



やきとり処 沼田

YAKITORI NUMATA
TOKYO



Authentisches Japanisches Yakitori und Izakaya Restaurant



Was ist YAKITORI

Yakitori ist ein japanisches traditionelles Gericht.

Das Fleisch wird medium rare gegrillt, wodurch es saftig lecker bleibt.
Bevorzugen Sie es gut durchgebraten, geben Sie dies bitte bei der Bestellung an.

Yakitori is a Japanese traditional food.

The meat is grilled medium rare which keeps it juicy and full of umami.
If you want it well done please tell us when ordering.

Home Page



Instagram



スピードお菜

Small bites / kleine Häppchen

Appetizers

€4,80
each



枝豆 ^M

Gekochte Sojabohnen
Cooked soybeans



冷奴 ^M

Kalter Tofu
Cold tofu

キムチ ^B

Kimchi



味噌キュー ^{F,I,M}

Gurke mit Miso
Cucumber with miso



きゅうりの一本漬け ^F

Eingelegte Gurken
Quick-pickled cucumber



すもつ

Schweinekutteln
mit Essig
Vinegar pork tripe

€ 5.80 ^{I,M}



ガリキャベツ

Kohl
mit eingelegtem Ingwer
Cabbage with pickled ginger

€ 5.90 ^{2,4,5,8,F}

沼田の オリジナル食べるラー油



食ベラー ザーサイ

Vege Pickles
mit Taberu Rayu

€ 4.80 ^{5,F,L}

Taberu Rayu Hausgemachter Chili Knoblauch Gewürz



NUMATA's Choice!
自家製ポテトサラダ

Kartoffelsalat
mit Taberu Rayu
Homemade potato salad
with Taberu Rayu

€ 6.90 ^{5,A,L,M}

沼田の オリジナル サラダ



豆腐サラダ

Tofu-Salat

€ 9.90 ^{I,M}



シーザーサラダ

Caesar Salat

€ 11.90 ^{4,9,B,D,L,I,M}

沼田の
オズマ

米菜

NUMATA

favorite predishes
Lieblingsvorspeisen

名物

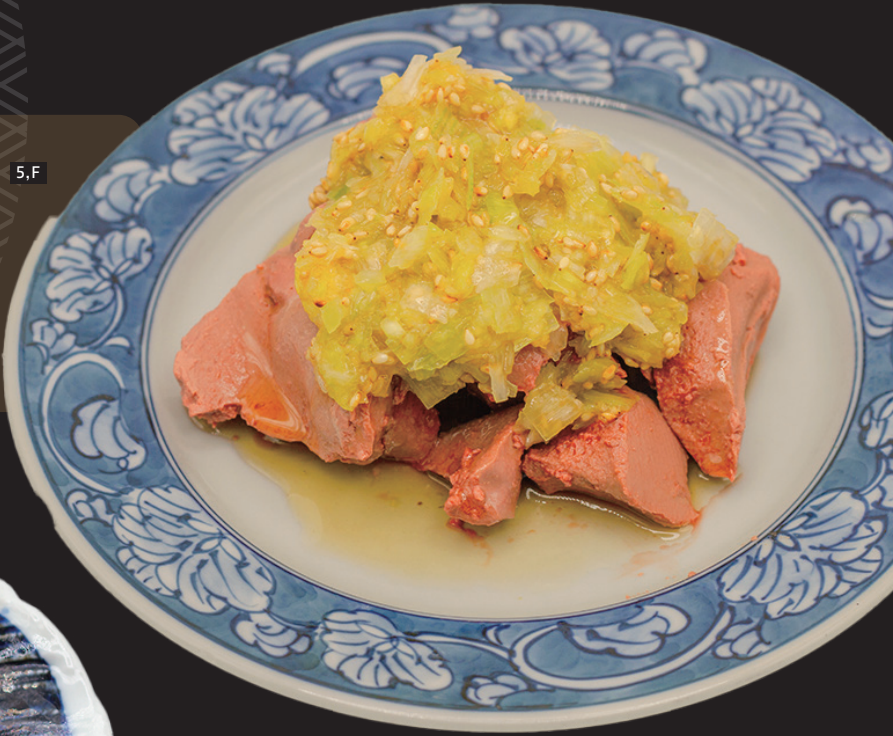
低温調理

Negi-Reba

€ 7.90 5,F

ネギレバ

Pork Liver with green onion sauce
Schweineleber mit Frühlingszwiebel Soße



低温調理

€ 8.90

豚たん刺し

Schweinezunge Sashimi
Porktongue Sashimi

名物

さらに美味しくなって、増量！

Motsu nikomi

€ 6.90

もつ煮込み

5,I,M

Simmered Pork stomach and vegetables
Schweinemagen und Gemüse Eintopf



Buta kakuni

€ 6.90

豚角煮

I,L,M

Simmered pork belly in soy sauce.
geschmorter Schweinebauch in Sojasauce.

やきとり

Grilled Chicken
gegrilltes Hühnchen

Yakitori 5 Set



味自慢 焼き鳥5本盛り



5 pieces
5 Stücke

€ 18.90

1 手羽先

Chicken wings / Hühnerflügel

2. 黒胡椒マヨささみ

Mayopepper Fillet
Pfeffermayo Innenfilet

3. もも

Thigh / Oberschenkelfleisch

4. ささみ

Fillet / Innenfilet

5. ねぎま

Thigh&Green onion

Oberschenkel und Frühlingszwiebeln



外に良くあう 3点盛り

Yakitori Soße Dreier set € 10.90 I,M

つくね



Pork meatball
Schweinefleisch
bällchen



豚ばら



Pork belly
Schweinebauch



もも



Thigh
Oberschenkelfleisch

単品

Einzelne spieße ※1本から注文できます



手羽先

Chicken wings
Hühnerflügel

€ 4.80



ささみ黒胡椒マヨ

Mayopepper Fillet
Pfeffermayo Innenfilet

€ 4.00 2,A,I,L,M



ねぎま

Thigh&Green onion
Oberschenkel und
Frühlingszwiebeln

€ 3.90



もも

Thigh
Oberschenkelfleisch

€ 3.90



ささみ

Fillet
Innenfilet

€ 3.90

Choice of salt or yakitori sauce Auswahl : Salz oder Yakitori Soße

*salt / Yakitori Soße I,M

野菜串



Grilled vegetables / Köstliches Gemüse



野菜串4点盛り

Vege Set € 11.80

エリンギ

Eringi mushroom € 3.20
Eringi-Pilz

ニンニクの芽

Garlic bud € 3.20
Knoblauchknospe

厚揚げ

Fried tofu €3.20
Fritterter Tofu

ねぎ

Spring onion € 3.20
Frühlingszwiebel

オクラ

Okra € 3.20

焼き豚・牛

Grilled Pork / Beef
gegrilltes Schweine /
Rindfleisch



Shinjuku 6 Set

これぞ！新宿6本盛り

6 skewers
6 Spieße € 24.90



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. つく P
Tsuku-P | 2. 手羽先
Chicken wings / Hühnerflügel |
| 3. 豚ばら
Pork belly/Schweinebauch | 4. カルビ
Beef short rib/Rippchen |
| 5. もも
Thigh/Oberschenkelfleisch | 6. ささみ
Fillet / Innenfilet |

NUMATA's Choice !

新宿沼田名物

つくP

Tsuku-P

Schweinefleischbällchen mit Paprika

1本 € 5.90

EAT TIP Genießen Sie die Fleischbällchen mit der Paprika



日本直送



Aus Japan

A5 ランク

黒毛和牛 カルビ

Wagyu short rib

Wagyu-Rippchen 1本 € 9.80



単品

Einzelne Spieße ※1本から注文できます

- | | | | | |
|---|--|--|--|---|
|
つくね
Pork meatball
Schweinefleisch
bällchen
€ 3.90 |
ホルモン
Pork intestines
Schweinegedärme
€ 3.90 |
たん
Pork tongue
Schweinezunge
€ 3.90 |
豚ばら
Pork belly
Schweinebauch
€ 3.90 |
カルビ
Beef short rib
Rippchen
€ 6.90 |
|---|--|--|--|---|

Choice of salt or yakitori sauce Auswahl : Salz oder Yakitori Soße

*salt / Yakitori Soße I.M

Dips for grilled dishes / Dips für Grillgerichte

特製ねぎダレ

+€ 1.20

NEGI TARE

hausgemachte Frühlingszwiebel Soße

自家製辛味噌

+€ 1.20

SPICY MISO

hausgemachte spicy Miso

おろしわさび

+€ 1.20

WASABI

Geriebener Wasabi

巻き寿司 / 刺身

Maki-Sushi

Sashimi

巻物セット

Sushi Rollen Set

€ 15.80

2, B, C, I, L, M

Thunfisch Rolle, Lachs Rolle,
California Rolle



刺身三点セット

Sashimi - Dreierlei

€ 15.80

2, B, L, M

Thunfisch, Lachs, Hamachi



胡麻はまち

Hamachi Sashimi
mit Sesamsauce

€ 8.80

B, F, I, M



アボカド漬け刺身 ～わさびマヨ～

Avocado Sashimi Salat
mit Wasabi-mayo

€ 6.80

2, 5, A, B, I, L, M

季節の巻き寿司・刺身のメニューは別紙をご覧ください。お気軽にスタッフまでお声がけください！
Die Speisekarte für Makisushi und Sashimi liegt separat bereit. Sprechen Sie unser Team gerne an!

串カツ Kushi-katsu

Skewered and
deep-fried food

Frittierte Spieße

5,A,C,D,I,L,M

EAT TIP

Generously dip in sauce to best enjoy!

Für den Geschmack großzügig in die
Soße tauchen!



鶏もも € 3.90

Hähnchenschenkel
Chicken thigh 

豚バラ € 3.90

Schweinebauch
Pork belly 

エリンギ € 3.20

Eringi-Pilz
Eringi mushroom 

レンコン € 3.20

Lotuswurzel
Lotus root 

アスパラ € 3.90

Spargel
Asparagus 

カニカマ € 3.90

Surimi
Crab stick   B,C

なす € 3.20

Aubergine
Eggplant 

ブロッコリー € 3.20

Brokkoli
broccoli 

オクラ €3.20

Okra
Okra 



Kushi-katsu 5 Set おすすめ5本盛り € 16.80

- | | | |
|---|---------------------------------------|----------------|
| 1. 鶏もも
Hähnchenschenkel
Chicken thigh | 2. 豚バラ
Schweinebauch
Pork belly | 3. オクラ
Okra |
| 4. カニカマ
Surimi
Crab stick | 5. レンコン
Lotuswurzel
Lotus root | |



Vege-katsu 4 Set 野菜4本盛り € 12.00

- | | | |
|---|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. エリンギ
Eringi-Pilz
Eringi mushroom | 2. なす
Aubergine
Eggplant | 3. アスパラ
Spargel
Asparagus |
| 4. レンコン
Lotuswurzel
Lotus root | | |

鶏のからあげ

JAPANESE FRIED CHICKEN

Japanisches frittiertes Hähnchen

オリジナルからあげ € 8.80

5,A,I,L,M

Original Karaage

Original japanisches
frittiertes Hähnchen



スパイシーからあげ

5,A,I,L,M

Spicy Karaage € 9.80

mit hausgemachter scharfer Soße
with home made chili sauce

チキン南蛮

5,A,B,I,L,M

Chicken nanban €10.80

mit Essig und Tartarsoße
with vinegar and tartar sauce



たこ焼き

JAPANESE OCTOPUS BALLS

Frittierte Teigbällchen mit Oktopus

オリジナルたこ焼き

Original Takoyaki € 7.80

Original Japanisches Takoyaki 2,5,A,I,L,M,N

スパイシーたこ焼き

Spicy Takoyaki

mit hausgemachter scharfer Soße
with home made chili sauce

2,5,A,I,L,M,N

€ 8.80

揚げ物

Deep fried dishes
Frittiertes Speisen



野菜かきあげ € 6.80

A,I,M

Gemüse Tempura
Vegetables Tempura



フライドポテト € 4.80

Pommes
French fries





焼とり重

Yakitori bowl

€ 14.80 I,M

Chicken thigh and leek Rice Bowl with Teriyaki sauce
Hähnchenschenkel und Porree Reisschale in Teriyaki Soße



焼ベジ重



Yaki Vegetable bowl

€ 13.80 I,M

Grilled vegetable Rice Bowl with Teriyaki sauce
Gegrillte Gemüse Reisschale in Teriyaki Soße



チキン南蛮丼

Chicken nanban bowl

€ 13.80

5,A,B,I,L,M

Fried chicken with vinegar and tartar sauce bowl
Frittierte Hähnchen Reisschale in Essig und Tartarsoße

Größe Portion / Large Portion

各種丼・ご飯大盛り € 1.00

Japanese RICE / Japanischer Reis

白ご飯 200g € 2.50

Miso soup / Miso Suppe

味噌汁 € 2.50

定食セット Set Menu

小鉢、ライス、味噌汁付き
Kleine Beilage, Reis, Miso-Suppe



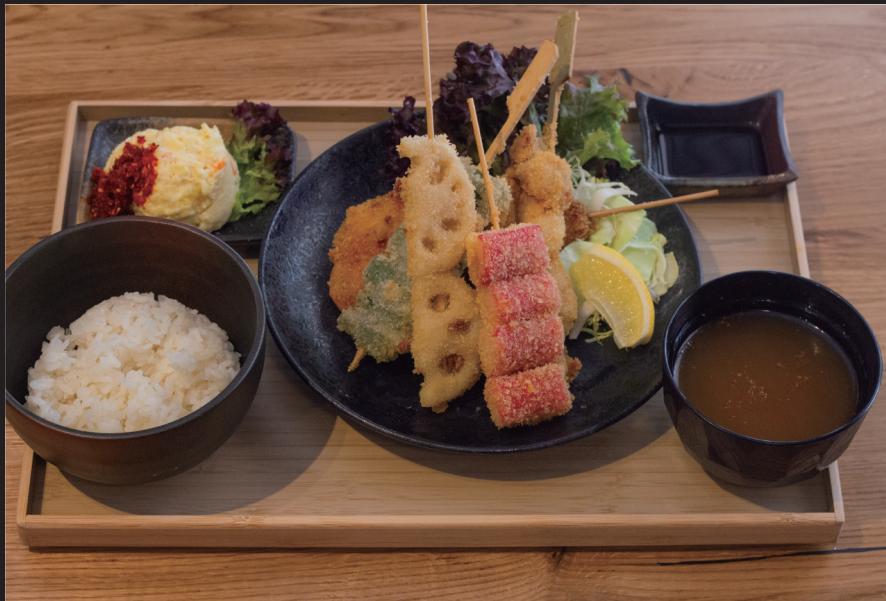
刺身三点セット

Sashimi - Dreierlei - Set

€ 21.80

S, (A), B, I, L, M

Thunfisch, Lachs, Hamachi



串カツセット

Kushi-katsu Set

€ 22.80

S, A, C, D, I, L, M

Hähnchenschenkel,
Schweinebauch,
Surimi, Lotuswurzel, Okra



唐揚げセット

Original Karaage Set

€ 14.80

S, A, I, L, M

Original japanisches
frittiertes Hähnchen

Yokohama Iekei Ramen



Ramen im Yokohama-Stil stammen aus Yokohama City in Japan und ist bekannt für seine reichhaltige Brühe auf Sojasaucenbasis.

Die dicken, lockigen Nudeln ergänzen das aromatische Brühe, und die Schüssel ist typisch garniert mit Chashu (Schweinebraten), grün Zwiebeln, Nori (Algen) und andere Beilagen.

Yokohama-style ramen originates from Yokohama City in Japan and is known for its soy sauce-based rich broth.

The thick, curly noodles complement the flavorful broth, and the bowl is typically topped with chashu (roast pork), green onions, nori (seaweed), and other garnishes.



横浜家系
スパイシャル

YOKOHAMA IEKEI Special € 18.80

横浜家系スペシャル

SPICY YOKOHAMA IEKEI Special € 19.80

スパイシー横浜家系スペシャル

YOKOHAMA IEKEI

+ 1x gekochtes Ei, 2x Seetang, 1x Eine Scheibe Fleisch

YOKOHAMA IEKEI

+ 1x Ajitama, 2x seaweed, 1x pork chashu

YOKOHAMA IEKEI

横浜家系

€ 14.80

2.5.I.M

SPICY YOKOHAMA IEKEI

スパイシー横浜家系

€ 15.80

2.5.I.M

mariniertes Ei
Aji Tama
+ €1,80



enthaltene
Toppings

Gemüse: Spinat, Algen
Fleisch: Eine Scheibe Fleisch

Included
Topping

Veggie : Spinach, seaweed
Meat : 1 Pork chashu

KARAAGE SET

JAPANESE FRIED CHICKEN
Japanisches frittiertes Hähnchen

Karaage 2pc

Original japanisches
frittiertes Hähnchen

€ 4.80

5.I.M



Extra Ramen Toppings



野菜盛り

€4.50

Bean Sprouts, Corn,
Green onion, Onions



味玉

Weich gekochtes Ei
Soft boiled egg

€1.80

5.A,I,M



青ネギ

Lauchzwiebeln
Spring onion

€1.50



紅生姜

Eingelegter Ingwer
Red pickled ginger

€1.50

2



ほうれん草

Spinat
Spinach

€1.70

Hokkaido Miso Ramen



Hokkaido Miso Ramen ist ein Ramen-Stil, der ursprünglich aus Sapporo, Japan, stammt. Das charakteristische Merkmal ist die herzhaft Brühe auf Miso-Basis. Diese aromatische Brühe entsteht durch das Mischen von Miso Paste mit reichhaltiger Brühe, oft aus Hühner- oder Schweineknochen.

Hokkaido Miso Ramen is a style of ramen originating from Sapporo, Japan. The defining characteristic is its hearty miso-based broth. This flavorful broth is created by blending miso paste with a rich stock, often made from chicken or pork bones.

北海道味噌
スペシャル



HOKKAIDO MISO Special
北海道味噌スペシャル € 18.80

SPICY HOKKAIDO MISO Special
€ 19.80

HOKKAIDO MISO
+ 1x gekochtes Ei, 2x Seetang, 1x Eine Scheibe Fleisch
HOKKAIDO MISO
+ 1x Ajitama, 2x seaweed, 1x pork chashu

Empfehlen
Recommend

HOKKAIDO MISO
BUTTER-MAIS-RAMEN € 16.80
Hokkaido miso butter corn ramen 2,4,5,D,I,M



mariniertes Ei
Aji Tama
+ €1,80



HOKKAIDO MISO
北海道味噌 € 14.80
2,4,5,I,M

SPICY HOKKAIDO MISO
€ 15.80
2,4,5,I,M

GYOZA



GYOZA DUMPLING

Chicken €6.90
Hähnchen 5.F.I.M.

Vegetable €6.90
Vegetarische 5.F.I.M.

CRISPY GYOZA

Knusprig frittierte Gyoza

Chicken €6.90
Hähnchen 5.F.I.M.

Vegetable €6.90
Vegetarische 5.F.I.M.

enthaltene
Toppings

Gemüse: Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Zwiebeln, Bambus Scheiben
Fleisch: Eine Scheibe Fleisch

Included
Topping

Veggie: Green onion, Bean sprouts, Sliced onions, bamboo shoots
Meat: 1 Pork chashu



海苔 €1.50
Getrockneter Seetang
Dried seaweed



にんにく €1.20
Knoblauch
Garlic



めんま 5.B,I,M €1.70
Eingelegte Bambus Scheiben
Seasoned bamboo shoots



コーン €1.70
Mais



キクラゲ €1.70
Kikurage mushroom
Kikurage Pilze



豚チャーシュー €3.50
gedämpfte schweine Fleisch
steamed Pork chashu 2,5,A,I,M

Oomori 1 +€2.50

0.5fache Menge Nudeln
0.5times more noodles

Kaedama 1 +€3.50

Extra Portion Nudeln
Extra ramen noodles for leftover soup

Hakata Tonkotsu Ramen



Hakata Tonkotsu Ramen ist ein Ramen-Stil, der aus der Hakata-Region in Japan stammt. Seine Besonderheit ist die reichhaltige und cremige Schweineknöchelbrühe. Die Brühe wird durch längeres Köcheln von Schweineknöcheln zubereitet, was eine herzhaft und aromatische Suppe ergibt.

Hakata Tonkotsu Ramen is a style of ramen originating from the Hakata region in Japan. Its distinctive feature is the rich and creamy pork bone broth. The broth is prepared by simmering pork bones for an extended period, resulting in a hearty and flavorful soup.

博多豚骨
スパシヤル



HAKATA TONKOTSU
Special € 17.80
博多豚骨スペシャル

SPICY HAKATA TONKOTSU
Special € 18.80
スパイシー博多豚骨スペシャル

HAKATA TONKOTSU
+ 1x gekochtes Ei ,2x Seetang, 1x Eine Scheibe Fleisch
HAKATA TONKOTSU
+ 1x Ajitama ,2x seaweed ,1x pork chashu



HAKATA TONKOTSU
博多豚骨 € 13.80
2,4,5,I,M

mariniertes Ei
Aji Tama
+ €1,80



SPICY HAKATA TONKOTSU
スパイシー博多豚骨 € 14.80
2,4,5,I,M

enthaltene
Toppings

Gemüse: Frühlingszwiebel, Waldohrpf, roter Ingwer, Seetang
Fleisch: Eine Scheibe Fleisch

Included
Topping

Veggie : Green onion, wood ear mushroom, Red ginger, seaweed
Meat : 1 Pork chashu

KARAAGE SET

JAPANESE FRIED CHICKEN
Japanisches frittiertes Hähnchen

Karaage 2pc

Original japanisches
frittiertes Hähnchen

€ 4.80 5,I,M



Extra Ramen Toppings



野菜盛り
€4.50
Bean Sprouts, Corn,
Green onion, Onions



味玉
Weich gekochtes Ei
Soft boiled egg
€1.80 5,A,I,M



青ネギ
Lauchzwiebeln
Spring onion
€1.50



紅生姜
Eingelegter Ingwer
Red pickled ginger
€1.50 2



ほうれん草
Spinat
Spinach
€1.70

Kyoto Shoyu Ramen



Kyoto Shoyu Ramen ist ein Ramen-Stil, der ursprünglich aus Kyoto, Japan, stammt. Das charakteristische Merkmal dieser Ramen ist ihre klare Brühe auf Sojasaucenbasis. Im Gegensatz zu einigen reichhaltigeren und schwereren Brühen bietet Kyoto Shoyu Ramen ein leichteres und feineres Geschmacksprofil.

Kyoto Shoyu Ramen is a style of ramen originating from Kyoto, Japan. The defining feature of this ramen is its clear soy sauce based broth. Unlike some richer and heavier broths. Kyoto Shoyu Ramen offers a lighter and more delicate flavor profile.



KYOTO SHOYU Special

€ 17.80

京都醤油スペシャル

KYOTO SHOYU

+ 1x gekochtes Ei ,2x Seetang,1xEine Scheibe Fleisch

KYOTO SHOYU

+ 1xAjitama 2x seaweed ,1x pork chashu



KYOTO SHOYU

京都醤油

€ 13.80

2,4,5,1,M

mariniertes Ei
Aji Tama
+ €1,80



enthaltene
Toppings

Gemüse: Frühlingszwiebeln, Bambus Scheiben
Fleisch: Eine Scheibe Fleisch

Included
Topping

Veggie : Green onion, Bamboo shoots
Meat : 1 Pork chashu



GYOZA

GYOZA DUMPLING

Chicken €6.90
Hähnchen 5.F.I.M

Vegetable €6.90
Vegetarische 5.F.I.M

CRISPY GYOZA

Knusprig frittierte Gyoza

Chicken €6.90
Hähnchen 5.F.I.M

Vegetable €6.90
Vegetarische 5.F.I.M



海苔

Getrockneter Seetang
Dried seaweed

€1.50



にんにく

Knoblauch
Garlic

€1.20



めんま

Eingelegte Bambus Scheiben
Seasoned bamboo shoots

5.B,1,M

€1.70



コーン

Mais

€1.70



キクラゲ

Kikurage mushroom
Kikurage Pilze

€1.70

D



豚チャーシュー

gedämpfte schweine Fleisch
steamed Pork chashu

€3.50

2,5,A,1,M

Oomori ■

+€2.50

0.5fache Menge Nudeln
0.5times more noodles

Kaedama ■

+€3.50

Extra Portion Nudeln
Extra ramen noodles for leftover soup

VEGETABLE

VEGETARIAN
Ramen



ベジタリアン北海道味噌

VEGETARIAN
HOKKAIDO MISO

€ 13.80
5.F.I.M

スパイシーベジタリアン北海道味噌

SPICY VEGETARIAN
HOKKAIDO MISO

€ 14.80
5.F.I.H.M

enthaltene
Toppings

Mais, Zwiebeln, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln

Included
Topping

Corn, Onion, Bean sprouts, Green onion

ベジタリアン博多豚骨

VEGETARIAN
HAKATA TONKOTSU € 13.80
5.F.I.M

スパイシーベジタリアン博多豚骨

SPICY VEGETARIAN
HAKATA TONKOTSU € 14.80
5.F.I.M

enthaltene
Toppings

Mais, Zwiebeln, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln

Included
Topping

Corn, Onion, Bean sprouts, Green onion



Vegetable Gyoza €6.90
Vegetarische Gyoza 5.F.I.M

Vegetable crispy gyoza €6.90
Vegetable Knusprig frittierte Gyoza 5.F.I.M

Extra Vegetarian Ramen Toppings



野菜盛り €4.50
Bean Sprouts, Corn,
Green onion, Onions



海苔 €1.50
Getrockneter Seetang
Dried seaweed



にんにく €1.20
Knoblauch
Garlic



めんま 5.B.I.M €1.70
Eingelegte Bambus Scheiben
Seasoned bamboo shoots



紅生姜 €1.50
Eingelegter Ingwer
Red pickled ginger



青ネギ €1.50
Lauchzwiebeln
Spring onion



ほうれん草 €1.70
Spinat
Spinach



コーン €1.70
Mais



味玉 €1.80
Weich gekochtes Ei
Soft boiled egg 5.A.I.M

Oomori ■

0.5fache Menge Nudeln
0.5times more noodles

+€2.50

Kaedama ■

Extra Portion Nudeln
Extra ramen noodles for leftover soup

+€3.50

北海道味噌

Hokkaido
Miso Ramen

横浜家系

Yokohama
Iekei Ramen

TOKYO RAMEN **TAKEICHI** - TONKOTSU -

豚骨武一

豚

京都醤油

Kyoto
Shoyu Ramen

博多豚骨

Hakata
Tonkotsu Ramen