

Telefon 07 11 – 50 44 31 02

Lieferservice für Sushi und Don: 18-21 Uhr (keine Nudelgerichte)

Tokio Dining
Steubenstraße 12
70190 Stuttgart-Ost
www.tokiodining.de

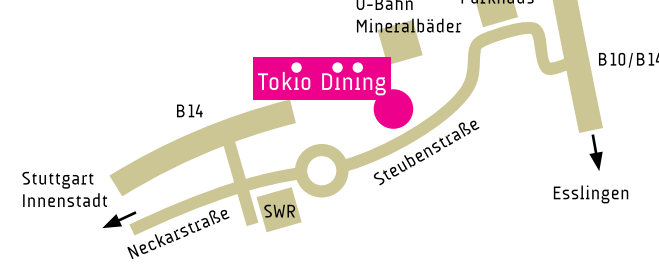
Unser Lieferservice ist von
18-21 Uhr für Sie da. Lieferungen
außerhalb dieser Uhrzeiten auf
Anfrage. Bitte beachten Sie
unsere aktuellen Öffnungszeiten.

Öffnungszeiten:

Di-Sa 11:30 – 14:30 Uhr
(Bestellung bis 14:00 Uhr)
Mo-Sa 17:30 – 22:30 Uhr
(Bestellung bis 22:00 Uhr)
So 11:00 – 21:30 Uhr
(Bestellung bis 21:00 Uhr)

Mindestbestellwert: 16 Euro
Lieferpauschale: 3 Euro
Liefergebiete: 70173, 70182, 70188,
70190, 70191, 70372, 70374, 70376.
Sie können Ihre Bestellung gerne
auch selbst im Restaurant abholen.

So erreichen Sie uns:



Zu Fuß:
Von Mineralbäder in Richtung
SWR in ca. 4 Minuten.

Mit der U-Bahn:
Haltestelle Mineralbäder

U14 Richtung Remseck
U2 Richtung Neugereut
U1 Richtung Fellbach
U11/U19 Richtung Mercedes-
Benz-Arena

Mit dem Auto:
Die Steubenstraße liegt in
Stuttgart-Ost/Berg zwischen
SWR und Mineralbad Leuze,
ca. 5 Minuten Fahrzeit vom
Stuttgarter Hauptbahnhof

Parkplätze:
Ausgeschilderte Parkplätze
und Parkhaus Mineralbäder
(Nißlerstraße). Zu Fuß ca.
2 Minuten entfernt.



Don (auf Reis)

Diese original japanische Spezialität erhalten Sie in Stuttgart nur bei Tokio Dining. Wir bieten Ihnen Donburi in vielen leckeren Variationen.

- 63. Sake Don (Lachs) € 12,50
- 64. Negi Maguro Don (Thunfisch, Frühlingszwiebeln) € 15,00
- 65. Sake-Ikura-Don (Lachs, Lachskaviar) € 17,50
- 66. Tekka Don (Thunfisch) € 17,50
- 67. Chirashi Don (Empfehlung des Sushi-Meisters) € 17,50
- 68. Una Don (gekochter Aal) € 20,90
- 69. Katsudon (Wiener Schnitzel, Ei, Sojasoße) € 14,50
- 70. Tokio Dining Don (gebratenes Schweinefleisch) € 15,50
- 71. Yakitori Teller (Vier Hühnerspieße, Reis, Gemüse) € 13,90
- 72. Ebitenpura Don (frittierte Garnelen mit Sojasoße) € 16,50



Ramen (in Fleischbrühe)

Ramen-Nudeln (aus Weizenmehl und Ei). Einmalig in Süd-Deutschland! Direkt aus Japan! Bei Tokio Dining können Sie das beliebteste Nudelgericht Japans genießen!

- 73. Shoyu Ramen (Sojasoße, 1x Chashu, gekochtes Ei) € 11,90
- 74. Wakame Shoyu Ramen (Sojasoße, Seetang, gekochtes Ei) € 12,90
- 75. Shoyu Tonkotsu Ramen (Sojasoße, 1x Chashu, gekochtes Ei) € 13,50
- 76. Miso Ramen (Sojapaste, Mais, Seetang, 1x Chashu, Ei) € 13,90
- 77. Spicy Miso Ramen (Sojapaste, Mais, 1x Chashu, Chili, gekochtes Ei) € 14,50
- 78. Chashu Ramen (5 Scheiben gekochtes Fleisch mit Sojasoßengeschmack) € 16,30

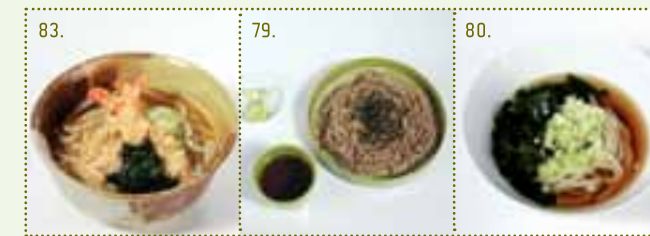
Alle Ramen werden mit Frühlingszwiebeln zubereitet. Chashu ist gekochtes Schweinefleisch mit Sojasoßengeschmack.



Sanuki-Udon / Soba (in Fischbrühe)

Original japanische Udon (Weizen) oder Soba (Buchweizen)-Nudelsuppe. Besonders die Sanuki-Udon sind in ganz Japan als Spezialität der Präfektur Kagawa bekannt. Beide können kalt oder warm zubereitet werden. Alle Gerichte mit Sojasoßengeschmack. Unsere Sanuki-Udon kommen direkt aus Shikoku/Japan.

- 79. Sanuki-Udon oder Soba (Frühlingszwiebeln) warm oder kalt € 10,90
- 80. Wakame Sanuki-Udon oder Soba (Seetang, Frühlingszwiebeln) warm € 12,50
- 81. Tsukimi Sanuki-Udon oder Soba (Ei, Frühlingszwiebeln) warm € 12,90
- 82. Niku Sanuki-Udon oder Soba (Rindfleisch, Frühlingszwiebeln) warm € 14,90
- 83. Ebi Tempura Sanuki-Udon oder Soba (Zwei Garnelen frittiert, Frühlingszwiebeln) warm oder kalt € 16,90
- 84. Kitsune Sanuki-Udon oder Soba (frittierter Tofu, weißer Sesam, Seetang) warm € 13,90



Extra

- 85. Onigiri (Ein Reisknödel, mit Lachs oder sauren Pflaumen) € 3,50
- 86. Reis € 2,00
- 87. Extra Ingwer € 1,50

Tokio Dining Menü-Set

Bestellung bei Ramen

- 88. Gyoza (5 Stück) € 5,50

Dessert

- 89. Zwei Kugeln Eis (Vanille, Erdbeere ¹) € 4,30
- 90. Zwei Kugeln Eis (Vanille mit Schokoladensoße ¹) € 4,30
- 91. Zwei Kugeln Eis (Macha ¹ oder Sesam) € 5,80
- 92. Zwei Kugeln Eis (Macha ¹ oder Sesam) mit Ogura € 7,20
- 93. Zwei Kugeln Eis (Vanille) mit Ogura € 5,80
- 94. Japanese Crêpes mit
 - Kinako (Sjabohnen) € 5,80
 - Karamell € 5,80
 - Mango ¹ € 5,80
 - Zitrone € 5,80
 - Erdbeersoße ¹ € 5,80
 - Erdbeereis ¹ € 5,80
 - Eis (Vanille) € 5,80
 - Schwarzer Zucker € 5,80
 - Maccha (Grüner Tee) € 5,80mit oder ohne Sahne
- 95. Japanese Crêpes mit
 - Eis (Vanille) mit Schokoladensoße € 6,20
 - Banane mit Schokoladensoße € 6,20
 - Eierlikör € 6,20
- 96. Japanese Crêpes mit
 - Eis (Macha ¹ oder Sesam) mit Sahne und Obst € 6,60
 - Eis (Vanille) mit Banane und Schokosoße € 6,60
- 97. Japanese Crêpes mit
 - Eis (Macha ¹ oder Sesam) mit Ogura (gezuckerte rote Bohnen) und Sahne € 8,20

Inhaltsstoffe:
1 = Farbstoff. 2 = Krebsfleisch-
imitat aus Fischmuskeleiweiß.
Alle Preise in Euro inklusive
Mehrwertsteuer. Irrtümer und
Änderungen vorbehalten.
Abbildungen beispielhaft.

Tokio Dining,
Stand: Januar 2011,
gültig bis 30.05.2011



Tokio Dining

Original japanisches Sushi & Nudeln.
Restaurant + Lieferservice

Tokio Dining
Steubenstraße 12
70190 Stuttgart-Ost
Telefon 07 11 – 50 44 31 02
www.tokiodining.de

Öffnungszeiten:
Di-So 11:30 – 14:30 (Bestellung bis 14:00)
Mo-Sa 17:30 – 22:30 (Bestellung bis 22:00)
So 17:30 – 21:30 (Bestellung bis 21:00)



Menü

S-1: Vege-Maki Set € 8,90

- 1 Inari (frittiertes Tofu)
- 3 Takuan Maki (eingelegter Rettich)
- 3 Kappa Maki (Gurke)
- 6 Korea i.o. Roll (Seetangsalat 1)

S-2: Meguro Set € 13,30

- 3 Tekka-Maki (Thunfisch)
- 3 Sake-Maki (Lachs)
- 3 Avocado-Maki
- 3 Kappa-Maki (Gurke)
- 1 Ebi-Nigiri (gekochte Garnele)
- 1 California Temaki (Surimi 1, 2, Gemüse)

S-3: Sugamo Set € 14,50

- 1 Sake Nigiri (Lachs)
- 1 Ebi Nigiri (gekochte Garnele)
- 1 Empfehlung des Sushi-Meisters: Nigiri oder Maki
- 3 Ume-Q-Maki (Pflaume, Gurke)
- 3 Kappa-Maki (Gurke)
- 3 Takuan-Maki (eingelegter Rettich)
- 3 Tekka-Maki (Thunfisch)

S-4: Ikebukuro Set € 18,90

- 1 Maguro Nigiri (Thunfisch)
- 1 Hotate Nigiri (Jakobsmuschel)
- 1 Sake Nigiri (Lachs)
- 1 Ebi Nigiri (gekochte Garnele)
- 6 Kappa Maki (Gurke)
- 6 Sake Maki (Lachs)

S-5: Odaiba Set € 22,50

- 1 Maguro Nigiri (Thunfisch)
- 1 Sake Nigiri (Lachs)
- 1 Hotate Nigiri (Jakobsmuschel)
- 1 Ika Nigiri (Tintenfisch)
- 1 Ebi Nigiri (gekochte Garnele)
- 4 Futomaki (Riesenrolle mit verschiedenen Zutaten)
- 3 Kappa-Maki (Gurke)



S-6: Chikiji Set € 22,20

- 1 Sake Nigiri (Lachs)
- 1 Ebi Nigiri (gekochte Garnele)
- 1 Ika Nigiri (Tintenfisch)
- 1 Amaebi Nigiri (Süße Garnele)
- 1 Maguro Nigiri (Thunfisch)
- 1 Tai Nigiri (Schnapper)
- 1 Hotate Nigiri (Jakobsmuschel)
- 1 Ikura Nigiri (Kaviar)

S-7: Ginza Set € 32,20

- 2 Sake Nigiri (Lachs)
- 2 Ebi Nigiri (gekochte Garnele)
- 2 Maguro Nigiri (Thunfisch)
- 2 Empfehlung des Sushi-Meisters: Nigiri oder Maki
- 2 Tamago Nigiri (japanisches Omelett)
- 6 California-i.R. Maki (Avocado, Surimi 1 2)
- 3 Sake-Maki (Lachs)
- 3 Kappa-Maki (Gurke)

S-8: Tokio Dining Party Set (4-5 Personen) € 74,90

- 20 Nigiri, Empfehlungen des Sushi-Meisters
- 24 Maki, Empfehlungen des Sushi-Meisters



Nigiri (je ein Stück)

1. Tamago (japanisches Omelett) € 1,90
2. Sake (Lachs) € 3,20
3. Ebi (gekochte Garnele) € 3,30
4. Ika (Tintenfisch) € 3,00
5. Amaebi (süße Garnele) € 3,30
6. Maguro (Thunfisch) € 3,50
7. Tai (Schnapper) € 3,40
8. Hotate (Jakobsmuschel) € 3,50
9. Unagi (gegrillter Aal) € 3,90
10. Inari (eingelegter süßer Tofu, frittiert) € 3,00
11. Ikura (Kaviar) € 3,80

Maki (je sechs Stück)

12. Kappa-Maki (Gurke) € 3,50
13. Tamago-Maki (japanisches Omelett) € 2,90
14. Takuan-Maki (eingelegter Rettich) € 3,60
15. Ume-Q-Maki (Pflaume, Gurke) € 3,60
16. Shiitake-Maki (japanische Pilze, gekocht) € 3,40
17. Sake/Avocado-Maki (Lachs, Avocado) € 4,50
18. Natto-Negi-Maki (jap. fermentierte Sojabohnen) € 3,90
19. Avocado-Maki € 3,90
20. Saba-Iso-Maki (Makrele, Ingwer, Ruccola) € 4,20
21. Sake-Maki (Lachs) € 3,90
22. Tekka-Maki (Thunfisch) € 4,30
23. Maguro-Avocado-Maki (Thunfisch, Avocado) € 4,90
24. Sakekawa-Maki (gegrillte Lachshaut, Gurke) € 4,50



Uramaki (Inside Roll - je sechs Stück)

25. Sweden-I.R.Maki (Lachs, Gurke) € 5,50
26. California-I.R.Maki (Avocado, Surimi 1, 2) € 5,30
27. Korea-Maki (Seetangsalat) € 4,40
28. Alaska-Maki (Lachs, Avocado) € 5,30
29. Spain-Maki (Thunfisch, Gurke) € 5,60
30. Hawaii-Maki (Garnelen, Avocado mit Mayo) € 5,90
31. Japan-Maki (Aal, Gurke) € 5,90

Futomaki (Big Rolls - je vier Stück)

32. Vege-Futomaki (verschiedenes Gemüse) € 6,10
33. Ebi Tempura-Maki (frittierte Garnele) € 6,50
34. Futomaki (Riesenrolle mit verschiedenen Zutaten) € 6,50
35. Luxus-Futomaki (Garnele, Gurke, Lachskaviar) € 7,50



Temakisushi (Tüte-Sushi - je 1 Stück)

36. California Temaki (Avocado, Surimi 1 2, Gemüse) € 3,70
37. Sweden Temaki (Lachs, Gemüse) € 3,80
38. Spain Temaki (Thunfisch, Gurke) € 4,20
39. Yakitori Temaki (Hühnerspieß, Gemüse) € 3,90
40. Tokio Dining Temaki (gekochtes Fleisch) € 3,90
41. Ebi-Tempura Temaki (frit. Garnelen, Gemüse) € 4,80

Sashimi

42. Sake Set (Lachs) € 13,90
43. Sake & Maguro Set (Lachs, Thunfisch) € 15,90
44. Moriawase Set (Lachs, Thunfisch, Tintenfisch) € 17,80
45. Tokio Dining Set (Empfehlung des Sushi-Meisters) € 22,50

Suppen

46. Misoshiru (Miso, Tofu, Seetang, Frühlingzwiebeln) € 3,20
47. Namekoshiru (Miso, Tofu, Namekopilz, Frühlingzwiebeln) € 3,50



Vorspeisen

48. Edamame (japanische grüne Bohnen, gekocht) € 3,90
49. Kaiso Salat (Seetangsalat 1) € 4,90
50. Dashi Tamago (japanisches Omelett, 4 Stück) € 3,90
51. Takoyaki (japanische Knödel, 6 Stück mit Mayo) € 6,80
52. Ika-Natto (ferment. Sojabohnen mit Tintenfisch) € 6,20
53. Maguro-Natto (ferment. Sojabohnen mit Thunfisch) € 6,70
54. Ikura-Oroshi (Lachskaviar, geriebener Rettich) € 5,70
55. Gyoza Tokio Dining (japanische Maultaschen, eigene Herstellung, 5 Stück) € 7,50
56. Yakitori Hühnerspieße (3 Stück) € 7,20
57. Wasabi Ebi Tempura (frittierte Garnelen, 2 Stück) € 7,90
58. Karaage (frittiertes Hühnerfleisch) € 7,90
59. Tokio Dining Karaage (frittiertes Schweinefleisch) € 7,90
60. Kaisen Salat (Blattsalat, Tomaten, gebratene Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, Surimi 1 2, Seetangsalat) € 9,50
61. Tofu Salat (Blattsalat, Tomaten, Tofu) € 7,30
62. Sunomono (Seetang, Gurke mit Essig) € 4,90

