

UNSERE GESCHICHTE

Tokoro ist ein Familienunternehmen. Gegründet aus der Liebe zur japanischen Küche und dem Wunsch, ihre Kultur in Leipzig authentisch erlebbar zu machen.

Unser Sushi-Meister wurde in Japan ausgebildet. Dort lernte er das Handwerk, die Präzision und den Respekt für jedes Produkt.

Bei Tokoro verbinden wir japanische Tradition mit Familie, echter Gastfreundschaft und besonderen Momenten.



In Japan ausgebildet · Japanisches Sushi-Handwerk



Events & Termine

T O K O R O

BENTO LUNCH

MONTAG - DONNERSTAG | 11:00 - 14:30 UHR

JEDE BOX ENTHAELT: 3 INSIDE-OUT-STUECKE, SUSHI-REIS,
SALAT & EINGELEGTES GEMUESE

489. Tofu Bento 13,90 €

Japanischer Tofu mit Sesam-Sauce

48. Chicken Bento 14,90 €

Knuspriges Hähnchen mit Sesam-Sauce

488. Ebi Tempura Bento 15,90 €

Knusprige Tempura-Garnelen

47. Lachs-Spieße Bento 16,90 €

Gegrillte Lachsspieße mit Teriyaki-Sauce

477. Enten Bento 16,90 €

Knusprige Ente mit Mango-Miso-Sauce

478. Thunfisch Bento 17,90 €

Kurz gebratener Thunfisch mit Teriyaki-Sauce

VORBESTELLEN | SCHNELL ABHOLEN | MITNEHMEN

HOT APPETIZER

WARM · ZUM TEILEN

49. Gyoza 7,90Gebratene Teigtaschen mit
Hühnerfleisch und Gemüse**39. Veggie Gyoza 7,50**

Gebratene Teigtaschen mit Gemüse

499. Wantan 8,50Frittierte Teigtaschen mit Garnele,
Hähnchen und Chili-Sauce**988. Ebi Tempura 8,90**

2 frittierte Tempura-Garnelen

533. Sake Spieße 10,90

Lachsspieße in Teriyaki-Sauce

599. Tuna Tempura 7,50Thunfisch im Tempuramantel mit Miso-
Sauce**54. Dim Sum 7,90**Gedämpfte Teigtaschen mit Garnele,
Gemüse und Chili-Sauce**544. Potato Ebi 8,90**Garnelen im knusprigen Kartoffelmantel
mit Chili-Sauce**52. Edamame 5,90**

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

501. Chicken Karaage 12,90Frittiertes Maishähnchen mit Gurke und
Sesam-Sauce**31. Grill Asupara 8,90**

Gegrillter Spargel mit Unagi-Sauce

566. Yakitori 8,90Hähnchenspieße in Teriyaki-, Chili-
Limetten-Sauce

COLD APPETIZER

KALT · FRISCH · ZUM TEILEN

400. Vorspeisenplatte für 2 26,00

4 ausgewählte Vorspeisen vom Chefkoch

151. Salmon Tartar 13,90

Feines Lachs-Tartar mit Avocado und hausgemachter Sauce (leicht scharf)

152. Tuna Tartar 14,90

Frisches Thunfisch-Tartar mit Avocado und hausgemachter Sauce (leicht scharf)

511. Lachs Carpaccio 12,90

Zartes Lachsfilet mit Ingwer-Soja-Sauce und Sesam

51. Thunfisch Carpaccio 13,90

Zartes Thunfischfilet mit Ingwer-Soja-Sauce und Sesam

50. Avocado Sake Ponzu 13,50

Avocado gefüllt mit Lachs-Tartar, Ponzu-Sauce und flambiertem Lachs

206. Wagyu Carpaccio 22,90

Zarte Wagyu-Scheiben mit Ingwer-Soja-Sauce und Sesam

SALADS & SOUPS

LEICHT · FRISCH · WARM

SALADS

601. Wakame 6,50

Zart marinierte japanische Seealgen mit Sesam - leicht, frisch und aromatisch.

60. Mango Salat 8,90

Fruchtige Mangostreifen mit Minze, Koriander und saftigen Garnelen - frisch und exotisch.

59. Sashimi Salat 12,90

Saisonaler Blattsalat mit Avocado und Sashimi in Wasabi-Soja-Marinade, hausgemachtes Dressing.

SOUPS

55. Miso Soup 6,50

Japanische Suppe aus Sojabohnenpaste mit Seetang, Sojasprossen und Seidentofu.

577. Tom Yam Gung 7,50

Pikant-würzige Suppe mit Garnelen, Champignons, Kokosmilch, Zitronengras und Minze.

57. Seafood Udon 8,90

Garnelen und saisonaler Fisch, serviert mit Seetang und knackigen Frühlingszwiebeln.

578. Wantan Soup 7,90

Klare Brühe mit Wantans, Hühnerfleisch, Gemüse, Sprossen, Champignons und Frühlingszwiebeln.

NIGIRI

2 STK.

Traditionelle japanische-Nigiri enthalten etwas Wasabi

75. Avocado | 5

Avocado



76. Aspura | 5

Spargel



77. Sake | 6

Lachs



78. Maguro | 7

Thunfisch



79. Harasu | 8

Lachs Bauch



81. Ebi | 6

Garnelen



82. Sake - Aburi | 7

flambierter Lachs,
Spargel, Chilifäden



83. Maguro - Aburi | 8

flambierter Thunfisch,
Avocado, Chilifäden



84. Unagi | 7

Süßwasseraal



207. Wagyu | 14

A5 Wagyu



500. Nigiri Mix | 20

8 ausgewählte Nigiri vom Chefkoch

MAKI

6 STK.

89. Sake Maki | 6

Lachs



90. Maguro | 7

Thunfisch



91. Spicy Maki | 7

Tuna, Lachs, Schnittlauch
und Chili-Sauce



899. Crunchy Maki | 8

Lachs,
Frischkäse



86. Avocado Maki | 5

Avocado



87. Kappa Maki | 5

Gurke



866. Crunchy Maki | 7

Avocado
Frischkäse



TOKORO INSIDE OUT ROLLS

8 STK.

93. Sake Roll | 10,20

Lachs, Gurke, Mango,
Ingwer, Shiso



94. Salmonskin Roll | 10,20

gebratene Lachshaut,
Gurke, Sesam, Frischkäse,
Sesam-Sauce



95. Spicy Tuna Roll | 12,20

pikanter Thunfisch,
Avocado, Chili,
Chillie-Sauce



96. Ebi Roll | 12,20

Garnelen, Rucola,
Frischkäse, Sesam-Sauce



97. California Roll | 12,20

Garnelen, Avocado,
Gurke, Kaviar



98. Ebi Tempura Roll | 13,20

frittierte Garnelen,
Sesam, Chili-
Mayonaise



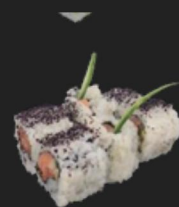
100. Rucola Roll | 9,20

Rucola, Spargel,
Frischkäse, Sesam,
Sesam-Sauce



102. Alaska Roll | 12,20

Lachs, Ingwer,
Schnittlauch, Shiso



TOKORO CRUNCHY ROLLS

6 STK.

103. Poseidon Roll | 14,20

Garnelen, Krebsfleisch,
Surimi, Avocado,
Frischkäse
(wenig Lachs enthalten)



104. Veggie Vibes | 13,20

saisonale Gemüse
füllung, Frischkäse



1032. Salmon Bliss | 14,20

Lachs, Krebsfleisch,
Surimi, Avocado,
Frischkäse



1035. Samurai Roll | 16,20

Hähnchen, Avocado,
Frischkäse



TOKORO SIGNATURE SUSHI-ROLLS

8 STK.

105. Akino | 13,20

Tempura Spargel,
Avocado, Frischkäse,
Sesam



106. Garuko | 13,20

Tempura Ente,
Schnittlauch,
Sesam, Chilli-
Sauce



107. Kona | 14,20

gebackenes Hähnchen,
Gurke, Sesam, Mango,
Unagi-Sauce



108. Gaku | 16,20

frittierter Taschenkrebs,
Gurke, Avocado,
Kaviar



109. Yuriko | 18,20

gebratene Lachshaut,
Aal, Gurke, Frischkäse,
Lachs, Kaviar,
Unagi-Sauce



110. Ume | 18,20

Lachstatar, Gurke,
Mango, flambierter
Lachs, Tobikko, Chili-
Mayonnaise, Unagi-
Sauce



117. Basic Heaven | 17,20

Lachsbauch, Avocado,
Frischkäse, flambierter
Lachs, Tobikko, Chili-
Mayo, Unagi-Sauce



111. Murasa | 18,20

Thunfischtatar,
Avocado, Spargel,
flambierter
Thunfisch, Kaviar,
Chili-Mayonnaise,
Unagi-Sauce



112. Midori | 17,20

panierte Garnele,
Salat, Avocado-
Mantel, Unagi-Sauce



113. Iro | 17,20

Lachs, Rettich,
Avocado, Rote
Beete, Guacamole



114. Deiki | 18,20

Garnelen, Spargel,
Avocado, Tobikko,
flambierter Lachs,
Chili-Mayonnaise,
Unagi-Sauce



116. Sunset Ebi | 22,20

panierte Garnele,
Avocado, flambierter
Lachs, Tobikko, Chili-
Mayo, Unagi-Sauce

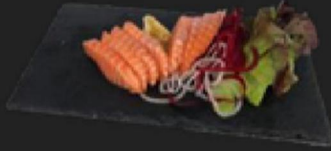


SASHIMI

Alle Sashimis werden mit einer traditionellen japanischen Garnitur aus Erdnusspaste serviert.

66. Sake | 8

Lachs 4Stk.



67. Maguro | 9

Thunfisch 4Stk.



666. Sake | 16

Lachs 8Stk

677. Maguro | 18

Thunfisch 8Stk.

699. Grill Sake | 17

leicht gegrillter
Lachs mit Sesam
ummantelt 8Stk.



69. Grill Maguro | 19

leicht gegrillter
Thunfisch mit Sesam
ummantelt 8Stk.



68. Maguro & Sake | 17

Thunfisch und Lachs 8Stk.



SASHIMI MIX

600. Sashimi Mix | 51,20

Ausgewählte Sashimi vom Chefkoch

HAUPTSPEISEN

70. Lachs Teriyaki | 23

Gegrilltes Lachsfilet, verfeinert mit knusprigen Zwiebelchips und einem Hauch Erdnuss-Crunch in Teriyaki-Sauce serviert mit saisonalem Gemüse, Jasminreis

71. Kamo Duck | 26

Gegrillte Barbarie Entenbrust, garniert mit krossen Röstzwiebeln und knackigen Erdnüssen in Mango-Miso-Sauce serviert mit saisonalem Gemüse, Jasminreis

72. Sesam Chicken | 22

Maishähnchen, abgerundet durch ein Crunchy Topping aus Zwiebelstückchen und gerösteten Erdnüssen in Sesam-Soja-Sauce serviert mit saisonalem Gemüse, Jasminreis

766. Maguro dream | 26

Leicht gegrilltes Thunfischsteak in feinen Sesammantel vollendet mit einem leichten Crunch aus Zwiebelchips und Erdnüssen in Sesam-Soja-Sauce serviert mit saisonalem Gemüse, Jasminreis

744. Tokoro Baby | 19

(Kalte Speise) frittierte Entenwürfel mariniert mit Chilli, Kräuter, Koriander, Paprika, Zwiebeln, Salat, Jasminreis

Classic Curry | Cremige pikante Kokos-Curry-Sauce, Pilzen, saisonalem Gemüse, Jasminreis 

700. Lachs 21 | **711. knusprige Ente** 20

733. Tofu  17 | **722. knuspriges Maishähnchen** 19

SIGNATURE SUSHI MENÜ

alle Menüs enthalten A5 Wagyu außer 190 und 119
Traditionelle japanische-Nigiri enthalten etwas Wasabi

200. Couple's Choice für 2 | 58,20

4 Nigiri, 12 Maki, 8 Signature Roll,
6 Crunchy Roll, 4 Sashimi

210. Tokoro Tasting für 3 | 96,20

6 Nigiri, 18 Maki, 8 Inside Out Roll
12 Crunchy Roll, 16 Signature Roll

171. Tokoro Zen für 4 | 142,20

8 Nigiri, 24 Maki, 24 Signature Rolls,
8 Sashimi, 18 Crunchy Roll,

190. Veggie of Tokyo für 2 | 52,20

4 Nigiri, 24 Maki, 8 Signature Roll
6 Crunchy Roll,

119. Crunchy Tasting für 1 | 31,90

8 Signature Roll, 6 Crunchy Roll

201. Uto | 26

Krebsfleisch, Frischkäse,
Gurke, flambierter Lachs,
Tobikko, Safran, Blattgold,
getrockneter Thunfisch, Kaviar,
Chili-Mayonnaise, Unagi-
Sauce

202. Murata | 26

Aal, Frischkäse, Gurke,
flambierter Lachs,
Tobikko, Safran, Blattgold,
getrockneter Thunfisch,
Kaviar, Chili-Mayonnaise,
Unagi Sauce

203. Veggie Muto | 24

frittierter Spargel, Avocado,
Frischkäse, Rote Beete,
Shiso, Seetang, Sesam,
Safran, Blattgold, Guacamole

204. Futo Maki | 29

dry aged Lachs, Gurke, Mango,
Avocado, Frischkäse,
Guacamole, Kaviar,
Tobikko, Safran, Blattgold,
Chili-Mayonnaise Unagi-Sauce

208. Wagyu Roll | 42

gegrilltes Wagyu,
Spargeltempura,
Frischkäse, Rucola
flambiertes Wagyu

T
O
K
O
R
O

DESSERTS

121. Matcha Cheesecake | 9

japanischer Matcha Cheesecake

122. Soft Cheesecake | 7

japanischer Kuchen

123. Mochi Eiscreme | 8

verschiedene Reiskuchen gefüllt mit Eiscreme

128. Fish Cake | 9

frittierte japanischer Pfannkuchen mit süßer roten Bohnen-Füllung

Upgrade: +3€ mit Matcha Eis

129. Crème Brûlée | 9

hausgemachte Crème Brûlée

Upgrade: +3€ mit Matcha Eis

130. Cocos Pudding | 5

süßer hausgemachter Cocos Pudding

131. Dessert Platte Duo | 18

Eine kleine süße Reise durch Japan - perfekt zum teilen:

Vom Barista zusammen gestellte Platte

132. Dessert Platte Family 4 | 38

für alle, die nicht genug von süßem bekommen können:

Vom Barista zusammen gestellte Platte

T O K O R O

ERFRISCHUNG

SOFTS · SÄFTE · WASSER · 1/4

SOFTDRINKS

Coca-Cola 3,20 € / 4,60 €

0,2 l / 0,4 l

Coca-Cola Zero 3,20 € / 4,60 €

0,2 l / 0,4 l

Fanta 3,20 € / 4,60 €

0,2 l / 0,4 l

Sprite 3,20 € / 4,60 €

0,2 l / 0,4 l

Ginger Beer 4,60 €

0,2 l

SÄFTE

Maracujasaft 3,20 € / 4,60 €

0,2 l / 0,4 l

Orangensaft 3,20 € / 4,60 €

0,2 l / 0,4 l

Lychee-Saft 3,20 € / 4,60 €

0,2 l / 0,4 l

Ananassaft 3,20 € / 4,60 €

0,2 l / 0,4 l

WASSER

Wasser 4,60 € / 6,60 €

Wählbar mit Limette, Ingwer, Zitrone, Minze oder Orange · 0,5 l / 1,0 l

T O K O R O

HAUSGEMACHT

TEE · KAFFEE · TOKORO SPECIALS · 2/4

TEE & KAFFEE

Frischer Ingwertee 4,90 €

Minztee 4,90 €

Yuzu Tee 4,90 €

Früchtetee 4,90 €

Kaffee 3,90 €

Espresso 2,90 €

Doppelter Espresso 3,90 €

TOKORO HOMEMADE SPECIALS

Special Ginger Ale 7,50 €

Gurke, Limette, Ingwer und Minze · 0,3 l

Tropical Island 7,50 €

Passionfrucht, Litschi, Limette und Maracuja · 0,3 l

Yuzu Soda 7,50 €

Yuzu, Minze, Orange und Soda · 0,3 l

Berry Ice Tea 7,50 €

Schwarztee, Himbeere und Maracuja · 0,3 l

Princess Peach Ice Tea 7,50 €

Schwarztee, Holunderblüte, Pfirsich und Maracuja · 0,3 l

Passion Sun 8,50 €

Limette, Maracuja, Orange und Kokos · 0,3 l

COCKTAILS

KLASSIKER · TROPISCH · 3/4

MIT ALKOHOL

Chi Chi**10,90 €**

Vodka, Ananas & Kokos - cremig und tropisch.

Mojito**9,90 €**

Weißer Rum, Limette, Minze & Soda - klar und spritzig.

Hurricane**10,90 €**

Zwei Rumsorten, Passionsfrucht & Zitrus - intensiv-fruchtig.

Pina Colada**9,90 €**

Rum, Ananas & Kokos - cremig, süß und sonnig.

Latin Lover**10,90 €**

Tequila, Cachaça, Ananas & Limette - exotisch und frisch.

Sex on the Beach**9,90 €**

Vodka, Pfirsich, Orange & Maracuja - fruchtig und weich.

Planter's Punch**10,90 €**

Dunkler Rum, Ananas, Orange & Grenadine - vollmundig-tropisch.

Tropical Cocktail**9,90 €**

Vodka, Ananas, Maracuja & Kokos - exotisch und rund.

Mai Tai**10,90 €**

Rum, Orange Curaçao, Mandelsirup & Limette - der Tiki-Klassiker.

ALKOHOLFREI · 0,0 %

Florida**7,90 €**

Orange, Ananas, Maracuja, Zitrone & Grenadine - fruchtig-frisch.

Solero**7,90 €**

Maracuja, Pfirsich, Limette & Milch - cremig-fruchtig.

Coconut Kiss**7,90 €**

Ananas, Kokos & Grenadine - cremig und tropisch.

Fruit Punch**7,90 €**

Orange, Ananas, Maracuja & Zitrone - sonnig und frisch.

T O K O R O

BAR

APERITIF · BIER · 4/4

APERITIF

Aperol Spritz 8,90 €

0,2 l

Lillet Wild Berry 8,90 €

0,2 l

Sarti Spritz 8,90 €

0,2 l

HIGHBALLS

Moscow Mule 11,90 €

Vodka, Ginger Beer & frische Limette - würzig und spritzig.

London Mule 11,90 €

Gin, Ginger Beer & frische Limette - aromatisch und frisch.

BIER

Warsteiner 4,90 € / 6,60 €

0,3 l / 0,5 l

Paulaner Hefe 4,90 € / 6,60 €

0,3 l / 0,5 l

Kirin 5,50 €

0,33 l Flasche

SAKE & JAPANESE WHISKY

ZUM SUSHI ENTDECKEN · 1/2

SAKE

Warmer Sake Glas 4,50 € · 0,3 l 20,00 €

Sanfter Einstieg - passt zu warmen Gerichten

Junmai Taru Glas 5,50 € · 0,3 l 26,00 €

Vollmundig und klar - zu Teriyaki und Ente

Fuka Junmai Glas 6,50 € · 0,3 l 34,00 €

Fein und ausgewogen - zu Lachs und Signature Rolls

ZUM ENTDECKEN

Sake Tasting

Drei Sake-Sorten à 5 cl

17,90 €

JAPANESE WHISKY

Suntory Royal 7,90 €

4 cl - weich und elegant

Nikka Whisky 9,90 €

4 cl - würzig und komplex

The Chita 11,90 €

4 cl - fein, leicht und besonders

Japanese Highball 9,90 €

Suntory, Soda und Zitrone

WINE SELECTION

KLEINE AUSWAHL · PERFEKT ZUM SUSHI · 2/2

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc 0,2 l 8,50 € · Flasche 32,00 €

Frisch und zitrusbetont - zu Lachs, Sashimi und Avocado

Riesling trocken 0,2 l 8,00 € · Flasche 30,00 €

Mineralisch und fein - zu Sushi und würzigen Rollen

ROSÉ & ROTWEIN

Rosé feinherb 0,2 l 7,90 € · Flasche 29,00 €

Fruchtig und sommerlich - zu scharfen Rollen

Primitivo trocken 0,2 l 8,90 € · Flasche 33,00 €

Vollmundig - zu Ente, Hähnchen und Teriyaki

APERITIF

Scavy & Ray Prosecco 0,2 l 8,00 € · Flasche 30,00 €

Leicht, frisch und elegant - für besondere Momente