

Willkommen zu Hause bei Kometsu

"Kometsu" beschreibt unser Konzept für eine Küche mit Reis, gewürdigt in der japanischen Handwerkskunst des Sushis.



Minimalismus und der hohe Anspruch an Qualität repräsentieren die Philosophie und Tradition des japanischen Klassikers, Reis in seiner Natürlichkeit zu erhalten und durch ausgelesenen Fisch perfekt zu interpretieren. Zu diesem Zweck wird jede unserer Zutaten streng auf seine Herkunft und Qualität kontrolliert und nur die hochwertigsten Produkte mit Sorgfalt verarbeitet. Vertrauen Sie unseren geschulten Händen und begeben Sie sich in ansprechendem Ambiente auf eine kulinarische Reise durch die fernöstliche Sushi-Kultur.

In Ihrem Dienste innovativ und kreativ zu denken, sowie ständig nach dem Außergewöhnlichen zu streben, treibt uns dabei zu Höchstleistungen an. Überzeugen Sie sich selbst.

ALKOHLFREIE GETRÄNKE

Fritz

0,33L (FLASCHE) \ 2,6

kola / kola zuckerfrei
orangen-limonade / melonen-limonade
mischmasch kola-orangen

Fritz Bio

apfelsaftschorle
rhabarbersaftschorle
traubensaftschorle

Coca Cola / Coca Cola Light

0,3L \ 2,6

Calpis

0,3L \ 3,4

japanischer Softdrink auf Milchbasis

Hausgemachte Limonade

0,4L \ 3,8

erfrischender Trinkgenuss auf crushed Ice

Wassermelone-Limette-Pfefferminze
Guave-Rose-Mango
Kokos-Mango-Limette

Selters Mineralwasser

0,25L (FLASCHE) \ 2,4

Still / Medium

0,75L (FLASCHE) \ 5,8

BIER

Beck's

0,33L (FLASCHE) \ 2,8

Pils / Blue alkoholfrei

Kirin Ichiban

0,33L (FLASCHE) \ 3,4

japanisches Bier seit 1885, marktführendes Bier in Japan

Asahi Super Dry

0,33L (FLASCHE) \ 3,4

sehr beliebtes japanisches Bier seit 1889

iki Bier Yuzu

0,33L (FLASCHE) \ 3,4

japanisches BIO Bier mit Yuzu-Zitrone und Grüntee

TEE

Sencha

gerösteter japanische Grüner Tee, in Japan mit Abstand der am meisten angebaute und getrunkene Grüntee.

0,3L \ 2,8

Genmaicha

beliebte japanische Teemischung, aus Sencha und geröstetem braunen Naturreis, erhält eigenständigen Charakter mit warmen malzigen Röstgeschmack

0,3L \ 3,2

Oolong

traditionelle chinesische Teesorte, halb-fermentierter Tee, mild aber dennoch aromatisch, reduziert die Körperfett und intensiviert Stoffwechselfvorgänge

0,3L \ 3,6

Hausgemachter Grapefruit Tee

hausgemacht mit frischer Grapefruit, warm oder kalt serviert

0,3L \ 3,8

Hausgemachter Ingwer Tee

hausgemacht mit frischem bio-Ingwer, warm serviert

0,3L \ 3,8

SAKE & SHOCHU

Ozeki Junmai

(Sake) traditioneller japanischer Reiswein Junmai-shu, 14,5% vol., kalt oder warm serviert

0,12L (KANNE) \ 3,8

Hakushika Junmai Ginjo

(Sake) Premium Reiswein Junmai Ginjo aus Nishinomiya Japan, 14,5% vol., kalt oder warm serviert

0,12L (KANNE) \ 5,5

0,72L (FLASCHE) \ 38

Nishi Goten Junmai Daiginjo

(Sake) Reiswein Junmai Daijinjo von Kitano Homare aus Sapporo Japan, 15,5% vol., kalt oder warm serviert

0,72L (FLASCHE) \ 65

Kuro Yokaichi Imo 40ML \ 5
(Shochu) japanische Spirituose aus Süßkartoffeln
25% vol., kalt oder warm serviert

Wakamurasaki no Kimi 40ML \ 7
(Shochu) japanische Spirituose aus Sesamblatt (Perilla), 25% vol., kalt oder warm
serviert

Kumashochu 20ML \ 6
(Shochu) japanische Spirituose aus Reis, 35% vol., kalt oder warm serviert

PRICKELNDES & WEIN

Ume Secco 0,1L \ 3,5
hausgemachte Sekt Mischung mit Pflaumen-Geschmack

Shouga Secco 0,1L \ 3,5
hausgemachte Sekt Mischung mit Ingwer-Geschmack

Weinschorle 0,15L \ 4
Weißweinschorle / Pflaumenweinschorle

Prosecco Frizzante DOC 0,1L \ 3,5
Terra Serena, Italien 0,75L (FLASCHE) \ 25

Umeshu Takara 0,15L \ 5
japanischer Pflaumenwein, Takara Kyoto 0,75L (FLASCHE) \ 23
10% vol., kalt serviert

Grauburgunder 0,15L \ 4,5
(Weißwein) Weingut Heinz Pfaffmann, Pfalz 0,75L (FLASCHE) \ 20

Riesling 0,15L \ 5
(Weißwein) Weingut Schumann-Nägler, Geisenheim, Rheingau 0,75L (FLASCHE) \ 23

Chardonnay Bourgogne 0,15L \ 5
(Weißwein) Cave de Vignerons de Buxy, Burgund, Frankreich 0,75L (FLASCHE) \ 23

Lugana DOC Ottella 0,15L \ 6,5
(Weißwein) Az. Agricola Ottella, Gardasee, Italien 0,75L (FLASCHE) \ 30

Montepulciano d'Abruzzo DOC 0,15L \ 4,5
(Rotwein) Porta Sole, Abruzzen, Italien 0,75L (FLASCHE) \ 20

Enguera Crianza (Bio) 0,15L \ 6
(Rotwein) Enguera, Valencia, Spanien 0,75L (FLASCHE) \ 28

COCKTAILS

alkoholhaltig

Tokyo Rose 0,25L \ 6,5
Sake Junmai, Kirschsafft, Kirschsirup, Rose, Soda

Summer Night 0,25L \ 7,5
Shochu, Wassermelonesirup, Mangosaft, Limettesaft

Slim & Sexy 0,25L \ 7,5
Shochu, Calpis, hausgemachter Ingwertee, Soda, Minze

Okinawa Samurai 0,15L \ 8,5
Shochu, Ingwersaft, Limettesaft, Grapefruitsaft, Grapefruit

Kyoto Mojito 0,15L \ 8,5
Shochu, Sake Junmai, Limettesaft, Ingwersaft, Minze, Limette

ohne Alkohol

Sakura Dream 0,25L \ 6,5
Kirschsafft, Kirschsirup, Guavasafft, Grapefruit, Kirsch

Sea Breeze 0,25L \ 6,5
Limettesaft, Kokosmilch, Pflaumensaft, Grapefruit, Kokos

HAPPY HOUR!
täglich ab 20:30 Uhr
20 % Rabatt
auf alle Cocktails!

VORSPEISE

前菜

- | | | |
|-----|--|-----|
| V01 | Yakitori
marinierte Hähnchenspieße | 4,5 |
| V02 | Ebi Tempura
Garnelen im Tempurateig | 6,5 |
| V03 | Miso Suppe
japanische Nationalsuppe, hausgemacht mit Tofu, Seetang, frische Bio Shiitake Pilze | 3,4 |
| V04 | Edamame
junge blanchierte Sojabohnen | 3 |
| V05 | Seetang Salat
mit Sesamdressing | 3,4 |



SASHIMI

刺身

FRISCHE FISCHFILET VARIATION, MUNDGERECHT GESCHNITTEN

- | | | |
|-----|---|------|
| S01 | Mini Sashimi Teller
gemischter Mini - Teller mit den besten tagesfrischen Fischarten zum Ausprobieren | 5,2 |
| S02 | Sashimi Teller
gemischter Teller mit Lachs, Thunfisch und eventuell anderen tagesfrischen Fischarten | 16,5 |
| S03 | Sashimi vom Lachs | 15 |
| S04 | Sashimi vom Thunfisch | 20 |

NIGIRI

握り

HÄPPCHEN SUSHI / 1 STÜCK

MIT ROHFISCH

N10	Sake Lachs	2,2
N11	Maguro Thunfisch	2,6
N13	Ika Tintenfisch, Kalmar	2
N14	Hotate Gai Jakobsmuschel	2,6

OHNE ROHFISCH

N20	Ebi Garnele	2,2
N21	Ika Geso Tintenfisch, Kalmar-Tentakel	2
N22	Kani Surimi	1,8
N23	Unagi gegrillter Seeaal	3,2

VEGETARISCH

N30	Tamago japanisches Omelett	1,8
N31	Inari (vegan) süße gebackene Tofutasche	1,8
N32	Avocado (vegan) Avocado	1,6



HOSOMAKI

細巻

DÜNNE REISINNENROLLEN | 1 ROLLE / 6 STÜCK

MIT ROHFISCH

H10	Sake Maki Lachs	3,8
H11	Tekka Maki Thunfisch	4,5

OHNE ROHFISCH

H20	Kaniavo Maki Surimi, Avocado, Mayo	4,2
H21	Kanikama Maki Surimi, Mayo	3,8
H22	Ebi Avocado Maki Garnelen, Avocado, süße Sauce	4,5

VEGETARISCH

H30	Kappa Maki (vegan) Gurke, Sesam	2,9
H31	Avocado Maki Avocado, Mayo	3,8
H33	Tamago Maki jap. Omelett, Sesam	3,0
H34	Shinko Maki (vegan) eingelegter Rettich, Sesam	3,2
H35	Kanpyo Maki (vegan) marinierter Kürbis, Sesam	3,5



H11 TEKKA MAKI



H10



H22



H31



H33



H35 KANPYO MAKI

URA MAKI

卷物

REISAUSSENROLLEN „INSIDE-OUT“ | 1 ROLLE / 6-8 STÜCK

MIT ROHFISCH

- | | | |
|-----|---|------|
| U10 | Sesami | 5,8 |
| | Lachs, Avocado, Sesam | |
| U12 | Kabuki | 6,5 |
| | Thunfisch, Gurke, Tobbikorogen | |
| U13 | Spicy Lachs | 6,4 |
| | Lachs, Avocado, hausgemachte scharfe Mayo | |
| U14 | Spicy Tuna | 6,6 |
| | Thunfisch, hausgemachte scharfe Mayo | |
| U15 | California Lachs Roll | 6,8 |
| | Lachs, Avocado, Mayo, Tobbikorogen | |
| U16 | Columbia Lachs Roll | 7,2 |
| | Lachs, Avocado, Frischkäse, Schnittlauch | |
| U17 | Fishman Maki Spezial | 12,5 |
| | Garnelen Tempura Maki mit Lachsumhüllung | |
| U18 | Sunrise Maki Spezial | 10,5 |
| | Avocado Maki mit Lachs und Tobbikorogen Topping | |

OHNE ROHFISCH

- | | | |
|-----|---|-----|
| U20 | California Classic | 5,8 |
| | Surimi, Avocado, Mayo, Tobbikorogen | |
| U21 | Ebi Avocado | 5,8 |
| | Garnelen, Avocado, Sesam | |
| U22 | Maguro Kakuni | 5,5 |
| | gekochter Thunfisch im jap. Mayo, Sesam | |



U17 FISHMAN MAKI SPEZIAL



U18 SUNRISE MAKI SPEZIAL

- U23 Unagi Avocado** 7,2
gegrillter Seeaal, Avocado, Sesam
- U24 Britisch Columbia Classic** 6,2
Surimi, Avocado, Frischkäse, Schnittlauch
- U25 Deluxe Columbia Tempura** 8,5
Garnelen Tempura, Frischkäse, Schnittlauch
- U26 Tiger Roll (Futo Maki)** 9,5
Garnelen Tempura, Avocado, Mayo, Tobbikorogen

VEGETARISCH

- U31 Sweet Tofu Roll (vegan)** 5,5
Süß eingelegte Tofutasche, Avocado, Sesam
- U32 Vegi Columbia** 6,5
jap. Omelett, Frischkäse, Schnittlauch
- U33 Kappa Kanpyo (vegan)** 5,8
Gurke, mariniertes Kürbis
- U34 Spicy Kappavo** 5,8
Avocado, Gurke, scharfe Mayo



GUNKAN



SCHLACHTSCHIFF-ROLLEN-SUSHI | 1 STÜCK

MIT ROHFISCH

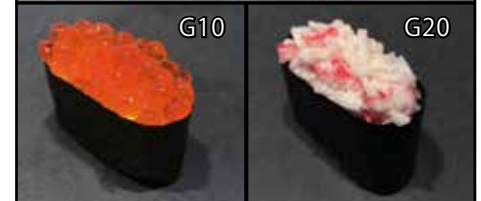
- | | | |
|-----|---|-----|
| G10 | Ikura
Lachskaviar | 3,4 |
| G11 | Negi Sake
Lachstartar, Schnittlauch, Mayo | 2,6 |
| G12 | Negi Maguro
Thunfischtartar, Limette, Koriander | 2,9 |
| G13 | Negi Hotate Gai
Jakobsmuscheltartar, Tobbikorogen, Mayo | 3,2 |

OHNE ROHFISCH

- | | | |
|-----|--|-----|
| G20 | Negi Kanikama
Surimitartar, Mayo | 2,4 |
| G21 | Negi Ebi
Garneletartar, Tobbikorogen, Mayo | 2,6 |
| G22 | Maguro Kakuni
gekochter Thunfisch. Gurke | 2,6 |



G12 NEGI MAGURO



G10

G20



G13 NEGI HOTATE GAI



G11 NEGI SAKE

TEMAKI

手卷

SUSHI HÖRNCHEN | 1 STÜCK

MIT ROHFISCH

- | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|
| T10 | Sake
Lachs, Avocado | 3,5 |
| T11 | Maguro
Thunfisch, Gurke | 3,8 |

OHNE ROHFISCH

- | | | |
|-----|--|-----|
| T20 | Kanikama
Surimi, Avocado, Tobbikorogen, Mayo | 3,5 |
| T21 | Ebi Kanikama
Garnele, Surimi, Avocado, Mayo | 3,9 |
| T22 | Unagi Avo
gegrillter Seeaal, Avocado | 4,8 |

VEGETARISCH

- | | | |
|-----|---|-----|
| T30 | Yasai
japanisches Omelett, Avocado, Gurke | 3,3 |
|-----|---|-----|



SUSHI PLATTE



WENN IHNEN DIE ENTSCHEIDUNG ZWISCHEN DER GROSSEN AUSWAHL SCHWER FÄLLT ...

Kometsu Platte für 1 Person

AUS UNSEREN BESTSELLER UND AKTUELLEN SPEZIALITÄTEN

Nigiri mit Lachs, Thunfisch, Garnele, Omelett,
Jakobsmuschel und anderen tagesfrischen Zutaten
jeweils 1 Stück (7 Stück)

klassische Lachs, Gurke Hosomaki
jeweils 1 Rolle (6+6 Stück)

aktuelle Maki Spezialität, 1 Rolle
(6 - 8 Stück)

28,-

Kometsu Platte für 2 Personen

AUS UNSEREN BESTSELLER UND AKTUELLEN SPEZIALITÄTEN

Nigiri mit Lachs, Thunfisch,
Garnele, Omelett,
Jakobsmuschel und mit anderen tagesfrischen
Zutaten
jeweils 2 Stück (14 Stück)

klassische Thunfisch, Gurke
Hosomaki
jeweils 1 Rolle (6+6 Stück)

California Lachs Roll (8 Stück)

aktuelle Maki Spezialität, 1 Rolle
(6 - 8 Stück)

48,-

Empfehlung 4

TRADITIONELLE JAPANISCHE SUSHI KOMBINATION, MIT ROHFISCH

Lachs, Thunfisch, Garnele,
Kalmar-Tentakel Nigiri
jeweils 1 Stück (4 Stück)

Negi Lachs, Negi Thunfisch Gunkan
jeweils 1 Stück (2 Stück)

California Classic Ura Maki
1 Rolle (8 Stück)

Lachs, Thunfisch Hoso Maki
jeweils 1/2 Rolle (3+3 Stück)

19,5

Empfehlung 3

TRADITIONELLE BASIS SUSHIPLATTE
MIT ROHFISCH

Lachs, Thunfisch, Garnele, Surimi Nigiri
jeweils 1 Stück (4 Stück)

Lachs, Gurke Hoso Maki
jeweils 1 Rolle (6+6 Stück)

Thunfisch Kakuni Gunkan, 1 Stück

13,5

Empfehlung 5

MODERNE SUSHIPLATTE OHNE ROHFISCH

Garnele, Kalmar-Tentakel,
Omelett, Süße Tofutasche Nigiri, jeweils 1 Stück (4
Stück)

Negi Surimi, Thunfisch Kakuni Gunkan
jeweils 1 Stück (2 Stück)

Avocado Hoson Maki, California Classic Ura Maki
jeweils 1 Rolle (6+8 Stück)

19,5

Empfehlung 6

VEGETARISCH

Avocado, Süße Tofutasche Nigiri
jeweils 1 Stück (2 Stück)

Vegetarisch Te Maki (1 Stück)

Omelett, Kanpyo Kürbis Hoson Maki
jeweils 1 Rolle (6+6 Stück)

13,5

Empfehlung 7

VEGAN

Tofutasche Nigiri mit Kürbis und Avocado Füllung (1
Stück)

Shinko Maki mit eingelegter Rettich
1 Rolle (6 Stück)

Sweet Tofu Roll Ura Maki, 1 Rolle (8 Stück)

13,5

Empfehlung 8

TRADITIONELLE JAPANISCHE NIGIRI-PLATTE

Lachs, Thunfisch,
Garnele, Tintenfisch Nigiri jeweils 2 Stück

Jakobsmuschel, gegrillter Seeaal,
Kalmar-Tentakel, Omelett Nigiri
jeweils 1 Stück

Nirigi mit anderen tagesfrischen Zutaten, 2 Stück

insgesamt 14 Stück

28,-

ラーメン MISO RAMEN

vegi	10,5
vegetarisch, mit Sojasprossen und Ei (auch als Vegan ohne Ei)	
chashu	12,5
mit geschmortem Schweinefleisch	
toriteri	12,5
mit teriyaki chicken	

熱々の一品 WARME GERICHTE

toriteri	8,5
mit Teriyaki Sauce mariniertes und gebratenes Hühnerfleisch	
chashu	9,5
mit Soysauce mariniertes und geschmortes Schweinefleisch	
unagi	13
gegrillter Seeaal	
als bentobox menü mit reis, tagessuppe und beilagen	+6,5

ちらし寿司 CHIRASHI DON

traditionell	18,5
gemischte Sashimi, Gemüse und Beilagen auf Sushi Reis und Tagessuppe, auf Wunsch kann Sashimi nur aus Lachs oder Thunfisch bestehen	
ohne Rohfisch	16,5
nur mit gekochten Meeresfrüchte und Zutaten und Tagessuppe	
vegetarisch / vegan	13,5
nur mit vegetarischen oder veganen Zutaten und Tagessuppe	



DESSERT デザート

- | | | |
|-----|---|-----|
| X10 | Yomogi Daifuku
jap. Reismehlkuchen mit gesüßten
Adzukibohnen | 3,2 |
| X11 | Tai-Yaki
warme traditionelle jap. Fischform Waffel
mit Adzukibohnen Musfüllung | 4 |
| X12 | Matcha-Eiscreme
Grüntee-Eis | 3,4 |
| X13 | Kuro-Goma Eiscreme
Schwarzsésam-Eis | 3,4 |



SAUCEN & BEILAGEN 余類

- | | | |
|-----|--|-----|
| X20 | Schälchen Sushi Reis | 2 |
| X21 | Gari
1 Portion Ingwer, eingelegt | 1,5 |
| X22 | Sojasauce Banno
1 Portion hausgemachte Sojasauce,
relativ salzarm | 1 |
| X23 | Sojasauce Amai
1 Portion hausgemachte Sojasauce,
relativ süß | 1 |
| X24 | Teriyaki Sauce
1 Portion Teriyaki Sauce | 1 |
| X25 | Japanische Mayo
1 Portion japanische Mayonaise | 1 |
| X26 | Scharfe Sauce
1 Portion hausgemachte scharfe Sushi
Sauce (Mayo Basis) | 1 |



昼食弁当

Jeden Mittwoch und Donnerstag von 12 bis 15 Uhr
stellt Ihnen unser Küchenteam folgende **Mittagsmenüs**

CHIRASHI DON (ちらし寿司) BENTO BOX

traditionelle Chirashi Sushi + Miso Suppe Classic + wechselnde
Beilagen

für 9,5 EUR

SUSHI PLATTE (寿司盛合)

Wechselnde Sushi Platte aus 16 Stück Sushi, gemischt aus Nigiri und
Makis + Miso Suppe Classic
(auf Wunsch kann die Platte auch ohne Rohfisch, vegetarisch oder
vegan sein)

für 11,5 EUR

Und Sie können die Mittagsmenüs auch zum Mitnehmen bestellen.

0521 / 96 200 680 | info@kometsu.de

FEIERN SIE BEI KOMETSU



Sie sind auf der Suche nach einer passenden Lokation für Ihre Geburtstagfeier, Jubiläum, Hochzeit oder Betriebsfeier?

Bei Kometsu sind Sie richtig!
Wir bieten Ihnen bis zu 50 Sitzplätze in einer gemütlichen Atmosphäre, täglich frische Zutaten, freundliche Bedienung und flexible Menüvarianten!

Treten Sie mit uns in Kontakt. Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot!



CATERING IN BIELEFELD & UMGEBUNG



Sushi, Fingerfood, Vegetarische Snacks, Partyservice, Warme Gerichte & Salate

Ob Geburtstage, Hochzeiten oder andere Events: Sie sagen uns, wie viele Gäste Sie erwarten, ob Sie ausschließlich Sushi anbieten oder lieber nur als Vorspeise/Beilage?

Wir beraten Sie und liefern alles, was Sie brauchen.



Ein großes Geschenk
im
kleinen Format!
Jetzt können
Sie Gutschein
von Kometsu im
gewünschten Betrag
erstellen lassen.



Obermarkt 3a / 33602 Bielefeld
Telefon: (0521) 96 200 680
www.kometsu.de
eMail: info@kometsu.de

GUTSCHEIN
BEI SUSHI KOMETSU

DAUER VON _____

GÜLTIG BIS _____

NAMME _____