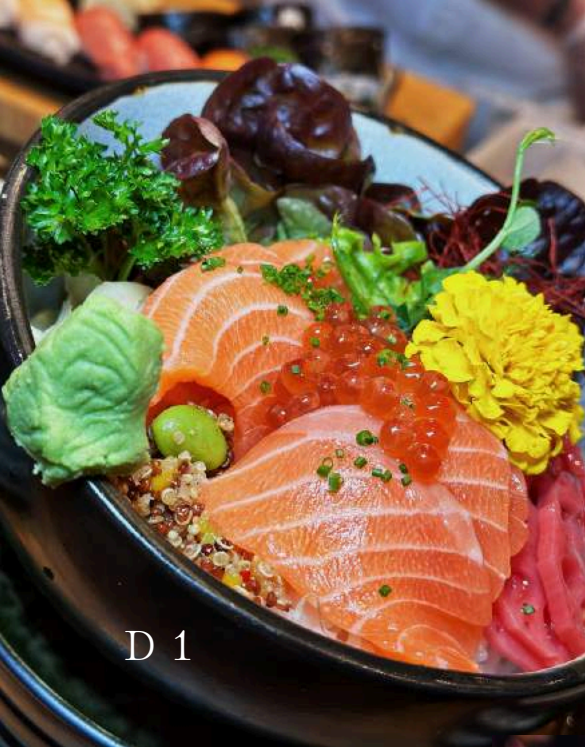
*3 handrolls - with tempura prawn, salmon
tartare, California (surimi and Avocado)*

11 : 30 H - 13 : 30 H

MONTAG - FREITAG

MONDAY - FRIDAY





D 1

O
U
R



D 4

DO
NB
URI



D 10

BO
WL
S



E
N
J
O
Y



D 5



THE BOWLS

MIT BEILAGENSALAT AUF
REIS DEKORIERT

DECORATED WITH SIDE
SALAD ON SUSHI RICE

GANZTÄGIG / ALL DAY

IN DER ZEIT VON 11 : 30 H - 13 : 30 H
INKL. MISO SUPPE, EDAMAME
ODER WAKAMESALAT

D7 YAKITORI CHICKEN DON

16 €

Yakitori Hähnchen

yakitori chicken

D1 SHYAKE IKURA DON

18 € 

Lachs und Lachskaviar

salmon with salmon
caviar



D4 CHIRASHI SUSHI

30 € / DE LUXE 42 €

Auswahl an rohem Fisch

selection of raw fish

D8 CHICKEN KARAAGE DON

17 €

Frittierte Hähnchenstücke
japanischer Art

fried chicken Japanese style

D2 MAGURO DON

21 € 

Thunfisch

tuna

D5 UNA DON

22 € / DE LUXE 34 €

Gegrillter Aal

grilled eel

D9 YASAI KAKIAGE DON

16 €

Jap. Frittierte Gemüsekekchen

Japanese. crunchy
vegetable cake

D3 MIX DON

21 €

Lachs, Thunfisch und
weißer Fisch

salmon, tuna and
white fish

D6 YAKINIKU DON

18 €

Jap. gegrilltes Rindfleisch

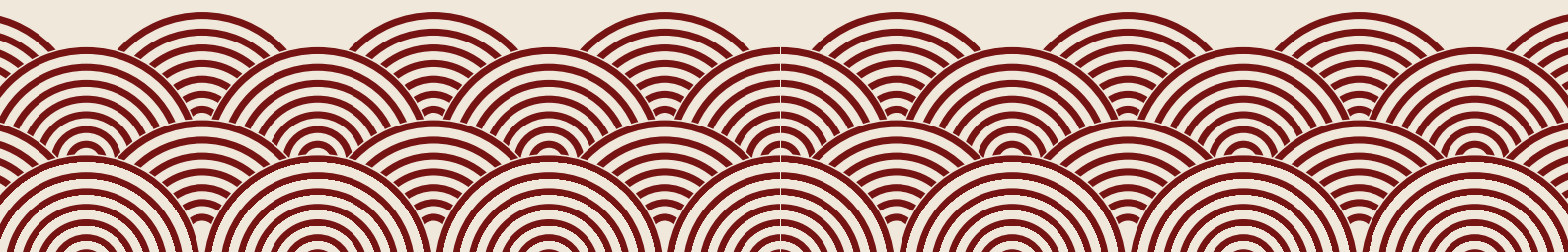
grilled Japanese beef

D10 UNI DON (KEIN SALAT)

58 €

Seeigel mit Lachskaviar

sea urchin & salmon caviar
(no salad)



GANZTÄGIG/ ALL DAY

SUSHIMAKI

COMBIBOX

IN DER ZEIT VON 11:30 H - 13:30 H
INKL. 1 MISO SUPPE, YAKITORI SPIESS ODER EDAMAME



B1 SHYAKE DREAM 🌶️

22 €

3 Lachs Nigiri, 8 St. Inside Out Roll mit Lachs, Avocado, Lachstatar on Top
3 salmon nigiri, 8 pieces inside out roll with salmon, avocado and salmon tartare on top

B2 TUNA LOVE 🌶️

25 €

3 Thunfisch Nigiri, 8 St. Inside Out Roll mit Thunfisch und Avocado
3 tuna nigiri, 8 pieces inside out roll with tuna and avocado

B3 TOKYO

8 St. California Roll mit Surimi und Avocado, 4 St. Spicy Tuna Roll 🌶️ und 4 St. New York Roll

8 pieces california roll with surimi and avocado, 4 pieces spicy tuna 🌶️ and 4 pieces New York roll

23 €

B4 SUSHILEECIOUS

28 €

Je 2 Lachs, Thunfisch und Garnele Nigiri, 6 St. Avocadomaki und 5 große Futomaki

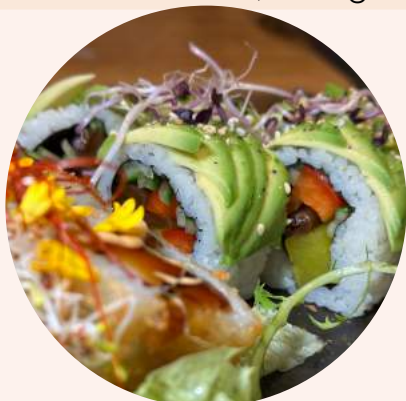
2 each salmon, tuna and shrimp nigiri, 6 avocado rolls, 5 big futomaki roll



B5 GREEN SAKURA 🌿

25 €

8 St. Inside Out mit Gurken, Rettich, Paprika Kürbis und Avocado on Top, Je 1 St. Inari Nigiri und Gunkan Wakamesalat
8 inside out roll with cucumber, radish, red pepper, pumpkin and avocado on top, 1 inari nigiri, 1 gunkan seaweed salad



RAMEN & UDON

Step 1

Ramen / ramen vegan

Ramen Vollkorn / ramen whole grain

+ 1 €

Udon Weizen / wheat noodle

Shouyu / soy

Tonkotsu* Schweineknochenbrühe / pork bone broth

Tonkotsu Spezial mit jap. Chiliöl und Erdnussbutter /

+ 2 €

tonkotsu special with Japanese chilioil and peanut butter

Miso / miso

Step 2

Veggie / vegetarian 🌱

+ 13 €

Tempura Gemüse Kuchen / tempura vegetable cake 🌱

+ 16 €

Kimchi / kimchi 🌶️

+ 15 €

Yakitori Hähnchen / yakitori chicken

+ 16 €

Schweinebauch / pork belly

+ 16 €

Yakiniku Rindfleisch / yakiniku beef

+ 17 €

Tempura Garnelen / tempura prawns

+ 18 €

Meeresfrüchte Sashimi Qualität / seafood

+ 20 €

Step 3

+ EXTRA

+ 2 € **Chili oder jap. Chiliöl** / chili or Japanese chilioil 🌶️

+ 2 € **1/2 Ei** / 1/2 egg

+ 5 € **Kimchi** / kimchi 🌶️

+ 6 € **Tempura Gemüse Kuchen** 🌱 / tempura vegetable

+ 5 € **Yakitori Hähnchen** / yakitori chicken

+ 6 € **Schweinebauch** / pork belly

+ 9 € **Meeresfrüchte** / seafood

+ 8 € **Tempura Garnelen** / tempura prawns



ICHIDAN JU 'SCHATZKISTE

TREASURE CHEST

AB / FROM 128€

A FUSION OF TRADITION AND INNOVATION



APPETIZER
TEMPURA EBI
TAKOYAKI
DONBURI
SASHIMI
AKAEBI
HOTATE

+ EXTRA

- O-TORO SASHIM 45€
- HAMACHI SASHIMI 35€
- UNI SEA URCHIN 30€
- BOTANEBI 30€

APPETIZER

1. MISO SHIRU SUPPE 4 €

Miso Suppe mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Seetang
fine miso soup with tofu, spring onion and seaweed

2. EDAMAME MIT MEERSALZ 6 €

Blanchierte Sojabohnen
blanched soybeans with sea salt

3. TAKOYAKI 8 €

Frittierte Oktopusbällchen mit Bonitoflocken
fried octopusballs with bonito flakes

4. TRÜFFEL TEMPURA GARNELEN 12 €

Knusprige Tempura Garnelen mit Trüffel-Chili-Mayo
crispy tempura prawns with truffle chili mayo

5. WASABI AVOCADO 7 €

Avocado mit Wasabi Vinaigrette
avocado with wasabi vinaigrette

6. CHICKEN KARAAGE 9 €

Japanisch frittierte Hähnchenstücke
fried japanese chicken pieces

7. TRÜFFEL SHYAKEMAKI 12 €

Lachs Trüffelröllchen
truffle salmon roll

8. IKURA OROSHI 16 €

Lachskaviar auf frisch geriebenen Rettich
salmon caviar on freshly grated radish

No 11



SASHIMI

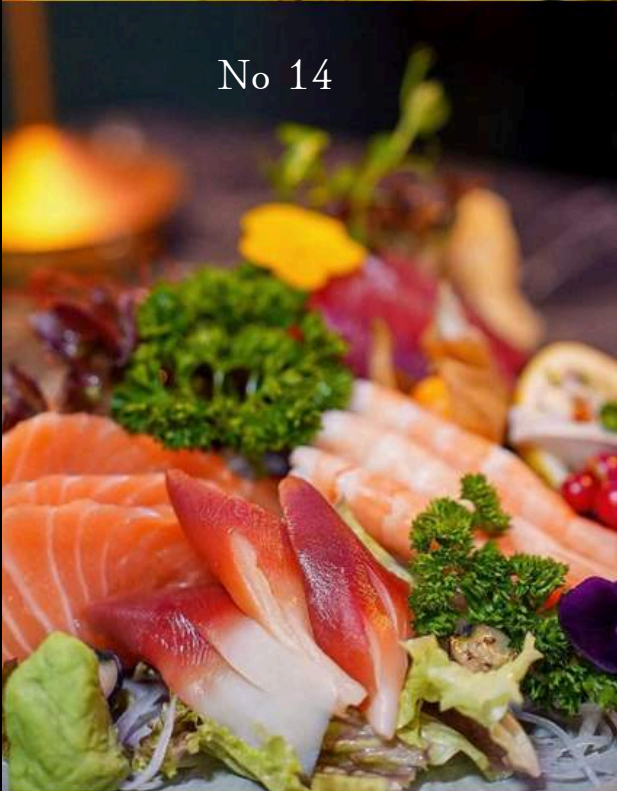
11. Lachs Sashimi 6 Scheiben 22 €
salmon sashimi 6 slices

12. Thunfisch Sashimi 6 Scheiben 34 €
tuna sashimi 6 slices

13. Moriawase  15 Scheiben 42 €
Mixed sashimi 15 slices


14. Moriawase  21 Scheiben 52 €
mixed sashimi 21 slices


No 14



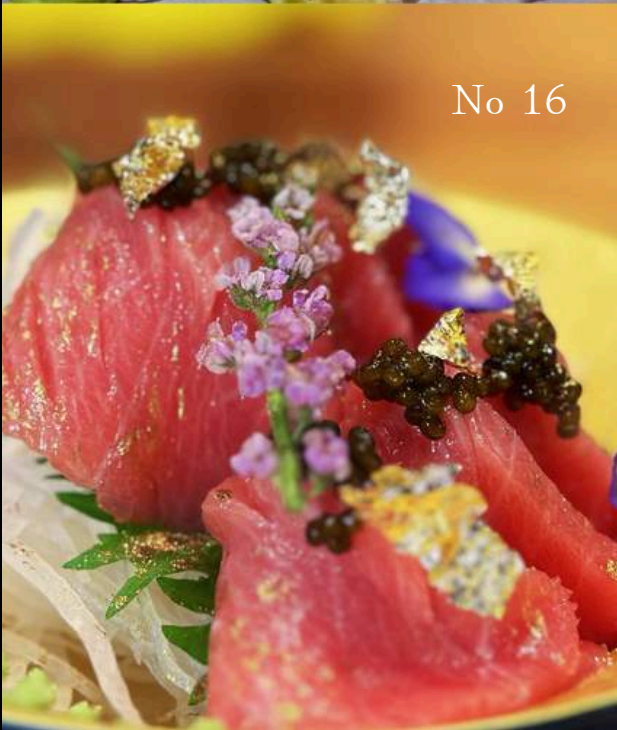
BITTE NACHFRAGEN PLEASE INQUIRE

15. Hamachi Sashimi 6 Scheiben 38 €
hamachi sashimi 6 slices

16. O-Toro Sashimi 6 Scheiben 48 €
tuna sashimi  6 slices

17. Uni - Ika Sensation 42 €
Tintenfischstreifen mit Seeigel
und Lachskaviar 
squid strips with sea urchin
and salmon caviar

No 16





NIGIRI

I ST. / I PIECE

Flambiert










- | | |
|---|-----------|
| 21. Lachs / salmon | 4 € / 5 € |
| 22. Thunfisch / tuna | 6 € / 7 € |
| 23. Butterfisch / butterfish | 4 € / 5 € |
| 24. Makrele / mackerel | 4 € / 5 € |
| 25. Garnelen XL / prawn xl | 4 € / 5 € |
| 26. Barsch / seabass | 4 € / 5 € |
| 27. Hornmuschel / surfclam | 4 € |
| 28. Oktopus / octopus | 5 € |
|  29. Jakobsmuschel / scallop | 6 € |
| 30. Tobiko / flying fish roe | 4 € |
| 31. Tintenfisch / squid | 5 € |
| 32. Gegrillter Aal / grilled eel | 5 € |
|  33. Lachskaviar / salmon caviar | 6 € |
| 34. Lachstatar / salmon tartare | 4 € |

I ST. / I PIECE

BITTE NACHFRAGEN / PLEASE INQUIRE

Flambiert



41. Hamachi / yellowtail  7 € / 8 €
42. Thunfisch Chu-Toro / medium fatty tuna 7 € / 8 €
43. Thunfisch O-Toro & Premium Kaviar  15 € / 16 €
o-toro fatty tuna & premium caviar
44. Uni Seeigel mit Lachskaviar  17€
sea urchin & salmon caviar
45. Botan Ebi Kaltwasserriesengarnele 16 € / 17 €
cold water giant prawn
46. Aka Ebi rote argentinische Garnele  12 € / 13 €
& Premium Kaviar
argentinian red prawn, sea urchin & premium caviar
- MABOROSHI ILLUSION**  25 €
47. Uni Seeigel, Jokobsmuschel & Lachskaviar
sea urchin scallop & salmon caviar
- YOROKOBI**  32 €
48. Botanebi, Uni Seeigel & Premium Kaviar
alaska giant prawn, sea urchin & premium caviar
- TOKUBETSU**  28 €
49. Akaebi, Uni & Premium Kaviar on Top
argentinian red prawn, sea urchin & premium caviar on top
- ZEI-TAKU (OHNE REIS / NO RICE)** 36 €
50. Toro Tatar, Trüffelgänseleber, Seeigel & Premium Kaviar
toro tartare, truffle goose liver, sea urchin & premium caviar

No 47



TAKA

G 5



SOMETHING

G 6



SPECIAL

No 49



HUMI

No 7



MAKIMONO

6 ST. / 6 PIECES

51. Lachs Maki / salmon maki rolls 7 €
52. Thunfisch Maki / tuna maki rolls 9 €
53. Kani Maki / surimi Maki rolls 6 €
54. Unagi Maki / grilled eel maki rolls 10 €
55. Negitoro Maki mit premium Kaviar /
toro maki with spring onion and premium caviar 15 €

VEGGIE MAKIMONO

6 ST. / 6 PIECES ALL 5,- €

61. Avocado Maki /avocado maki rolls
62. Gurke Maki / cucumber maki rolls
63. Rettich Maki / radish maki rolls
64. Inari süße Tofu Maki / sweet tofu maki rolls
65. Kürbis Maki / pumpkin maki rolls
66. Paprika Maki / sweet pepper maki rolls

TAKAHUMI RECOMMENDS

8 STÜCK / 8 PIECES

S1 NEW YORK ROLL 13 €

Inside Out mit Lachs, Avocado und Mayonnaise
inside out with salmon, avocado and mayonnaise

S2 TEMPURA EBI ROLL 15 €

Inside Out mit knuspriger Tempura Garnele, Salat und Mayonnaise
inside out with crunchy tempura prawns, salad and mayonnaise

S3 RAINBOW ROLL 19 €

Inside Out mit Surimi, Avocado und Mayonnaise,
verschiedene Fischvariationen on Top
inside out with surimi, avocado and mayonnaise,
various fish toppings on top

S4 DRAGON ROLL 23 €

Inside Out mit knuspriger Tempura Garnelen
gegrilltem Aal on Top
inside out with crunchy tempura prawns,
grilled eel on top

 **Flambiert**

S5 FLYING SALMON ROLL 18 € / 19 €

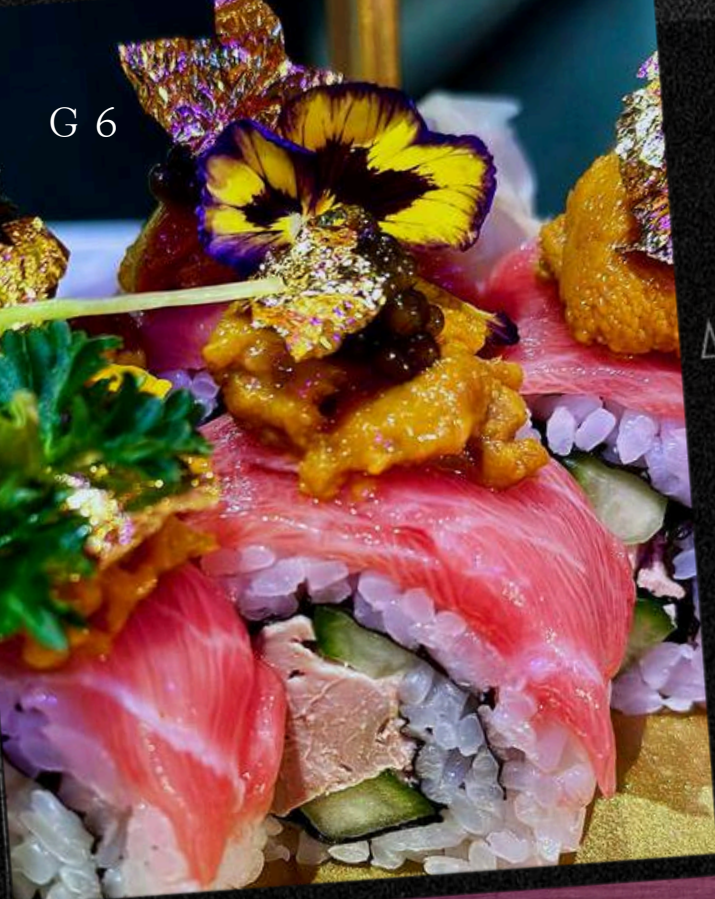
Gebackener Lachs, Gurke, Chilimayo, Lachs on Top
inside out with baked salmon, cucumber, chilimayo and salmon on top

S6 SEAFOOD FUTOMAKI 20 €

5 PIECES

Lachs, Thunfisch, Weißer Fisch, Oktopus, Gurke
big futomaki with salmon, tuna, white fish, octopus and cucumber

G 6



CANVA STORIES

CANVA STORIES FF3

007

020

No 33




CANVA STORIES

007

No 16
please inquire



FOR GOURMETS

 **G1 DAI 'S SPECIAL 8 ST. / 8 PIECES** **26 €**

Inside Out Special mit knuspriger Tempura Garnele
Lachs on Top, mit Lachstatar & Tobiko Yuzu
inside out special with crunchy tempura prawns, salmon,
salmon tartare on top & tobiko yuzu caviar

 **G2 WAKU WAKU 8 ST. / 8 PIECES** **30 €**

Inside Out mit Avocado, Thunfisch, jap. Jakobsmuschel
Tasty Ginger on Top
inside out with avocado, tuna, Jap. scallop
tasty ginger on top

G3 KICHIJOU **35 €**

7 St. gem. Nigiri Sushi und Lachsmaki
7 pieces mixed sushi and salmon roll

 **G4 DAIKIDAIRI** **45 €**

10 St. gem. Nigiri Sushi und Thunfischmaki
10 pieces mixed sushi and tuna roll

 **G5 LA NOBLE 5 ST. / 5 PIECES** **58 €**

Große Rolle mit roter argentinischer Garnele, Jakobsmuschel,
Hamachi, Kürbisstreifen & weiße Miso, schimmernd in Goldmantel
big roll with Argentinian red shrimp, scallop, yellowtail, pumpkin strips,
& white miso, shimmering in a golden coating

 **G6 LE MAJESTIC 8 ST. / 8 PIECES** **88 €**

Inside Out mit Trüffelgänsepastete, Gurke, O-Toro, Uni Seeigel
und Premium Kaviar on Top
inside out with truffle goose liver, cucumber, o-toro, sea urchin
and premium caviar on top

ETAGERE

LE MAJESTIC

EXQUISIT
ASSORTED
NIGIRI

2 Persons

180 €



GULUME

**Je 1 Stück Nigiri oder Gunkan
mit Uni Seeigel, Ikura Lachskaviar,
Hamachi Gelbschwanzmakrele,
Hotate Jakobsmuschel,
O-Toro Nigiri mit Premium Kaviar
Akaebi rote argentinische Garnele**

one piece each of nigiri or gunkan
with uni sea urchin, ikura salmon caviar,
hamachi yellowtail, hotate scallop,
o-toro nigiri with premium caviar,
akaebi Argentinian red prawn with
premium caviar

Mit / with

Trüffel Lachsmaki
truffle salmon maki

64 €

Negitoro Maki
negitoro roll

70 €

**FOLLOW US ON
INSTAGRAM
FACEBOOK**

**RESERVIERUNG
069 - 130 143 84**

**GUTSCHEINE
HIER ERHÄLTlich**

**GESCHLOSSENE
GESELLSCHAFT**

BITTE NACHFRAGEN





MOCHI ICE CREAM
MACHA, VANILLE
MANGO-PASSIONFRUIT

8 €



DANGO
RICE BALLS WITH
SWEET SOY GLAZE

8 €

DESSERT

RICE MANGO DESSERT
STICKY RICE WITH
MANGO

8 €



COCOS DUMPLINGS
RICE BALLS WITH COCOS

8 €



Drinks



NON-ALCOHOL (COLD)

AFRI COLA 0.33 l with sugar / no sugar	4 €
BLUNA ORANGE, MIX, LEMON 0.33 l	4 €
APFELSCHORLE 0.33 l	4 €
GEROLSTEINER sparkling / still 0.5 l	6 €
GREEN TEA ice tea (glass)	4 €
ICE TEA green tea with honey (glass)	5 €
black tea with lemon (glass)	5 €
ROSE LEMONADE (glass)	6 €



COFFEE



TEA

COFFEE	4 €	JASMIN DRAGON PEARLS	5 €
ESPRESSO	3 €	GREEN TEA	5 €
DOUBLE ESPRESSO	5 €	GINGER TEA	5 €
LATTE MACCHIATO	5 €	FRESH MINT TEA	5 €
CAPPUCCINO	5 €	MACHA WAKO 90 ml	12 € 
		MACHA KINRIN 90 ml	18 € 



ALCOHOL / JAP. STYLE / WHISKY & COGNAC

LILIFEE rose lemonade / martini	9 € 	HIBIKI SUNTORY WHISKY	17 € 
LA VIE EN ROSE rose lemonade & prosecco	9 € 	KAVALAN WHISKY 4cl	10 € 
ASAHI 0.33 l	5 €	HENNESY v.s.o.p. 2cl	10 €
KIRIN 0.25 l / 0.5 l from the barrel	4 € / 6 €	REMY MARTIN v.s.o.p 2cl	10 €
WARSTEINER 0.3 l / 0.5 l from the barrel	4 € / 6 €	HENNESY XO 2cl	17 € 
PLUM WINE / with sparkling water	6 € / 8 €	REMY MARTIN XO 2cl	17 € 
SAKE 0.1 l (warm)	8 €	YUZUSHU TONIC	15 € 
		ROKU GIN 4cl / GIN TONIC	7 € / 12 €

Wine list

WHITE WINE


0.75L / 0.2 L

W1 Weißburgunder DQ, Trocken
Deutschland / Baden Ortenau


29 € 9 €

W2 Grauburgunder DQ, Trocken
Deutschland / Baden Ortenau

29 € 9 €

W3 Sauvignon Blanc, Trocken 
Deutschland / Pfalz


29 € 9 €

W4 LA PERRIERE Sancerre AOP, Trocken 
Frankreich / Loire

49 €

ROSE WINE

0.75L / 0.2 L

W5 Spätburgunder Rosé, Trocken 
Deutschland / Baden-Ortenau

29 € 9 €

W6 AIX Rosé, Cinsault AOP, Trocken
Côteaux d'Aix en Provence


49 €

RED WINE

0.75L / 0.2 L

W7 Spätburgunder DQ, Trocken
Deutschland Baden-Ortenau

29 € 9 €

W8 Merlot DOC, Trocken 
Italien / Friaul CA BOLANI

29 € 9 €

W9 Merlot, Sangiovese, Carbare Sauvignon IGT
Italien / Toskana, LE VOLTE DELL' ORNELLAIA

79 €

W10 Châteauneuf du Pape AOP, 
Frankreich / Rhône, CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

220 €

CHAMPAGNE & SPARKLING

0.75L / 0.1 L

W11 PROSECCO CA BOLANI
Italien / Friaul

40 € 7 €

W12 VEUVE CLICQUOT
Frankreich / Champagne

150 €

Delicious

CREATION



www.takahumi.de