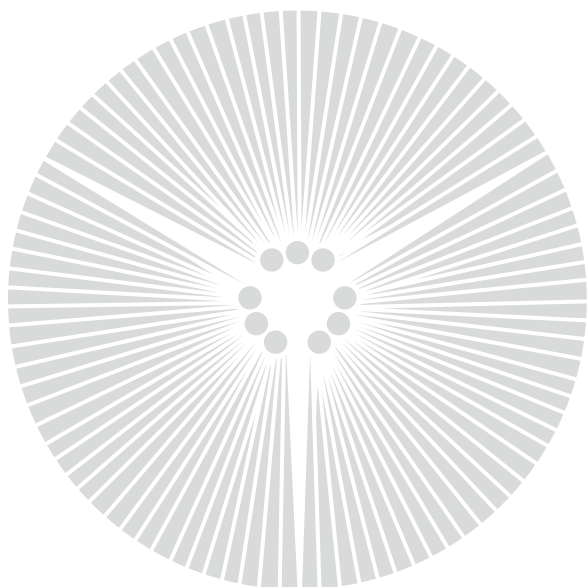


# GETRÄNKE





SUSHIYAの歴史は日本の文化をこよなく愛するドイツ人オーナーと共に始まりました。彼は和食への情熱を持ち、日本の和の工芸品とも言える多種多様なドリンクの中から、それぞれの料理に合う特別な逸品を選びすぎりました。SUSHIYAでは、希少ウイスキー、日本酒、焼酎をはじめ、日本製のジンやウオッカまで幅広く取り揃えています。近年ではサンサロオリジナルのスピリッツの提供もはじめました。和食との相性が良いドイツ産ビールやワインもぜひ、お楽しみください。

# AUSGESUCHTE GETRÄNKE

*Die japanische Aufmerksamkeit für kleinste Details führt zu ausgereiften, vielfältigen und besonderen Getränken, von denen wir einen Querschnitt für Sie ausgewählt haben. Viele der hier angebotenen Getränke werden flaschenweise aus Japan importiert, stammen aus kleinen, handwerklichen Herstellungsbetrieben oder sind gesuchte Raritäten.*

*Besonders stolz sind wir auf unsere große Auswahl japanischer Premium-Sake, die ein unvergleichbares Aromaerlebnis bieten. Auch einige von Sammlern weltweit begehrte japanische Whiskys können Sie bei uns verkosten.*

*Schließlich finden Sie in am Ende unserer Getränkekarte auch noch interessante japanische Liköre und exklusive Spirituosen. Und natürlich sind auch unser Bier, der Wein und unsere Säfte bewusst und mit Blick auf höchste (Bio-)Qualität ausgesucht. Viel Vergnügen!*

# WASSER 水

*Peterstaler ist das natürliche Mineralwasser aus den Tiefen des Schwarzwaldes, mit wichtigen Mineralien und Spurenelementen, ausgewogen im Geschmack.*

## **Peterstaler – medium**

Natürliches Mineralwasser mit etwas Kohlensäure  
aus den Tiefen des Schwarzwaldes.

0,25 l 3,20

0,75 l 7,40

## **Black Forest – still**

Sanftes, sehr bekömmliches und kochsalzarmes Mineralwasser  
aus dem Schwarzwald.

0,25 l 3,20

0,75 l 7,40



# SAFT ジュース

Wir verwenden Bio-Säfte vom Ammersee,  
alle Säfte ohne Zuckerzusatz.  
[www.sushiya.de/bio](http://www.sushiya.de/bio)

Unsere Säfte und Schorlen erhalten Sie  
in den folgenden Sorten:

**Apfel**  
**Apfel-Kirsch**  
**Apfel-Mango**  
**Apfel-Johannisbeere**  
**Maracuja**  
**Rhabarber**  
**Orange**

## Bio-Saftschorle

0,20 l 3,20  
0,40 l 4,80

## Bio-Saft

0,20 l 3,90  
0,40 l 5,80



# SOFT ソフトドリンク

## Ramune

Traditionelle japanische Limonade mit  
typisch japanisch verspieltem Kugelsverschluss.  
0,20 l 4,50

## Calpico

auch als Calpis bekannt, Kalzium-Milch-  
Soda-Getränk, bei Japanern  
im Sommer sehr beliebt.  
0,20 l 3,30  
0,40 l 4,50

## Coca Cola & Coca Cola Light

0,20 l 3,30  
0,40 l 4,50

*Amazake ist eine alkoholfreie Vorstufe von Sake.  
In Japan ein besonderes Getränk, in Deutschland noch  
fast unbekannt. Aufgrund seiner gesunden, natürlichen  
Inhaltsstoffe ein echter japanischer Gesundheitsdrink.*

## Imayo Tsukasa – Amazake Kōji

Süßes, mit Kōji fermentiertes Reisgetränk  
ohne Alkohol, glutenfrei.  
0,18 l 9,90

## Imayo Tsukasa – Amazake Moto

Süßes, joghurtartiges Reisgetränk  
ohne Alkohol, glutenfrei.  
0,18 l 10,90



# APERITIF 食前酒

## Erst mal ankommen ...

### **Salt'n' Yuzu Sake Likör**

Ein zitronig-süß erfrischender Yuzu-Likör mit einem Hauch traditionell hergestelltem Bio-Salz von Kitajima in Shiga.

Glas 4 cl 4,80

### **Apollon Spritz**

Feine Harmonie zwischen mildem Sake und der fruchtigen Fülle von Blutorange und japanischen Pflaumen, prickelnd mit Prosecco.

Glas 0,10 l 7,60

### **Yuzu Prosecco**

Erfrischender Prosecco mit Premium-Sake-Likör aus der aromatischen japanischen Zitrusfrucht Yuzu.

Glas 0,10 l 7,80

### **Fukuju Awasaki Sparkling**

*Junmai / auf 65 % poliert / J*

Der Champagner-Sake!

Wundervolles Zusammenspiel von süß-saurem Geschmack und feinen Perlen aus Flaschengärung. Niedriger Alkoholgehalt von 6 %

Flasche 0,30 l 33,00



# APERITIF 食前酒



## **Piadini Prosecco Spumante**

Frisch, fruchtig, feinperlig.

0,10 l 5,40

0,75 l 29,00

## **Umeshu Spritz**

Pflaumenwein mit Prosecco

0,10 l 7,20

## **La Rosé N°7 Crémant de Limoux Rosé AC**

*Domaine J. Laurens / Languedoc / Roussillon / F*

Crémant aus Chardonnay, Chenin Blanc und Pinot Noir.

Zarte rote Beerenfurcht und dezent zitrische Noten

0,75 l 42,00

## **Champagne Platine 1er Cru Brut AC**

*Nicolas Maillart / Champagne / F*

Feinperliger, charaktervoller Winzerchampagner.

Pinot Noir für den Körper, Chardonnay für die Eleganz.

0,38 l 43,00

0,75 l 75,00

# BIER ビール

*Bier ist in Japan – neben grünem Tee und Sake – ein typisches Getränk zum Sushi.  
Japan hat eine lebendige, vielfältige und hochwertige Bierkultur.  
Davon ist aber leider nur der aller kleinste Teil in Deutschland erhältlich.*

## **Chiemgau Hell**

Das Helle von Steiner,  
leichter, preisgekrönter Geschmack  
Helles mit 4,9 % Vol.  
0,50 l | 4,70

## **Steiner Export**

Etwas kräftiger, mit dem „European Beer Star“ in  
Gold ausgezeichnet. Helles mit 5,3 % Vol.  
0,50 l | 4,70

## **Steiner Natur Radler**

Geringer Alkoholgehalt, Saft von  
Zitronen, Limetten und Orangen 2,6 % Vol.  
0,50 l | 4,70

## **Kirin**

Japanisches Premium Lager 5,0 % Vol.  
0,33 l | 4,90

## **Asahi Super Dry**

Japans beliebtestes Bier 5,0 % Vol.  
0,33 l | 5,20

ドイツといえばなんといってもビール。数あるビールの中から大手の大量生産ビールではなく、日本料理、中でも寿司に最も合うビールを求め、2007年に行きついたのが南バイエルンにある醸造所、シュロスブラウアイ・シュタイン (Schlossbrauerei Stein) のビールです。中でもオーガニックビールをぜひお試しください。



# BIO-BIER オーガニックビール

Seit unserer Gründung ist daher unsere erste Wahl das Bier der „Schloßbrauerei Stein“ aus Stein an der Traun. Das in der Münchner Gastronomie seltene Bier, das wir zusammen mit unseren japanischen Köchen passend zu unserem Sushi ausgesucht haben, gibt es in einer konventionellen Linie („Steiner“) und einer hervorragenden Bio-Linie („Heinz vom Stein“).

## **Bio-Weissbier, hell**

Hefetrübes Weizenbier mit feiner, obergäriger Hefebblume. Fruchtig und erfrischend 4,9 % Vol.  
0,50 l 4,80

## **Bio-Weissbier, dunkel**

Vollmundiges, sehr weiches und mild malziges Dunkelweissbier 4,9 % Vol.  
0,50 l 4,80

## **Naturtrübes Bio-Zwickelbier**

Das unfiltrierte „Helle mit Power“ mit edlem Hopfenaroma 5,3 % Vol.  
0,50 l 4,80

## **Bio-Weissbier, alkoholfrei**

Erfrischendes und feines Bio-Weissbier, alkoholfrei, aber überraschend voller Geschmack.  
0,50 l 4,80

EMPFEHLUNG

## **Naturtrübes Bio-Zwickelbier, alkoholfrei**

Ein naturtrübes Schankbier – mit Biogerste, Biohopfen und Steiner Felsquellwasser gebraut.  
0,50 l 4,80



# TEE ハーブティー

## **Green Chill**

Feinste Bio-Tees (weiß und grün) und Bio-Kräuter  
wie Verveine, Lemongras und Krauseminze.  
Minzig frisch und leicht belebend.

## **Scuba Garden**

Erlesene Spirulina-Algen, grüner Rooibos und  
Cranberry-Stücke. Mild fruchtig und teeinfrei.

## **Garden Party**

Heimische Bio-Apfelstücke und Minze,  
exotische Ananas, Mango und Gojibeeren.  
Fruchtig-frisch und teeinfrei.

## **Gin Soul**

Aromatische Bio-Kräuter wie Zitronengras, Lavendel,  
Wacholder und Zimt. Blumig herb und teeinfrei.

## **Team Spirit**

Belebender Grüntee trifft erfrischendes  
Lemongrass, Jatoba, Ginkgo & Co.  
Zitronig frisch und leicht belebend.

Kleine Kanne, ca. 0,40 l  
5,20

Große Kanne, ca. 0,80 l  
7,80



samova.

# TEE お茶

## **Sencha**

Tasse traditioneller japanischer grüner Tee,  
harmonische Mischung milder und kräftiger Teesorten.

3,40

## **Hōji-cha**

Tasse gerösteter japanischer grüner Tee,  
besonders magenverträglich.

3,50

## **Genmai-cha**

Tasse spezieller grüner Tee mit geröstetem Reis,  
warm-malziges Röstaroma.

3,50

## **Soba-cha**

Tasse Tee aus gerösteten Buchweizensamen,  
charakteristischer, leicht nussiger Geschmack,  
gluten- und koffeinfrei, reich an Eiweiß,  
Vitaminen und Mineralstoffen.

3,50



*Kaffee und auch ein paar exzellente Digestifs finden Sie ganz hinten in der Karte.*



# WEIN

## EUROPA TRIFFT JAPAN

*Wein nach europäischem Vorbild gibt es in Japan erst seit der Neuzeit. Inzwischen ist Wein aus Trauben aber auch in Japan sehr beliebt: Besonders der deutsche Riesling genießt ein hohes Ansehen. Das hängt auch damit zusammen, dass das Süße-Säure-Spiel des Riesling hervorragend mit dem rohem Fisch des Sushi harmoniert.*

*Wir lassen unsere Auswahl von dem Münchner Wein-Akademiker Guido Walter passend zu unserer Speisekarte zusammenstellen und begeistern damit seit Jahren die Weinliebhaber unter unseren Gästen.*

*Offene Weine schenken wir in 0,15 l aus. Zu Weinflaschen erhalten Sie auf Wunsch eine Karaffe Münchner Leitungswasser.*

# OFFENER WEISSWEIN 白ワイン

## **Grüner Veltliner Senftenberger „Freiheit“ DAC**

*Weingut Proidl / Kremstal / A*

Lebendig mit Grapefruit-Charakter,  
sortentypische Würze.

0,15 l 7,10

0,75 l 30,00

## **„Schäferstündchen“ Cuvée weiß QbA**

*Weingut Johann Baptist Schäfer / Nahe / D*

Belebende Cuvée aus Scheurebe, Riesling und Silvaner.

Aromen von Litschi, weißem Pfeffer und Wasabi.

0,15 l 6,90

0,75 l 29,00

## **Grauburgunder QbA VDM\*W**

*Von der Mark\*Walter / Baden / D*

Für kräftige Speisen, reife gelbe Frucht,  
cremige Textur.

0,15 l 7,20

0,75 l 32,00

## **Saar Riesling Schiefer QbA**

*Weingut Willems-Willems / Mosel / D*

Mineralisch, elegant mit Steinobst-Aromen  
und der typischen Frische.

0,15 l 7,60

0,75 l 35,00

EMPFEHLUNG

ドイツワインの中でもリースリングは、その甘さと酸味のバランスが特に寿司や生魚によく合うといわれています。当店のワインは欧州各国を代表するもので、名高いソムリエ、ガイド・ヴァルター氏によるセレクト。リースリング・フンダートグルデン (Resling Hundertgülden) が特におすすめです。ボトル注文ではご希望に応じて、美味しいと定評のミュンヘンの冷水をカラフェでお付けします。

# WEISSWEIN 白ワイン

## **Custoza Superiore Ca del Magro DOC**

*Monte del Frá / Veneto / I*

Der bessere Lugana. Kommt ebenfalls vom Gardasee, bietet jedoch durch seine Zusammensetzung aus verschiedenen Rebsorten wie Chardonnay, Tocai Friulano, Riesling Italico & Malvasia ein komplexeres Aromenspiel und durch sein langes Hefelager einen vollmundigen Körper.

0,75 l 34,00

## **Riesling „Auf der Lauer“ QbA**

*Weingut Willems-Willems / Mosel / D*

Feinherber Riesling, eine tolle Empfehlung für das Wechselspiel mit den pikanten Speisen unserer Karte – der perfekte Begleiter beispielsweise für „Spicy Ebi Tempura“ oder „Spicy Tuna Roll“.

0,75 l 35,00

## **Silvaner Retzstadt**

*Rudi May / Franken / D*

Rudi Mays Silvaner ist in harmonischer Balance: fruchtige Aromen in der Nase, Struktur und Mineralik am Gaumen. So harmonisiert er gut mit Sushi und den Umami-Aromen unserer japanischen Cuisine.

0,75 l 39,00

## **Roero Arneis DOCG**

*Giacomo Fenocchio / Piemont / I*

Animierender, frisch-fruchtiger Norditaliener mit zart nussigen Anklängen im Nachhall.

0,75 l 41,00

Wein & Wasser gehören zusammen – gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch zu jeder Flasche Wein als Service eine Karaffe Wasser.



# WEISSWEIN 白ワイン

## **„TO“ QW**

*Heinz Velich / Neusiedlersee-Hügelland / A*

Vom „Chardonnay-König“ aus dem Burgenland: tropisch-frisch  
und mineralisch-rauchig mit feiner Cremigkeit.

0,75 l 43,00

## **Haberle Pinot Bianco**

*Alois Lageder / Südtirol / I*

Eleganter Weißburgunder aus der Terroir-Selektion vom Vorzeigebetrieb aus Südtirol. Durch Ausbau auf der Feinhefe strukturiert und kraftvoll. Duft nach gelbem Apfel und Weinbergpfirsich.

0,75 l 47,00

## **Sancerre AC**

*Domaine de la Garenne / Loire / F*

Großer Sauvignon Blanc-Klassiker von der Loire. Mittelgewichtig mit eleganter Struktur und feinem zitrischen Aromenspiel. Passt auch sehr gut zu Yasai Kushi-yaki, Yasai Tempura oder Suzuki no Sugatayaki.

0,75 l 45,00

## **Siefersheimer Riesling „Porphy“ VDP.ORTSWEIN BIO**

*Weingut Wagner-Stempel / Rheinhessen / D*

Dieser großartige Riesling verbindet saftige Trinkfreude, dichte Struktur und komplexe Aromen: Pikant-würzige Noten von Zitronenmelisse und fruchtige Anklänge von Aprikose.

0,75 l 47,00



# WEISSWEIN 白ワイン

## „Kittmannsberg 1. Lage“ Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve

*Ludwig Hiedler / Kamptal / A*

Kraftvoller und finessenreicher 1. Lage Grüner Veltliner mit cremiger Textur. Aromen von reifer, gelber Apfelfrucht mit zarten Anklängen von Bienenhonig; elegant, extraktreich und mineralisch im Finish.

0,75 l 48,00

## Riesling „Hundertgulden“ QbA

*Weingut Hofmann / Rheinhessen / D*

EMPFEHLUNG

Der Top-Riesling aus der berühmten Kalksteinlage Hundertgulden: zarte, rauchige Note mit Pfirsicharoma. Ein eleganter Riesling der Extraklasse mit langanhaltendem Abgang. Seit Jahren unser Favorit.

0,75 l 55,00

## Pouilly-Fuissé AC

*Nicolas Maillet / Burgund / F*

Dieser gereifte Chardonnay aus dem südlichen Burgund hat reife gelbe Fruchtnoten (Melone, Zitrone) und Röstnoten vom Barrique-Ausbau. Am Gaumen zeigt er einen kraftvollen Körper und einen mineralischen, langen Abgang. Gut zu unseren Tempura-Gerichten oder einfach zu Sushi.

0,75 l 64,00



Wein & Wasser gehören zusammen – gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch zu jeder Flasche Wein als Service eine Karaffe Wasser.



# ROSÉ ロゼワイン

## **Spätburgunder Rosé QbA VDM\*W**

*Von der Mark\*Walter / Baden / D*

Animierender Duft von Wildkirsche und  
Himbeere mit feinem Mandelton.

0,15 l 6,80

0,75 l 27,00

## **Diva Rosé BIO**

*Terre des Dames / Languedoc-Roussillon / F*

Strukturierter und eleganter Rosé,  
gepaart mit südfranzösischer Würze.

0,75 l 36,00



*Wein & Wasser gehören zusammen – gerne servieren wir Ihnen  
auf Wunsch zu jeder Flasche Wein als Service eine Karaffe Wasser.*

# ROTWEIN 赤ワイン

## **Montefalco Rosso BIO**

*Filippo Antonelli / Umbrien / I*

Sangiovese, Sagrantino und Montepulciano sorgen für Balance von Frucht, Gerbstoff, Würze und Säure.

0,15 l 7,60

0,75 l 36,00

## **Spätburgunder Triple G**

EMPFEHLUNG

*Von der Mark\*Walter / Baden / D*

Elegant-filigraner und würziger Rotwein aus Baden mit Aromen von Walderdbeeren und Pfeffer. Jürgen von der Mark, der erste deutsche Master of Wine, ist Spezialist für Pinot Noir.

0,75 l 42,00

## **Rioja Tempranillo „Raposo“**

*Sierra de Tolono / Rioja / E*

Ausgewogener Rotwein aus einem Tal in der baskischen Rioja Alavesa, ein Jahr im großen Fass gereift. Würzige Aromen von Pfeffer und Lakritz ergänzen die intensive Frucht am Gaumen.

0,75 l 49,00

## **„Campi Magri“ Valpolicella Superiore Ripasso DOC**

*Corte Sant'Alda Marinella Camerani BIO / Venetien / I*

Dieser Ripasso Superiore besticht durch akzentuierte Frucht, perfekt eingebundenes Holz, feinkörnige Tannine und Eleganz am Gaumen.

0,75 l 62,00



ドイツではライスワインと呼ばれ、「風変わったアジアのワイン」と思われている日本酒。そのため、日本酒の奥深さを知るドイツ人は多くありません。2009年、当店でプレミアム日本酒の提供をはじめて以来、お客さまの日本酒への関心が高まり、品揃えも増え、料理と共にお酒を味わう試飲会を開催しています。和食文化の多様性や奥深さをより多くのドイツ人に伝えたいと思っています。

# SAKE

## GETRÄNK DER GÖTTER

*Sake ist ein japanisches Äquivalent zum westlichen Wein aus Trauben: ein feines, aromatisches Getränk, aus Reis gebraut. Oft als „heißer Reisschnaps“ missverstanden bietet Sake in Wirklichkeit ein beeindruckendes Bouquet vielfältiger Aromen und unterschiedlicher Geschmacksrichtungen. Denn während Wein etwa 200 bis 300 Aromen hat, betört ein guter Sake die Sinne mit mehr als 400 Aromen.*

*Wir bieten eine vielschichtige Auswahl hochwertiger Sake, die zu probieren sich besonders lohnt. Die besten Sorten werden dabei gekühlt oder leicht gekühlt getrunken.*

*Im alten Japan wurde Sake aufgrund seiner Reinheit übrigens als rituelle Opfergabe verwendet und gilt daher auch als „Getränk der Götter“.*

[www.sushiya.de/sake](http://www.sushiya.de/sake)

# SAKE 日本酒



## Sake Tasting Flight

*Regelmässig wechselnde Tasting Flights  
unterschiedlicher Premium-Sake aus unserem Sortiment.*

*Eine tolle Gelegenheit, die vielseitigen Geschmackswelten  
verschiedener Sake & Sake-Hersteller kennenzulernen!*

3 Sake im Nosing-Glas à 4 cl 19,80

3 Sake im Kännchen à 10 cl 39,90

Tasting Flights umfassen Premium-Sake von 50 bis 200 Euro pro Flasche.

## Sake Hausmarke

Heißer Sake, wie man ihn in Deutschland kennt:  
regt die Sinne an und wärmt Geist und Körper.

0,15 l 6,90

0,25 l 9,10

## Choryo – Yoshinosugi No Tarusake

„Tarusake“ verströmt den feinen Duft von Zedernholz – für jeden  
Japan-Kenner ein wunderbarer Genuß! Wir servieren ihn im „Yukanki“,  
einem traditionellen japanischen Sake-Wärmer.

0,15 l 9,80

*Wir veranstalten gelegentlich besondere Events, bei denen wir  
verschiedene Sake mit individuellen, exklusiven Food-Pairings verkosten.*

[www.sushiya.de/sake-tasting](http://www.sushiya.de/sake-tasting)



# SAKE 日本酒

Auswahl von Sake verschiedener Brauereien.

Weitere Sake in erlesener Qualität können Sie auf den folgenden Seiten entdecken.

## Suigei – Ginrei Junmai Ginjō

*Junmai Ginjō / auf 50 % poliert / 16 % Vol.*

Ein Sake mit mildem, dezentem Aroma, daher gut geeignet als Speisebegleiter.  
Suigei bedeutet „betrunkenen Wal“ und ist eine Empfehlung unserer Köchin Satomi.

0,72 l 51,00

## Tengumai – Tengumai Yamahai Jikomi

*Yamahai Junmai / auf 60 % poliert / 16 % Vol.*

Ein kräftiger, fast wilder, aber sehr trinkfreundlicher, erdiger Sake –  
diesen Sake schätzt unsere Köchin Natsuko besonders.

Karaffe 0,15 l 11,90

0,72 l 59,00

AUCH ALS GLAS  
6cl 5,70

## Fukuju – Kobe Classic

*Junmai Ginjō / auf 60 % poliert / 15 % Vol.*

Mineralhaltiges Quellwasser gibt dem vollmundigen und komplexen Sake ein klares,  
feinherbes Geschmacksprofil. Wurde oft beim Dinner der Nobelpreisverleihung serviert.

0,30 l 35,00

0,72 l 68,00

## Koshi no Kanbai – Muku

*Junmai Daiginjō / auf 48 % poliert / 15 % Vol.*

Ein Sake aus Niigata von einer in Japan legendären und berühmten Brauerei. Wird in  
Japan auch als „Phantom-Sake“ bezeichnet, da er immer so schnell ausverkauft ist.

Mit Aromen von Salz und Karamell. Passt gut zu Sushi und auch zu Fleisch.

0,72 l 83,00

EMPFEHLUNG



# SAKE 日本酒

Auswahl von Sake verschiedener Brauereien.

Weitere Sake in erlesener Qualität können Sie auf den folgenden Seiten entdecken.

## Kakurei – Junmai Ginjō

EMPFEHLUNG

*Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 15 % Vol.*

Ein typischer trockener Sake aus der Region Niigata. Seit 1717 produziert Aoki-Shuzo Sake, der Kakurei Junmai Ginjō ist ein sehr trinkfreundlicher Sake, der gut zu verschiedenen Speisen passt. Unaufdringlich und doch mit kräftigem Abgang.

0,30 l 38,00

0,72 l 66,00

## Mutsu Hassen – Black Label

*Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 16 % Vol.*

Der Sake „Hassen Black Label“ wird aus der in Aomori heimischen, autochthonen Reissorte „Hanafubuki“ hergestellt. Herkunft und Herstellung verleihen ihm ein reines Aroma, welches an Honigmelone, gereifte Banane und Umami im Abgang erinnert.

0,72 l 72,00

## Chiyomusubi – Junmai Daiginjō Gōriki 40

*Junmai Daiginjō Gōriki / auf 40 % poliert / 16 % Vol.*

Ein besonderer, wundervoll cremiger Sake. Die Brauerei arbeitet mit einem ursprünglichen Sake-Reis der Sorte Gōriki, den es nur in der Präfektur Tottori gibt. Daraus ergibt sich ein vielschichtiges Aroma – Komplexität und Eleganz in einem Glas.

0,72 l 85,00

## Hoyo – Kura no Hana

*Junmai Daiginjō / auf 45% poliert / 15% Vol.*

Aus einem Reis gebraut, den es nur in der Präfektur Miyagi gibt. „Kura no Hana“ ist wunderbar leicht, mit einem Hauch von Anis, Süße und Finesse. Eignet sich gut als Aperitif, zu Salaten, leichten Meeresfrüchten oder auch zu Hummer.

0,50 l 59,00



# SAKE 日本酒

Auswahl von Sake verschiedener Brauereien.  
Weitere Sake in erlesener Qualität können Sie auf den folgenden Seiten entdecken.



## **Akitabare – Koshiki Junzukuri**

*Junmai / auf 65 % poliert / 14-15 % Vol.*

Ein angenehmer Sake, der sich gut zum Essen genießen lässt und nicht langweilig wird.  
Sein dezenter, zurückhaltender Charakter lässt an den Norden Japans denken,  
wo er mit viel Hingabe gebraut wird. Angenehm mild und trocken.

0,72 l 65,00

## **Akitabare – Suirakuten**

*Daiginjō / auf 40 % poliert & drip-pressed / 15-16 % Vol.*

Die traditionelle Handarbeit von Akitabare führt zu sehr reinen, ausgeglichenen Sake, wovon dieser hier auch eine schöne dezente-fruchtige Note bietet. Er ist zwei Jahre in der Flasche gereift, wodurch er eine vielschichtige, tolle Aromen entwickelt. Sanft aber stark, unaufdringlich aber stolz, ein Meisterstück der Brauerei.

0,72 l 119,00

## **Kuheiji – Eau Du Désir**

*Junmai Daiginjō / auf 50 % poliert / 15 % Vol.*

Eine ganz besondere Sake-Brauerei, gegründet im Jahr 1647.

Kamoshibito Kuheiji baut den eigenen Reis an, um über den Jahreslauf die Qualität und das Terroir zu beherrschen. Der Lohn der aufwändigen Herangehensweise ist, dass der „Eau Du Désir“ in 3-Sterne-Restaurants in Paris serviert wird. Durch die leichte Säure und Salzigkeit wirkt er schlank und elegant, erinnert fast an Wein.

Dazu Aromen von weißem Pfeffer und weißem Pfirsich.

Ein beeindruckender, sehr exklusiver Sake.

Karaffe 0,15 l 16,90

0,72 l 79,00

**AUCH ALS GLAS**  
6cl 7,90





## SAKE 日本酒

Auswahl von Sake verschiedener Brauereien.  
Weitere Sake in erlesener Qualität können Sie auf den folgenden Seiten entdecken.

### **Rihaku – Dreamy Clouds**

*Junmai / auf 58 % poliert / 15 % Vol.*

Fruchtig-nussig, milde Säure. Nigori Sake: leichte Trübung durch  
Reisschwebeteilchen – erdiges, rundes, halbtrockenes Finish.  
Toller, leicht herber (Einsteiger-)Sake, der bei unseren Gästen sehr beliebt ist.

0,30 l 33,00

0,72 l 63,00

### **Rihaku – Wandering Poet**

*Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 15 % Vol.*

Auf der Zunge sehr geschmeidig und wohl bekömmlich, aufgrund seiner Vollmundigkeit ein  
guter Speisebegleiter. Dieser Klassiker der Brauerei ist eine Hommage an den chinesischen  
Dichter Li Bai („Rihaku“), der der Legende nach seine Inspiration im Sake gefunden hat.

0,30 l 34,00

0,72 l 65,00

### **Daishichi – Junmai Kimoto**

*Junmai Daiginjō Kimoto / auf 69 % poliert / 15 % Vol.*

Kimoto („lebendiger Hefestarter“) ist eine ursprüngliche, sehr komplexe Braumethode.  
Das führt zu einem lebendigen Säureprofil, wodurch dieser Sake  
vielseitig passt und nie langweilig wird.

0,72 l 65,00

### **Daishichi – Futo-O**

*Junmai Kimoto Koshu / auf 69 % poliert / 15 % Vol.*

Eleganter Vintage-Sake mit samtiger Textur. Sein Geschmack mit Noten von Nüssen  
und Honig entfaltet sich langsam und fein. Der Nachklang ist sauber und klar.

0,72 l 79,00



# SAKE 日本酒

Der Einsatz besonderer Blütenhefe und intensive Aromen zeichnen die Sake von Amabuki aus. Gegründet im Süden Japans in der Genroku-Zeit (1688 – 1704), werden heute von jungen Braumeistern spannende, neue Sake mit dem milden Wasser vom Seburi-Berg gebraut.

## Amabuki – Strawberry Blossom

EMPFEHLUNG

*Junmai Ginjō Namazake / auf 55 % poliert / 16 % Vol.*

Gebraut mit Erdbeerblütenhefe. Mild und fein, aber nicht zu süß. Beeindruckendes Bouquet an Frische und Beerendüften. Namazake – unpasteurisierte Sake – sind bei Japanern beliebt, weil sie als besonders frisch und etwas ungeschliffen gelten.

0,72 l 69,00

## Amabuki – Himmelswind

*Daiginjō / auf 40 % poliert / 16 % Vol.*

Aromatischer Sake mit cremiger Textur und Anklängen von Melone und Pfirsich, gebraut mit Abelen-Blütenhefe. Langer Nachklang mit gut eingebundener Säure.

Ein sehr harmonischer, eleganter Sake aus der Präfektur Saga.

0,18 l 28,00

0,72 l 78,00

## Amabuki – Rhododendron

*Junmai Daiginjō Kimoto / auf 40 % poliert / 15 % Vol.*

Junmai Daiginjō Sake, gebraut nach der traditionellen Kimoto-Methode mit der Blütenhefe des Rhododendron. Fruchtige Aromen und florale Noten werden ideal begleitet aufgrund seiner sanften Textur und mildem Umami am Gaumen.

0,18 l 28,00

0,72 l 78,00

Von Amabuki gibt es auch einen fruchtigen Blutorangen-Sake, finden Sie bei uns ganz hinten in der Karte bei Likören & Spirituosen.

# SAKE 日本酒

1662 in Suwa in der Präfektur Nagano gegründet, gehört die Sake-Brauerei der Familie Miyasaka zu den berühmtesten und renommiertesten in Japan. Nach einem Heiligtum im Suwa-Schrein wurde der Sake Masumi „Spiegel der Reinheit“ benannt.

## **Masumi – Yawaraka Type-1**

*Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 12 % Vol.*

**AUCH ALS GLAS**  
**6cl 5,90**

Ein leichter Sake, der mit geringem Alkoholgehalt auch mal zum Mittagessen passt. Geschmeidig und mild mit fein fruchtigem Aroma und leichtem, aber gut präsentem, rundem Körper.

Karaffe 0,15 l 12,90  
0,72 l 59,00

## **Masumi – Okuden Kanzukuri „Nach geheimer Lehre kalt gebraut“**

*Junmai / auf 60 % poliert / 15 % Vol.*

Weicher, voller Geschmack. Aromen von Reis, Nougat und hellem Karamell.

Präsent, aber nicht aufdringlich; beredt, aber nicht laut.

Passt auch gut zu gegrillten oder marinierten Speisen.

0,30 l 38,00  
0,72 l 69,00

## **Masumi – Kippuku Kinju „Goldenes Glück“**

*Junmai Ginjō Yamahai / auf 55 % poliert / 15 % Vol.*

Ein nicht alltäglicher Sake mit floralem Duft und fülliger Präsenz mit Honigaromen.

Und doch erfrischend leicht und lebendig durch die Yamahai-Säure.

0,72 l 78,00

## **Masumi – Nanago „Nummer 7“**

*Junmai Daiginjō Yamahai / auf 45 % poliert / 16,5 % Vol.*

Dieser hochkomplexe und faszinierende High-End Sake ist der berühmten, von Masumi entdeckten Hefe Nr. 7 gewidmet. Bei aller Kraft und Wildheit immer schlank und beweglich, auch im langen, ausdrucksstarken Nachklang. Passt auch gut zu kräftigen Speisen.

0,72 l 119,00



# SAKE 日本酒

*Imayotsukasa braut Sake mit leichtem Körper und viel Umami und legt besonderen Wert darauf, dass ihr Sake gut zu Speisen passt und sie unterstützt. Die Brauerei wurde 1767 gegründet und hat ihren Sitz im Nordwesten Japans in der Präfektur Niigata, die für elegant trockenen Sake berühmt ist.*

## **Imayotsukasa – Black**

*Junmai / auf 60 % poliert / 16 % Vol.*

Ein ungewöhnlich trockener Junmai (Sakegrad +18). Er zeichnet sich durch langen Nachklang und einen sehr klaren Geschmack aus.

0,18 l 28,00

0,72 l 71,00

## **Imayotsukasa – Junmai Daiginjō**

*Junmai Daiginjō / auf 50 % poliert / 15 % Vol.*

Knackig frischer und aromatischer Sake mit geradlinigem und klarem Charakter, der von einer Basis aus Umami und mildem Reisgeschmack getragen wird.

0,18 l 33,00

0,72 l 89,00

## **Imayotsukasa – Kioke**

*Junmai Daiginjō / auf 50 % poliert / 16 % Vol.*

Wie zu früheren Zeiten im Holzfass gebraut („Kioke“), trocken und fein komplex, mit laktischer Note, einem dezenten Vanille- und Nougatton und floralen Elementen.

Bemerkenswert ist auch die besonders weiche Textur.

0,18 l 39,00

0,72 l 99,00

*Von Imayotsukasa gibt es auch Amazake, ein fermentiertes, süßes Reisgetränk, welches aus einer Vorstufe des Sake entsteht. Amazake hat in Japan eine tolle Tradition und ist in Deutschland sehr selten erhältlich – Sie finden ihn bei uns vorne bei alkoholfreien Getränken.*



# SAKE 日本酒

Die familiengeführte Brauerei Dassai in der Präfektur Yamaguchi produziert ausschließlich Junmai Daiginjō Sake in höchster Premium-Qualität. Dassai Sake sind international vielfach ausgezeichnet. Der weinorientierte Stil ist gerade für „Sake-Einsteiger“ eine gute Wahl und auch bei Kennern sehr geschätzt.



## Dassai – 45

*Junmai Daiginjō / auf 45 % poliert / 16 % Vol.*

Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben. Geschmacks-  
komponenten von Weißwein mit wenig Säure. Leichter Körper,  
feiner Abgang, gut trinkbar und dennoch kostbar.

0,30 l 35,00

0,72 l 66,00

## Dassai – 39

*Junmai Daiginjō / auf 39 % poliert / 16 % Vol.*

Erfrischende, leichte Säure durch Aromen von Südfrüchten und  
frischen Äpfeln gehen über in einen fülligen Reis-Umami-Geschmack  
am Gaumen. Feiner trockener Abgang, angenehme Frische.

0,30 l 49,00

0,72 l 85,00

## Dassai – 23

*Junmai Daiginjō / auf 23 % poliert / 16 % Vol.*

Der extreme Polierungsgrad bewirkt zarte und raffinierte fruchtige  
Aromen. Sein komplexer Geschmack mit edler Süße und  
lebendiger Säure begeistert Wein- und Sakekenner.  
Große Handwerkskunst und ein beeindruckender Sake!

0,30 l 65,00

0,72 l 139,00

EMPFEHLUNG



# SAKE 日本酒



Die Brauerei Katsuyama wurde im Jahr 1688 gegründet, um herausragenden Sake für die Feudalherren des damaligen Sendai-Fürstentums herzustellen. Bis heute gilt die Brauerei aufgrund ihres ausserordentlichen handwerklichen Anspruchs und Verwendung von feinstem, sehr sanftem Quellwasser als besonders exklusiv.

## Katsuyama – Lei

*Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 12 % Vol.*

Toller, ganz eigenständiger Sake mit Geschmacksnoten von Birne und japanischer Honigmelone. Wegen seines reichen Umami-Geschmacks und der feinen Süße harmonisiert er besonders mit Fleisch und Süßspeisen. Auch ein wundervoller Aperitif.

Karaffe 0,15 l 22,00  
0,72 l 98,00

AUCH ALS GLAS  
6cl 8,90

## Katsuyama – Den

*Junmai Daiginjō / auf 35 % poliert / 16 % Vol.*

Der Name „Den“ bedeutet „Tradition“ und beschreibt die traditionelle Braumethode dieses Junmai Daiginjō. Wie ein grosser Weißwein vereint dieser halbtrockene Sake die Komplexität eines Burgunders und die Aromatik eines Condrieu. Seine Vielschichtigkeit und Finesse machen ihn zu einem besonderen Erlebnis.

0,72 l 185,00

## Katsuyama – Diamond

*Junmai Daiginjō / auf 35 % poliert / 16 % Vol.*

„Flüssiger Diamant“ aus bestem Reis und mit aufwendigsten Produktionsmethoden. Er zeigt eine klare und glänzende Geschmackswelt, die bisher nicht erreicht wurde. Einer der exklusivsten Sake Japans. Begrenzte Lagerhaltung, wir bitten um Vorbestellung.

0,72 l 599,00



世界最高峰といわれている日本のウィスキー。極限まで洗練された蒸留・ブレンド技術は、まさに日本の匠の技の典型と言えるでしょう。ドイツではまだ「知る人ぞ知る」的存在の秩父ウィスキーを取り揃えていることが、SUSHIYAのささやかな自慢です。中でも秩父シングルモルトは日本ですら入手困難な逸品。当店でぜひ、希少な和製ウィスキーをストレートでお試しく下さい。



# JAPANISCHER WHISKY

*Man möchte meinen, Whisky sei eine japanische Erfindung, so viele Medaillen und Auszeichnungen haben die Japaner in den letzten Jahren abgeräumt – mit der Folge, dass weltweit ein Boom nach japanischem Whisky eingesetzt hat und die hier vorgestellten Qualitäten kaum mehr zu bekommen sind.*

*Wir halten eine erlesene Auswahl mit vielen Raritäten für Sie bereit und servieren Whisky im Nosing-Glas ohne Eis, auf Wunsch aber auch im Tumbler mit Eis. Wir empfehlen, Whisky in 4 cl zu probieren, da sich das Aroma in unseren großzügigen Nosing-Gläsern dann besser entfaltet.*

*Tipp: Mit ein paar wenigen Tropfen Wasser wird so mancher Whisky milder – insbesondere Whisky in Fassstärke (ab ca. 50 % Vol.) lässt sich damit entspannt genießen und weitere Aromen erschließen sich.*

[www.sushiya.de/whisky](http://www.sushiya.de/whisky)

# WHISKY ウィスキー

Auf dieser Seite finden Sie einzelne, ausgesuchte Whisky, unter anderem von der bei Kennern zuehrend beliebten Distillerie „White Oak Akashi“, die sich im Süd-Westen Japans befindet und durch sehr kleine Stückzahlen, aber ausgesprochen feine Qualität ausgezeichnet.

## White Oak Distillery – Akashi 3 Jahre Sake Cask

*Single Malt / 50 % Vol.*

Dieser Single Malt wurde für 3 Jahre in Sakefässern gelagert und mit 50% 2018 abgefüllt. Intensives Aroma von Sake und Malt Whisky.

4 cl 22,00

2 cl 13,00

## White Oak Distillery – Akashi 8 Jahre Sherry Butt

*Single Malt / 50 % Vol.*

8 Jahre in einem First-Fill-Sherry-Fass gereift. Opulent, mit Noten von Vanille, Holz und getrockneten Früchten. Nur 721 Flaschen hergestellt.

4 cl 32,00

2 cl 20,00

## Toyo Jōzō – J.B.A. Byron 1967

*Blended Malt / 42 % Vol.*

Exotische Zeitreise: 1957 destilliert, 1967 abgefüllt und von der Japan Bartenders Association mit „Höchste Güte“ ausgezeichnet.

Im Geschmack mal etwas anderes – interessant!

4 cl 16,00

2 cl 10,00

RARITÄT



## Highball ハイボール

Ein klassischer japanischer Whisky mit Soda-Wasser, Eis und einem Hauch Zitrone. In Japan ein typisches Feierabendgetränk, für Frauen wie für Männer.

0,30 l 6,90

角瓶



# WHISKY ウィスキー

Masataka Taketsuru gilt als Vater des japanischen Whiskys. Von 1918 bis 1920 reiste er durch Schottland, um die Kunst der Whiskyherstellung zu erlernen. 1934 gründete er das Unternehmen Nikka, zu dem die Brennereien Yoichi (Hokkaidō) und Miyagikyo (Honshū) gehören.

## **Nikka – From The Barrel**

*Blended Whisky / 51,4 % Vol.*

Meisterhafter, kräftiger Blend aus über 100 Destillaten, der geschmacklich eine Fassprobe simulieren soll. Trotz seiner Stärke sehr angenehm. World Whiskies Awards 2016 und viele andere Preise.

4 cl 12,00

2 cl 8,00

## **Nikka – Coffey Malt oder Coffey Grain**

*Coffey Malt bzw. Coffey Grain / 45 % Vol.*

Durch die Verwendung von Coffey Stills (Säulenbrennanlagen) kommen diese Whisky zu außergewöhnliche Aromen mit Toffee-Noten und langem würzig-süßen Abgang. Beide Varianten sehr probierenswert.

4 cl 12,00

2 cl 8,00

**EMPFEHLUNG**

## **Nikka – Taketsuru 17**

*Blended Malt / 43 % Vol.*

Gereifter, tiefsinniger Geschmack. Runde, holzige Noten, wohltuend malziges und süßes Aroma, ein Hauch Torf.

Ein ausgewogener Whisky, der in alten Sherry Fässern gereift ist.

2012, 2014, 2015 zum besten Pure Malt der Welt gewählt.

4 cl 26,00

2 cl 15,00

In einem individuellen Whisky-Tasting können Sie diese und zahlreiche weitere Whisky aus unserem Schatzkeller verkosten - mehr Info auf [www.sushiya.de/whisky-tasting](http://www.sushiya.de/whisky-tasting)



# WHISKY ウィスキー

*Ichirō Akuto ist der neuzeitliche Shooting-Star der japanischen Whisky-Szene. Er entstammt in der 21. Generation einer alten und erfolgreichen Sake-Brauer-Familie. Seine ersten Blended Malts entwickelte er aus Fässern der im Jahr 2000 stillgelegten Hanyu-Distillerie seines Großvaters.*

## **Ichiro's Malt – Wine Wood Reserve**

*Blended Malt / 46 % Vol.*

In japanischen Rotweinfässern gereift, Geschmacksnuancen von kandiertem Apfel und Honig. Ein runder und charakterstarker Whisky.

World Whiskies Awards 2012.

4 cl 21,00

2 cl 12,00

## **Ichiro's Malt – MWR (Mizunara Wood Reserve)**

EMPFEHLUNG

*Blended Malt / 46 % Vol.*

Durch die Lagerung in japanischen Eichenfässern („Mizunara“) ergibt sich ein typischer Geschmack. Der sehr milde, fruchtige

Blended Malt ist sehr angenehm zu trinken.

World Whiskies Awards 2008 & 2010.

4 cl 22,00

2 cl 14,00

## **Ichiro's Malt – Double Distilleries**

RARITÄT

*Blended Malt / 46 % Vol.*

World Whiskies Awards 2009 in der Kategorie bester Non Scotch Blend weltweit. Ausgeprägte Holznoten mit Anklängen von Zimt, Muskatnuss und Lakritze – für Experten etwas ganz Besonderes, da teilweise aus alten Hanyu-Beständen geblendet.

4 cl 22,00

2 cl 14,00



Malt  
Whisky  
Series

This Pure Malt Whisky is  
distilled and bottled  
at the Chichibu Distillery.

  
Since 2004

**Ichiro's Malt**  
Pure Malt Whisky

**MWR**  
Mannan Wood Reserve

This Pure Malt Whisky is  
distilled and bottled  
at the Chichibu Distillery.

Non-chill filtered Non-colored

700ml  
46%vol

  
Since 2004

**Ichiro's Malt**  
Pure Malt Whisky

**Wine Wood  
Reserve**

This Pure Malt Whisky is  
distilled and bottled  
at the Chichibu Distillery.

Non-chill filtered Non-colored

700ml  
46%vol

  
Since 2004

**Ichiro's Malt**  
Pure Malt Whisky

**Double  
Distillation**

This Pure Malt Whisky is  
distilled and bottled  
at the Chichibu Distillery.

Non-chill filtered Non-colored

700ml  
46%vol

# WHISKY ウィスキー

2008 hat Ichirō Akuto die erste eigene Destillerie in seiner Heimat Saitama eröffnet: „Ichiro's Malt Chichibu“. Mit den bestmöglichen Zutaten, großer Erfahrung und handwerklichem Können widmet er sich der Suche nach dem perfekten Whisky.

## **Chichibu – The Floor Malted 2012**

*Single Malt / Bourbon Barrel / 50,5 % Vol.*

Auf traditionelle Art gemälzter Whisky, mit reicher, aromatischer Textur und einem Bouquet fruchtiger Aromen. Für einen Chichibu fast schon mild. Ein guter Einstieg in die Welt der Chichibu Single Malts.

4 cl 17,00

2 cl 10,00

## **Chichibu – Port Pipe 2013**

**RARITÄT**

*Single Malt Lightly Peated / Quarter Cask, Port Pipe / 54,5 % Vol.*

Leicht pinke Färbung durch Reifung in europäischen Eichenholzfässern, in welchen zuvor Portwein lagerte. Besonders rundes Aroma von Zinfandel, jungen Zwetschgen und subtilen Portwein-Anklängen – toll!

4 cl 29,00

2 cl 18,00

## **Chichibu – On The Way 2015**

*Single Malt / Bourbon Barrel, Mizunara / 50,5 % Vol.*

Gereift in First Fill und Refill Bourbon Fässern, nachgereift in Mizunara (japanische Wassereiche). In der Nase Pfefferminze und Anis. Langer Abgang mit Holzaromen.

4 cl 21,00

2 cl 13,00





# WHISKY ウィスキー

*Das Ergebnis sind Whiskys, die trotz ihres geringen Alters durch eine ungewöhnlich hohe Reife und Perfektion beeindrucken, weltweit bei Kennern begehrt und immer wieder sofort ausverkauft sind.*

## **Chichibu – The Peated Cask Strength 2015**

*Single Malt / 62,5 % Vol.*

„Beeindruckende Klarheit, leichter Zitrus-Hauch und intensiver Rauch: erinnert an einen südlichen Islay Malt aus Schottland. So erstaunlich wie schön“, schreibt Jim Murray und vergibt 95 Punkte. Er zählt ihn damit zu den „Superstar Whiskies that give us all a reason to live“.

4 cl 25,00

2 cl 15,00

## **Chichibu – IPA Cask Finish 2017**

*Single Malt / 57,5 % Vol.*

Whisky für bis zu 2 Jahre nachgereift in Fässern, in denen vorher Indian Pale Ale gelagert wurde. Duft von Zitrusfrüchten, trotzdem süßer, komplexer Geschmack. Durch Dillution mit einzelnen Tropfen Wasser verändert sich das Aroma nochmal.

4 cl 28,00

2 cl 16,00

## **Chichibu – The First 2011**

**RARITÄT**

*Single Malt / Bourbon Barrel, Mizunara / 61,8 % Vol.*

Duftig und blumig in der Nase, cremig und mächtig auf der Zunge, brennt unverdünnt wie ein tiefes Feuer: Der erste Whisky aus Ichirō Akutos eigener Chichibu-Destillerie ist ein absolutes Sammlerstück!

4 cl 36,00

2 cl 24,00



# WHISKY ウィスキー

1923 eröffnete Shinjirō Torii in der Nähe von Kyōto die erste Malt-Whisky-Brennerei in Japan: „Yamazaki“. In den letzten Jahren hat Yamazaki so viele Preise gewonnen, dass der Name auch als Synonym für die besten Whisky der Welt gehandelt wird.

## Suntory Yamazaki – Yamazaki 12

*Single Malt / 43 % Vol.*

Ein angenehmer Whisky, süffig und trocken, mit Holzaromen.

4 cl 18,00

2 cl 12,00

## Suntory Yamazaki – Yamazaki Puncheon

RARITÄT

*Single Malt / 48 % Vol.*

Ein japanischer Whisky mit schottischem Charakter. Im 480 l Faß langsam gereift, intensiv, würzig, kraftvoll, nicht bitter, bleibt süß – toll!

4 cl 32,00

2 cl 20,00

## Suntory Yamazaki – Limited Edition 2014 / 2016

RARITÄT

*Sherry Cask / Bourbon Barrel / 43 % Vol.*

Blend aus zwei über 20 Jahre alten Whiskys und einem jüngeren.

Typische Yamazaki-Aromen mit erstaunlicher Tiefe.

4 cl 29,00

2 cl 18,00

## Suntory Yamazaki – Yamazaki 18

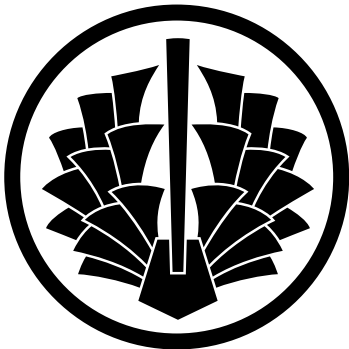
RARITÄT

*Single Malt Sherry Cask / 43 %*

88,5 von 100 Punkten Jim Murray 2010, Double Gold 2008 – 2013, World Spirit Competitions etc. Herausragender Whisky, komplexe Aromen, süß und trocken zugleich, langer Abgang ohne Bitterkeit. Ein Meisterstück!

4 cl 36,00

2 cl 24,00



# WHISKY ウィスキー

Die zweite Destillerie von Suntory heisst „Hakushu“ und wurde 1973 tief in den japanischen Alpen eröffnet. Die Whisky gelten als komplex und sind bekannt für cremig-frischen Antritt, verbunden mit einer subtilen, erfrischenden Rauchigkeit.

## Suntory Royal SR

RARITÄT

*Blended Malt / 43 % Vol.*

Toller, weicher Einsteigerwhisky, leicht süßlich mit schönem Aroma aus den 80er Jahren – inzwischen eine kleine Rarität. Auch bei Frauen sehr beliebt.

4 cl 13,00

2 cl 8,00

## Suntory Hakushu – Hakushu 12

EMPFEHLUNG

*Single Malt / 43 % Vol.*

Fruchtig süßer Geschmack von Birne, Minze und Kiwi.

Lang verweilender Abgang, mit etwas Rauch.

4 cl 18,00

2 cl 12,00

## Suntory Hakushu – Hakushu Bourbon Barrel

RARITÄT

*Single Malt / 48 % Vol.*

Subtil getorft, Bouquet mit cremig-süßen Aromen von karamellisiertem

Honig und Kokos. Sanfter, fruchtig-würziger Abgang.

4 cl 36,00

2 cl 24,00

## Suntory Hakushu – Hakushu 18

RARITÄT

*Single Malt / 43 % Vol.*

Tief goldene Farbe und feine Aromen von Birne und Minze an der Nase, gefolgt von Mango und Jasmin am Gaumen und wohltuend-rauchigem

Abgang. Mehrfach international mit Goldmedaillen ausgezeichnet.

4 cl 34,00

2 cl 22,00





# JAPANISCHE SPIRITUOSEN

*Auch in Japan ist der Boom von Gin und anderen Spirituosen von kleineren Brauereien, Destillieren und Traditionsbetrieben angekommen. Vor allem die traditionellen Shōchū-Destillieren experimentieren mit Gin und lokalen Zutaten.*

*Dabei zeichnet sich der japanische Gin vor allem durch große Vielfalt an prägnanten Geschmacksrichtungen aus. Die Begeisterung dafür hat auch uns erfasst und wir zeigen Ihnen auf zwei Seiten zahlreiche seltene und wenig bekannte, aber durchweg sehr charaktvolle Gin.*

*Darüber hinaus finden Sie auf den folgenden Seiten einen hervorragenden japanischen Wodka, den klassisch japanischen Shōchū, Sake-Liköre und zu guter Letzt auch ein paar herausragende Schnäpse aus einer lokalen Münchner Destillations-Schmiede.*

# GIN ジン

## **Kyōya Shuzō – Yuzu Premium Gin**

*Gin / Miyazaki / 47 % Vol.*

Zwei spannende Small-Batch Gin eines traditionellen japanischen Shōchū-

Produzenten: hier mit Yuzu, der aromatischen japanischen Zitrusfrucht.

4 cl 9,90

## **Kyōya Shuzō – Hinata Premium Gin**

*Gin / Miyazaki / 47 % Vol.*

Der zweite Small-Batch aus dem Hause Kyōya: mit Kumquat, Kamille und Kardamon –

sehr individuell und besonders, mit einer intensiven floralen Note.

4 cl 9,90

## **Masahiro – Okinawa Gin Recipe 01**

*Gin / Okinawa / 47 % Vol.*

Gin auf Basis der typischen regionalen Spirituose Awamori aus Okinawa,  
mit ungewöhnlichen Botanicals wie Gōyā (japanische Bittermelone), Shikuwāsā und Sansho.

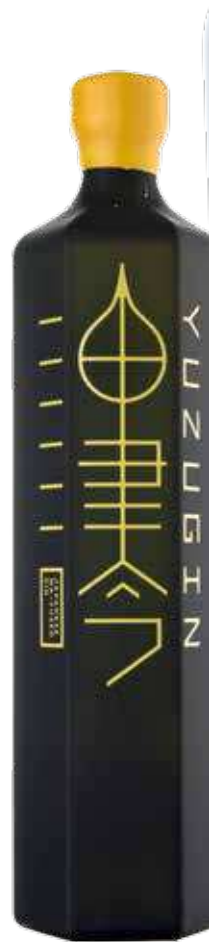
4 cl 8,40

## **Kyōto Distillery Gin – Edition K**

*Gin / Kyoto / 46 % Vol.*

Der „Edition K“ schlägt die Brücke zum Whisky: gelagert in Fässern  
der schottischen Distillerie Kilchomann, in denen vorher Single Malt  
Islay Whisky reifte, dadurch leicht rauchig-torfiges Aroma. Sehr selten.

4 cl 11,90



*Wir servieren Gin standardmäßig pur im Nosing-Glas,  
auf Wunsch aber auch wie in Japan als Gin Soda, zusammen mit Sprudelwasser.  
Auf Wunsch bieten wir auch Tonic Water an.*

# GIN ジン



## **Komasa – Sakurajima Komikan Gin**

*Gin / Hioki / 45 % Vol.*

Ein Gin mit Satsuma-Orangen der Sorte Mikan, die die kleinsten der Welt sind und an dem Vulkan Sakurajima wachsen, dadurch ausgesprochen fruchtige Noten.

4 cl 9,90

## **Komasa Gin – Hōjicha Gin**

*Gin / Hioki / 45 % Vol.*

Der zweite Gin von Komasa Jyōzō, hier wurden geröstete grüne Tee-Blättern verwendet, dadurch ein interessantes Röst-Aroma gepaart mit grünem Tee.

4 cl 9,90

## **Yōmeishu Seizō Craft Gin – Kanoshizuku**

*Gin / Nagano / 37,5 % Vol.*

Yōmeishu Seizō ist seit der Tokugawa-Zeit in Japan für medizinische Liköre aus der Kuromoji-Wurzel bekannt. Für diesen leichten und milden Gin wurde auch die Wurzel als Basis verwendet, die ihm seinen unvergleichlichen Geschmack nach Kräutern verleiht.

4 cl 7,30

## **Cosmic Spirits – Sakura London Dry Gin**

*Gin / München / 44 % Vol.*

Japanische Kirschblüten und fermentierte Kirschblätter verleihen diesem Gin der Münchner Destillationsmanufaktur Cosmic Spirits ein aromatisches Alleinstellungsmerkmal.

Fruchtig-filigrane Noten, ausgesuchte japanische Zutaten wie Yuzu und der aromatische Bergpfeffer Sansho. Exklusiver, unfiltrierter Small-Batch mit 90 Flaschen.

4 cl 8,80

*Wir servieren Gin standardmäßig pur im Nosing-Glas,  
auf Wunsch aber auch wie in Japan als Gin Soda, zusammen mit Sprudelwasser.  
Auf Wunsch bieten wir auch Tonic Water an.*

# SHŌCHŪ 焼酎

*Shōchū ist nicht so aromatisch und komplex wie Sake, dafür etwas stärker. Er wird aus unterschiedlichen Zutaten hergestellt, traditionell meist Reis, Kartoffel, Gerste oder Zuckerrohr. Wir servieren Shōchū pur, on the rocks oder mit einer Karaffe heissen Wassers – das nennen die Japaner „oyuwari“ und verdünnen damit den Shōchū meistens 1:1.*

## Shōchū

**verschiedene Sorten / 20 - 40 % Vol.**

Typische Sorten sind Mugi-Shōchū (aus Gerste), Kome-Shōchū (aus Reis) oder Imo-Shōchū (aus Süßkartoffel). Aber auch andere, zum Teil ungewöhnliche Sorten haben wir gelegentlich im offenen Ausschank.

Bitte fragen Sie das Personal – oder wählen Sie einfach nach Sympathie für das Etikett der Flasche aus.

4 cl 7,90

## Shōchū Tasting Flight

*Drei verschiedene japanische Shōchū, pur, auf Eis oder mit heissem Wasser.*

3 Shōchū im Tumbler à 4 cl 18,00

3 Shōchū im Kännchen à 10 cl 38,90

焼酎ボトルあります。銘柄と価格はスタッフにお尋ねください。

# WODKA & LIKÖRE スピリッツ

## **Haku Vodka**

*Suntory / Japan / 40 % Vol.*

Doppelt destillierter Wodka aus Reis, gefiltert mit japanischer Bambuskohle, ungewöhnlich weich und rund, mit einer subtilen Süße. Wir durften das Catering für den Deutschland-Launch ausrichten – mehr dazu auf [www.sushiya.de/haku-vodka](http://www.sushiya.de/haku-vodka)

4 cl 7,60

## **Amabuki Appollon**

*Sake-Likör / 9 % Vol.*

Feine Harmonie zwischen mildem Sake und der fruchtigen Fülle von Blutorange und japanischen Pflaumen – in sanfter, süßlicher Digestif.

4 cl 5,90

## **Salt'n' Yuzu Sake Likör**

Ein zitronig-süß erfrischender Yuzu-Likör mit einem Hauch traditionell hergestelltem Bio-Salz von Kitajima in Shiga.

Glas 4 cl 4,80



# DIGESTIF & GEIST 食後酒

*Cosmic Spirits stellt in München bevorzugt mit biologischen Zutaten in aufwändiger, akribischer Handarbeit und veganer Verarbeitung alkoholische Spezialitäten in kleinen, oft saisonalen Serien her.*

## **Cosmic Spirits – Himbeergeist** 42,0 % Vol.

Frisch gepflückte Himbeeren der aromatischen Sorte „Willamette“, die nach kurzer Mazerationzeit schonend gebrannt wurden – wundervoll!

1 cl 6,40

## **Cosmic Spirits – Blutorangen Geist** 42,3 % Vol.

Moro-Blutorangen von einem Bio-Bauern an den Hängen des Ätna wurden erntefrisch in behutsamer Handarbeit verarbeitet und destilliert.

Ein intensiver und aromatischer Edelbrand für Genießer.

1 cl 7,60

## **Cosmic Spirits – Yuzu Geist** 41,0 % Vol.

Aus den Bergen von Kawane in der Präfektur Shizuoka haben wir die aromatische japanische Zitrusfrucht Yuzu direkt von dem Bio-Bauern Yasuaki Taruwaki geholt. Exklusiv für SUSHIYA wurde von Cosmic Spirits daraus ein absolut einmaliger Yuzu Geist gebrannt.

1 cl 8,90

Mehr zu diesem Projekt auf [www.sushiya.de/yuzu-geist](http://www.sushiya.de/yuzu-geist)

ミュンヘンにあるコズミック・スピリッツ (Cosmic Spirits) は、手作りにこだわる小さなスピリッツ蒸留所。蒸留マイスター、セバステイアン・ラウシャー氏の手作業による質の高い蒸溜酒で有名です。SUSHIYAはコズミック・スピリッツと提携し、世界で初めて静岡産ゆずによるスピリッツ『柚子ガイス ト』(ガイス ト=果実から作られる蒸溜酒)を開発しました。詳細はコズミック・スピリッツ社ウェブサイトにて

[www.cosmic-spirits.de](http://www.cosmic-spirits.de)



# KAFFEE 珈琲

## **Bio & fair**

*Unser Kaffee ist bio und wird fair gehandelt.*

### **Espresso**

2,60

### **Espresso doppelt**

3,40

### **Tasse Kaffee**

3,20

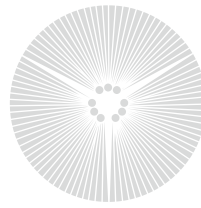
### **Espresso macchiato**

3,80

### **Cappuccino**

3,90





# YOROSHIKU ONEGAISHIMASU\*

*Eine authentische Interpretation der japanischen Küche anzubieten,  
bedarf eigener Regeln und besonderer Anstrengungen.*

*Im Restaurant sansaro bemühen wir uns seit 2007 darum, zwei  
Welten zusammenzubringen und die japanische Küche  
bestmöglich für unsere Gäste zu übersetzen.*

*Wenn Sie Fragen oder Feedback dazu haben,  
so freuen wir uns immer, direkt von Ihnen zu hören:*

*[www.sushiya.de/kontakt](http://www.sushiya.de/kontakt)*

*Alle Reservierungen und Bewirtungen erfolgen  
auf Basis unserer AGB: [www.sushiya.de/agb](http://www.sushiya.de/agb)*

*Wir akzeptieren Girokarten ab 10 Euro und Kreditkarten ab 50 Euro.*

*Gerne reichen wir eine Karaffe Wasser zu unseren Weinflaschen,  
ein Glas Wasser zu Whisky oder Espresso. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir  
ansonsten für Bestellungen von Leitungswasser ggf. auch Servicepauschalen verlangen.*

**[www.sushiya.de](http://www.sushiya.de)**

私たちは日本の食文化をドイツのお客さまに  
お届けしています。インターネット上で日本語で  
の評価をいただけると幸いです。

\*bedeutet in etwa „Bitte behalten Sie uns in guter Erinnerung!“, eine typische, oft verwendete Redewendung.  
Stand November 2019. Vorherige Preislisten verlieren ihre Gültigkeit, Preisänderungen vorbehalten.

