

ALL INTERNATIONAL & CLASSIC COCKTAILS ON REQUEST

...
Manhattan
Mojito
Touch Down
Margarita
Tequila Sunrise
Caipirinha
Cuba Libre
Hemingway
Mai Tai
Planters Punch
Bloody Mary

...

ASK THE SERVICE OR BAR TEAM

ASIAN FUSION SUSHI



STAYTION

V Vegetarisch
L Laktosefrei
G Glutenfrei

AUSWEISPFLLICHTIGE ZUSATZSTOFFE | 1 mit Farbstoff | 2
coffeinhaltig | 3 chininhaltig | 4 mit Süßungsmittel | 5
enthält eine Phenylalaninquelle | 6 enthält Sulfite | 7
taurinhaltig | Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer | Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich
bitte an unser Serviceteam

Montag	geschlossen
Dienstag	17:00 - 22:00 Uhr
Mittwoch	17:00 - 22:00 Uhr
Donnerstag	17:00 - 22:00 Uhr
Freitag	17:00 - 23:00 Uhr
Samstag	17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag	geschlossen

SUSHI MEETS MANNHEIM

Wir freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste im JAPANESE FUSION & SUSHI Restaurant begrüßen zu dürfen. Hier ist alles außer gewöhnlich!

Auf der Suche nach Inspiration, traditioneller Künste und außergewöhnlichen Konzepten wurden viele Länder bereist, Kulturen entdeckt und Ideen gesammelt. Dabei sollte eine starke Verbindung zwischen Musik, Lebenskunst und Tradition entstehen. Inspiriert von Mannheim als UNESCO City of Music fanden sich viele Parallelen in der Japanischen Kultur. Es entstand ein einzigartiges Konzept, das die Stadt in der japanischen Küche widerspiegelt.

Als Location fand man im STAYTION 'Music meets Industry' den idealen Gastgeber, um das gastronomische Angebot mit einem musikalischen Ambiente zu verbinden. Dabei stehen dem Designhotel Partner wie Söhne Mannheims, Sunshine Live, Enjoy Jazz, Cosmopop und BB Promotions zur Seite.

Die urbane Raumgestaltung, gepaart mit einem Hauch Industrie-Feeling, schafft dabei ein offenes, ungezwungenes Ambiente für gemütliche Abende in unserem JAPANESE FUSION & SUSHI Restaurant.

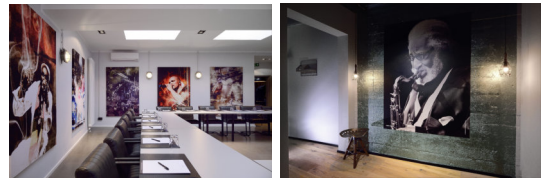
ENJOY OUR JAPANESE FUSION & SUSHI



MEETINGS

和食大人数

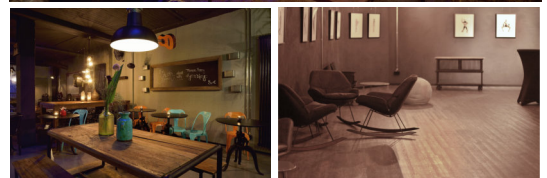
/ BIS 70 PERSONEN



EVENTS

和食大人数

/ BIS 200 PERSONEN



FIRMENEVENTS
GEBURTSTAGE
MEET & GREET
PRÄSENTATIONEN
FINGERFOOD
MENÜS

NIBBLE
 ねんばい

ALGENSALAT v. L.
 mit Sesam

5

SOUPS
 すうぷ

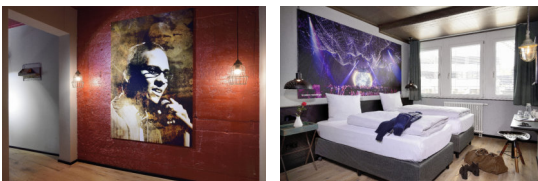
MISO-SUPPE v. L. G
 Tofu | Algen | Frühlingszwiebeln

4

BUCKWHEAT-NUDEL SUPPE v. L.
 japanische Nudeln aus Buchweizen
 Frühlingszwiebeln | Kimchi

4.5

ABOUT STAYTION
 大分県大分市大分駅



43 ROOMS
 MUSIC FLOOR CONCEPT

- | | |
|-----------------------|----------|
| TIME WARP / COSMO POP | 1. ETAGE |
| BB PROMOTION | 2. ETAGE |
| SUNSHINE LIVE | 3. ETAGE |
| SÖHNE MANNHEIMS | 4. ETAGE |
| ENJOY JAZZ | 5. ETAGE |
| MANNHEIMER SCHULE | 6. ETAGE |

STAYTION À LA CHEF MENU
 大分県大分市大分駅

SOUP

STAYTION À LA CHEF
 8^{stk} Inside Out SUSHI
 2^{stk} SASHIMI
 3^{stk} MAKI

DESSERT

- 19.00 -
 ohne Getränke

inklusive
 STAYTION Water 0,2l
 Wein 0,1l
 Espresso

- 25.00 -
 mit Getränke

DANACH ODER ZWISCHENDURCH DANACH 共 0 5 非 民 又 山 入 5 C 共 非 ね 5 尺 C 共

2cl

Pampero Especial 1	3
Lemon Cheesecake	3
Helbing Kümmel	3
Sierra Tequila Blanco 100% Agave	3
Sierra Tequila Reposado 100% Agave	3
Sierra Tequila Cafe Liquer 100% Agave 1	3
Chartreuse 1	3
Sambuca	3
Bacardi Carta Fuego 1	3
Eichbaum Apfel Malz	3
Fernet Branca	3

GIN 4cl

Tanqueray Gin	5
Monkey 47	9.5
The Botanist	8.5
Brooklyn Gin	9.5
Elephant Gin	9
Bulldog	9
mit Goldbeg Yuzu Tonic 3	+3.5

VODKA 4cl

Ketel One Vodka	5
Titos Vodka	8
Stolichnaya Vodka	6

RUM 4cl

Pampero Especial 1	5
Pampero Blanco	5.5
Plantation Rum 2001	
Old Réserve 42% 1	13.5
El Dorado Rum 12 YO 40% 1	12
Saint James 1	9
Mount Gay Rum 40% 1	9.5

BOURBON 4cl

Bulleit Rye 1	6
Bulleit Bourbon 1	6
Elijah Craig 1	8
Evan Williams 1	7

SINGLE MALT & SCOTCH 4cl

Smoky Goat 1	8
Boxing Hares 1	8
Jura 10Y 1	10
Bruichladdich Port Charlotte 1	13

SUSHI & WHITE WINE?

Weiße Cuvée trocken

Segura Viudas – Oraya Sushi Wine

0,2l	5.5
0,75l	19

Die japanische Weinmacherin Yoko Sato hat für das berühmte spanische Weinhaus Segura Viudas eine Weißwein-Cuvée komponiert, die besonders gut mit Sushi harmoniert. Dieser blassstrohgelbe Wein aus den Rebsorten Airen, Macabeo und Moscatel zeichnet sich aus durch ein intensives Bouquet nach Blüten, gefolgt von Äpfeln und Pfirsichen. Beim Eintritt in den Gaumen frisch, gefolgt von einem runden Körper und einer feinen aromatischen Länge, geprägt vom Moscatel.

HIGHBALLS

共々共日ALLS



Gin & Tonic 7.5
Tanqueray | Goldberg Tonic Water 3

STAYTION Gin & Tonic 8
Tanqueray Gin | Blue Tea
Goldberg Tonic Water 3

Sloppy Joe's Mojito 8
Pampero Especial | Minze | Granatapfel
Limette | Soda 1

Gin Basil Highball 8
Tanqueray | Basilikum | Zitrone
Zucker | Soda

Earl Grey Highball 7.5
Ketel One | Earl Grey Tee | Kardamon
Bitter Lemon 3

Pimm's Cup 7
Pimm's No.1 | Ginger Ale | Bitters 1

Cuba Libre 7
Pampero Especial | Coca Cola | Limette 1,2

Paloma Margerita 8
Sierra Tequila 100% Agave | Limette
Grapefruit Limo | Meersalz 1

Dark and Stormy 8
Captain Morgan black Jamaica Rum
Limette | Ginger Beer 1

Horse's Neck 8
Bulleit Bourbon | Ginger Ale | Bitters 1

Tokyo Gin & Tonic 7.5
Tanqueray Gin
Goldberg Yuzu Tonic Water 3

Bitches Flower Highball 7.5
Holunderlikör | Rhabarber |
Sekt Geldermann Superb 1

Singapore Sling 7.5
Tanqueray Gin | Zitrone | Cherry Heering
Dom Benedictine | Soda 1

STARTERS

5大凡大非凡5

TEMPURA RIESENGARNELEN MIT DIP 8.5
4 Stück
Riesengarnelen | Tobiko
Teriyaki-Mayonnaise-Sauce

SPRING ROLL v
Kartoffeln | Karotten | Kohlrabi
süsse Essigsauce
vegetarisch 4.5
mit Schwein 5.5
mit Fisch 6

ASIATISCHE DIPS MIT KRABBENCHIPS
Edamame-Avocado-Mayonnaise 5
Lachs-Avocado-Mayonnaise 7
Thunfisch-Avocado-Mayonnaise 7.5

SPINAT SALAT v
Spinat | Nüsse | geröstete Zwiebeln
homemade Sesam-Sauce
vegetarisch 6.5
mit Ente 7.5

APERITIF

凡ア其良しもしア

STAYTION Spritz 0,2l 6.5
Zitronengras | Lychee |
Sekt Geldermann Superb

STAYTION Spritz Alkoholfrei 0,2l 5.5
Zitronengras | Lychee | Tonic Water

Aperol Spritz 0,2l 6.5
Aperol | Sekt Geldermann Superb | Soda

Hugo 0,2l 6.5
Holunderblüte | Sekt Geldermann Superb
Soda



STAYTION



STAYTION_MANNHEIM

STAYTION À LA CHEF MENU
らもアYもL口丸 英L英 Cカチカ 加ま丸

SOUP

●

STAYTION À LA CHEF

8^{stk} Inside Out SUSHI
2^{stk} SASHIMI
3^{stk} MAKI

●

DESSERT

- 19.00 -
ohne Getränke

URBAN MULES
4長白丸 104J1E5

Moskow Mule 7.5
Ketel One Vodka | Limette
Ginger Beer ,

Singapore Mule 7.5
Earl Grey Vodka | Limette
Ginger Beer ,

American Mule 7.5
Bulleit Bourbon | Limette
Ginger Beer ,

Mexico Mule 7.5
Sierra Tequila Reposado
Limette | Ginger Beer ,

Milano Mule 7.5
Fernet Branca | Limette
Ginger Beer ,

London Mule 7.5
Tanqueray | Limette | Ginger Beer ,

German Mule 7.5
Weißwein Brand | Limette
Ginger Beer ,

Mannheim Mule 7.5
Eichbaum Apfel-Malz Brand
Limette | Ginger Beer ,



ASIAN FUSION

アジアン フュージョン

ASIAN COCKTAILS

ASIAN COCKTAILS



LYCHEE Martini	9
Ferdinand's Quitte Lychee Likör Dry Vermouth	
SAKE Mojito	9.5
Sake Sekt Geldermann Superb Minze Limette Zucker	
ASIAN Mule alkoholfrei	6
Limette Ginger Beer Soda	

OUR FAV BOWLS

SALMON LOVER BOWL	12
Reis Lachs-Sahsimi Avocado geröstete Zwiebeln Teriyaki-Sauce	
CHICKEN TERIYAKI BOWL	12
Reis Hähnchen Kimchi Teriyaki-Mayonnaise-Sauce	
FISH TEMPURA BOWL	12
Reis Lachs Zucchini Aubergine Mayonnaise-Teriyaki-Sauce	
VEGGIE TEMPURA BOWL	12
Reis Spargel Zucchini Aubergine Mayonnaise-Teriyaki-Sauce	

SASHIMI

サシミ

mit Wasabi Ingwer 4 Stück	
Lachs L, G	8.5
Thunfisch L, G	9.5

MAKI

巻き

mit Wasabi Ingwer 6 Stück	
Lachs L, G	5.5
Thunfisch L, G	6.5
Avocado v, L, G	4.5
Gurke v, L, G	4

SUSHI & WHITE WINE?

Weißer Cuvée trocken

Segura Viudas – Oraya Sushi Wine

0,2l	5.5
0,75l	19

Die japanische Weinmacherin Yoko Sato hat für das berühmte spanische Weinhaus Segura Viudas eine Weißwein-Cuvée komponiert, die besonders gut mit Sushi harmoniert. Dieser blassstrohgelbe Wein aus den Rebsorten Airen, Macabeo und Moscatel zeichnet sich aus durch ein intensives Bouquet nach Blüten, gefolgt von Äpfeln und Pfirsichen. Beim Eintritt in den Gaumen frisch, gefolgt von einem runden Körper und einer feinen aromatischen Länge, geprägt vom Moscatel.)

DRINKS YOU HAVE TO TRY.

LYCHEE Martini	9
Ferdinand's Quitte Lychee Likör Dry Vermouth	

SAKE Mojito	9.5
Sake Sekt Minze Limette Zucker	

STAYTION Gin & Tonic	8
Tanqueray Blue Tea Goldberg Tonic Water	

Tokyo Gin & Tonic	7.5
Tanqueray Gin Goldberg Yuzu Tonic Water	

Mannheim Mule	7.5
Eichbaum Apfel-Malz Brand Limette Ginger Beer	



SAKE SAKE

Ozeki Karatamba

Klarer, trockener Sake mit Noten von Karamell.
Passend zu Fisch und Tempura.

Gekühlt oder warm serviert.

0,3l	21
0,72l	55

Michisakari Junmai Tokkuri

Trocken ausgebauter Sake mit sanften
Citrusfruchtaromen. Gekühlt oder warm
serviert, ist er ein idealer Begleiter zu
allen asiatischen Speisen.

0,3l	32
------	----

Denshin Yuki

Klarer, leichter Geschmack mit Aromen von
Früchten. Passend zu Fisch und Geflügel.

0,72l	60
-------	----



STAYTION



STAYTION_MANNHEIM

WINE

山々々々

WEIßWEIN 6

山々々々山々々々

Weiße Cuvée trocken
 „Kühling-Gillot – GiRo Blanc“
 0,2l 5.5
 0,75l 19

Riesling trocken
 „Reichsrat von Buhl – Bone Dry“
 0,2l 5.5
 0,75l 19

Weiße Cuvée trocken
 „Segura Viudas – Oraya Sushi Wine“
 0,2l 5.5
 0,75l 19

Sauvignon Blanc trocken 25.5
 „Heinrich Gies“

Grauer Burgunder trocken 26
 „Hensel - Aufwind“

ROSÉWEIN 6

山々々々山々々々

Spätburgunder Rosé trocken
 „Reichsrat von Buhl – Bone Dry“
 0,2l 6.5
 0,75l 24

ROTWEIN 6

山々々々山々々々

Cabernet Mitos trocken
 „Schwedhelm – Zellertal Ortswein“
 0,2l 6.5
 0,75l 24

Merlot trocken
 "Domaine de Belle Mare"
 0,2l 6
 0,75l 22

SUSHI

山々々々



STAYTION PREMIUM ROLL 15
 10 Stück
 Tempura Riesengarnelen | Thunfischtartar
 Lachs-Sashimi | Tempura-Aal
 homemade Sesam-Butter-Sauce

GREEN VEG ROLL 10.5
 6 Stück
 Spargel | Gurke | Avocado-Ei-Tartar
 geröstete Zwiebeln | Teriyaki-Sauce

SALMON LOVER ROLL 12.5
 8 Stück
 Tempura Lachs | Lachs-Sashimi
 fritierte Haut vom Lachs
 Asian Style Crème fraîche Sauce

DUCK ROLL 10.5
 6 Stück
 Tempura Ente | geröstete Zwiebeln
 Nüsse | homemade Miso-Sauce

CHICKEN TERIYAKI ROLL 10.5
 8 Stück
 Hähnchen | Gurke | geröstete Zwiebeln
 Teriyaki-Mayonnaise-Sauce

STAYTION CALIFORNIA ROLL 12.5
 8 Stück
 Tempura Riesengarnelen | Avocado
 Surimi Salad | geröstete Zwiebeln
 Tobiko | Teriyaki-Sauce

CRISPY ROLL 10.5
 8 Stück
 Tempura Riesengarnelen | Tobiko
 geröstete Zwiebeln
 Teriyaki-Chili-Mayonnaise-Sauce

SPICY TUNA ROLL 13
 8 Stück
 Tempura Riesengarnelen | Thunfischtartar
 geröstete Zwiebeln | Tobiko
 Teriyaki-Chili-Mayonnaise-Sauce

ABOUT JAPAN

ABOUT JAPAN

Wussten Sie, dass die Japaner ihr Land Nippon - Land der aufgehenden Sonne nennen? Und das sie die größte Fischereiflotte der Welt besitzen?

Als ein Land reich an Traditionen, Religion und Esskultur sollte die Inselgruppe schon längst den Top Destinationen angehören. Doch warum kennt der Europäer nur Fernost, nicht aber Fernwest? Tatsächlich scheint das Land - abgesehen von typischen Vorstellungen rund um Sushi, Samurai und Sumo - kaum greifbar. Dabei gibt es so viel mehr zu entdecken.

Man sagt, die Einwohner haben es der japanischen Küche zu verdanken, dass sie überdurchschnittlich alt werden. Und das hat einen zentralen Ursprung: sie ist leichter und gilt als sehr gesund, da ausschließlich mit frischen Produkten gekocht wird. Saucen, Gewürze und Öle werden nur sparsam verwendet.

Neben Reis, frischem Gemüse und Fisch spielen vor allem Meeresfrüchte eine übergeordnete Rolle.

Das Tauchen gilt in Japan als Frauensache. Die Ama - Frauen des Meeres - tauchen nur mit Masken und Flossen ausgerüstet in die Wellen der Meere ein, um die Kostbarkeiten aus der Tiefe zu holen. Die gut verdienenden Ama gelten dabei als 'guter Fang'.

JAPAN

Hauptstadt	Tokyo
Bevölkerung	127.463.700
Fischfang (t)	5.790.000
Höchster Berg (m)	Fujiyama (3.776)
Landesgrenzen (km)	0
Küsten (km)	29.751
Gesamtfläche (km ²)	377.835

ENJOY OUR JAPANESE FUSION & SUSHI

INTERNATIONAL BEER'S CRAFT BEER & CIDER

白井夫民

GERMANY

Warsteiner 0,2l	3
Warsteiner Alkoholfrei 0,2l	3
Warsteiner Radler 0,2l	3
König Ludwig Hefeweizen 0,5l	3.5
König Ludwig Kristallweizen 0,5l	3.5
König Ludwig Dunkelweizen 0,5l	3.5
König Ludwig Alkoholfrei 0,5l	3.5
Kuehn I Kerlig hell 0,33l	6.5
Kuehn I Mystique IPA 0,33l	6.5

SOUTH AMERICA

Salitos	3.5
---------	-----

NORTH AMERICA

Sierra Nevada I Pale Ale 0,33l	6
Sierra Nevada I Torpedo IPA 0,33l	6
Brooklyn Lager 0,33l	5.5
Brooklyn Lager East IPA 0,33l	5.5
Samuel Adams Boston Lager 0,33l	7.5

ENGLAND

Crabbie's Alcoholic Ginger Beer	7
Crabbie's Non Alcoholic	7

SCOTLAND

Brew Dog I Punk IPA 0,33l	6.5
---------------------------	-----

BELGIUM

Lindeman's Cassis 0,33l	8
-------------------------	---

SPAIN

San Miguel 0,2l	3
-----------------	---

JAPAN

Asahi 0,33l	4.5
-------------	-----



STAYTION



STAYTION_MANNHEIM

WATER & SOFTS 山本大井民 - 507大5

WATER

Vöslauer Still 0,25l	2.7
Vöslauer Still 0,75l	6.5
Vöslauer Sprudel 0,25l	2.7
Vöslauer Sprudel 0,75l	6.5

STAYTION WATER

Silent 0,25l	2
Silent 0,5l	4
Loud 0,25l	2
Loud 0,5l	4

SOFTS

Coca Cola 0,2l ^{1,2}	2.9
Coca Cola Light 0,2l ^{1,2}	2.9
Fanta Classic 0,2l	2.9
Sprite 0,2l	2.9
Mezzo Mix 0,2l	2.9
Paloma Grapefruit Lemonade 0,25l ¹	3.5
Red Bull 0,25l	4.5

GOLDBERG

Tonic Water ³	3
Bitter Lemon ³	3
Ginger Ale ¹	3
Ginger Beer ¹	3
Yuzu Tonic Water	3.5

PROVIANT BIO LIMO 0,33l

Ingwer-Zitrone	3.5
Apfelschorle	3.5
Rhabarber	3.5

BURKHARDT 0,33l

Eistee Pomegranate	3.5
Eistee Pfirsich	3.5

SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb 0,25l	2.8
Orangensaft 0,25l	2.8
Maracujanektar 0,25l	2.8
Johannisbeernektar 0,25l	2.8
Ananassaft 0,25l	2.8
Rhabarbersaft 0,25l	2.8
Cranberry 0,25l	2.8

SAFTSCHORLE 0,25l | 0,5l

alle Säfte als Schorle	2.5 4.5
------------------------	-----------

DESSERT デザート

CHOCOLATE CAKE	5
Schokoladenfondant schwarzer Sesam Eiscreme	

BLACK BRÛLÉE	5
Schwarze Sesam Crème brûlée Matcha Eiscreme	

EISCREME je Kugel	2.5
Matcha Schwarzer Sesam	

KAFFEE & TEE SPEZIALITÄTEN ² カフェ & 大井 507 大井民

Kaffee	2.5
Espresso	2
Doppelter Espresso	3.5
Cappuccino	2.8
Latte Macchiato	3
Earl Grey	3
Fruit Berry	3
Lemon Mint	3
Jasmin Tee	3
Sencha Supreme	3
Grün Matinee	3



STAYTION



STAYTION_MANNHEIM

EVENTS

イベント大さ

YOUR BIRTHDAY? A PARTY?
SOMETHING TO CELEBRATE?

MEET & GREET DINNER?
CORPORATE EVENT?

LITTLE JAPAN

Little Japan

Glas Sekt als Welcome Drink (1x)
JAPAN FUSION & SUSHI pP (5 Stk)
serviert als Flying Fingerfood Snack
Weißwein | Rotwein 0,2l (1x)
STAYTION Wasser mit | ohne
eine Kaffeespezialität (1x)

ab 30 Personen
ab 29 pP

BIG TOKYO

Big Tokyo

STAYTION SPRITZ Welcome Drink (1x)
JAPAN FUSION & SUSHI pP (8-10 Stk)
serviert als Flying Fingerfood Snack
Weißwein | Rotwein 0,2l (2x)
Softgetränk (1x)
STAYTION Wasser mit | ohne
Kaffeespezialität (1x)
Digestif (1x)

ab 30 Personen
ab 55 pP

ASIAN
DRINKS
BARCULTURE
WINE



STAYTION



STAYTION_MANNHEIM



STAYTION