

DESSERT デザート

Hausgemachtes Eis

1 Kugel Matcha-Eis, Sesam-Eis oder Yuzu-Sorbet
5,80

Hausgemachtes Gemischtes Eis

1 Kugel Matcha-Eis und 1 Kugel Sesam-Eis
8,60

Matcha Pudding

Hausgemachter Pudding aus Eiern und japanischem
grünen Tee, mit Obst und Ahornsirup mit Matcha
8,20

„Die Launen der Köche“

Saisonal wechselnde Desserts nach japanischer Art
oder Inspiration durch unsere Köche
9,60

Dessert Moriawase

Dessertteller für zwei Personen
mit verschiedenen Kleinigkeiten zum Probieren
18,90

「日本の料理は食うものでなく見るものだと言われる」
「あの、炊きたての真っ白な飯が、ぱっと蓋を取った下から
暖かそうな湯気を吐きながら黒い器に盛り上って、一と粒一と
粒真珠のようにかまやいているのを見る時、日本人なら誰しも
米の飯の有難さを感じるであろう」
「ただし料理の色あいは何処の国でも食器の色や壁の色と調
和するように工夫されているのであろうが、日本料理は明るい
所で白々ちゃけた器で食べては飽かに食欲が半減する」

谷崎潤一郎「陰翳礼讃」より抜粋

ORT DER BEGEGNUNG

„sansaro“ bedeutet schlicht „3-Wege-Kreuzung“ im Japanischen.
Wir haben unser Restaurant in der Mitte der Amalienpassage so genannt,
weil dort die Wege von Türken-, Amalien- und Adalbertstraße zusammenlaufen.
Hier können sich die unterschiedlichsten Menschen begegnen
und japanische Esskultur erleben.

JAPANISCHE KÜCHE IN DEUTSCHLAND

Die japanische Kultur ist für uns Antrieb und Inspiration auf der Basis
eigener fundierter Kenntnisse. Aus diesem Blickwinkel entwickeln wir
mit Liebe und Begeisterung gemeinsam mit japanischen Köchen
unsere Vision einer japanischen Küche in München weiter.
Jeden Tag aufs Neue bemühen wir uns um die Würde der Zutaten
und um jeden Gast, damit ein Gefühl von Omotenashi entsteht –
achtsame Gastfreundschaft.

www.sushiya.de

Wir servieren eine von unseren Köchen speziell auf unser
Sushi & Sashimi abgestimmte Sojasauce auf der Basis
einer in Japan traditionell hergestellten Bio-Sojasauce.

Schon immer setzen wir auf ausgesuchte Zutaten und
nachhaltige Qualität. Manches ist jedoch nur mit Zusatzstoffen
erhältlich, einige davon gelten als Allergene.
Bei Bedarf fragen Sie bitte nach unserer entsprechenden Liste.

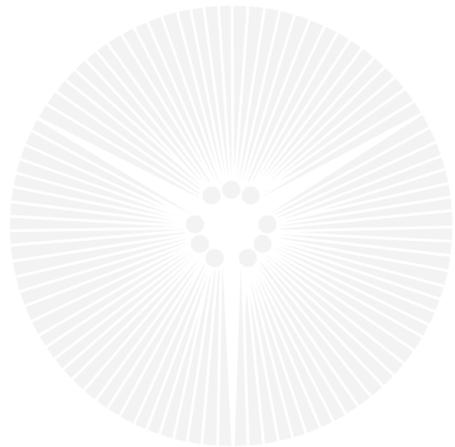
Wir sind biozertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.



SPEISEN

お品書き





UNSERE IDEE DER JAPANISCHEN KÜCHE

Die japanische Küche gilt als eine der anspruchsvollsten und gesündesten der Welt. Washoku, die traditionelle „Küche der Harmonie und Tiefe“, ist Weltkulturerbe. Unser Anspruch ist es, Ihnen diese faszinierende Kultur mit ihren Besonderheiten für alle Sinne zugänglich zu machen. Denn gutes Essen soll nicht nur satt, sondern vor allem glücklich machen.

SUSHIYAは、ドイツ人オーナー、アレキサンダー・ライネルトが2005年に開業した寿司・和食レストランです。幼い頃から日本の文化に魅了されていたというオーナーが自らの店で目指していることは、和食の魅力をドイツ人にわかりやすく伝えること。異文化間の仲介役として、お客さまが食を通じて「幸せ」を感じる日本料理をご提供しております。

NIGIRI & GUNKAN 握り寿司・軍艦

- Aka Ebi** | Große Rotgarnele 7,80
- Hamachi** | Gelbschwanzmakrele 7,60
- Hotate** | Jakobsmuschel 8,90
- Maguro Akami** | Thunfisch 7,90
- Maguro Toro** | Thunfischbauch 9,80
- Shake** | Lachs 6,90
- Shime Saba** | Marinierte Makrele 6,90
- Suzuki** | Loup de Mer 5,90

- Tamago** | japanischer Eierstich 5,50
- Unagi** | Gegrillter Flusssaal, Tsume-Sauce 6,80
- Wagyū Aburi** | Japanisches Wagyū 15,60
- Ikura Gunkan** | Lachskaviar 9,80
- Negitoro Gunkan** | Thunfischbauch, Lauch 9,20
- Tsukimi Maguro Gunkan** | Thunfisch, Wachtelei 8,60
- Uni Gunkan** | Seeigel 10,90

HOSOMAKI 細巻き

- Avocado Maki** | Avocado 7,50
- Ikura Maki** | Lachskaviar 12,50
- Kanpyō Maki** | Eingelegter Kürbis 7,20
- Kappa Maki** | Gurke 6,90
- Nattō Maguro Maki** | Thunfisch, Sojabohnen, Shiso 9,60
- Negi Nattō Maki** | Lauch, Sojabohnen 8,20

- Negitoro Maki** | Thunfischbauch, Lauch 12,90
- Saba Gari Maki** | Makrele, Ingwer 8,50
- Shake Maki** | Lachs 9,50
- Takuan Maki** | Eingelegter Rettich 6,90
- Tekka Maki** | Thunfisch 11,20
- Toro Chili Maki** | Thunfischbauch, Chili 13,80
- Umekyū Maki** | Gurke, Umeboshi 7,20

URAMAKI 裏巻き

- Ebi Tempura Maki** | Garnele im Tempura-Mantel, Kimchi-Mayonnaise, Unagi-Tsume, Gurke, Sesam 14,90
- Gomae Maki** | Spinat, Sesamsauce 8,90
- Nasu Miso Maki** | Aubergine, Miso-Sauce, Sesam 8,90
- Shake Kyūri Maki** | Lachs, Gurke, Sesam 10,50
- Spicy Tuna Roll** | Thunfisch, Chili, Schnittlauch, Sesam 13,80
- Unakyū Maki** | Flusssaal, Gurke, Sesam 12,90

CHŪMAKI 中巻き

- Hotate Mayo Maki** | Jakobsmuschel, Kanpyō, japanische Mayonnaise 15,90
- Shake Avo Maki** | Lachs, Avocado 13,60
- Mittelmeer** | Thunfisch, Lachs, Olivenöl, Avocado, Schnittlauch, Salat, Wasabi-Sojasauce 16,90
- Spider Roll** | Soft Shell Crab in Weizenmehl frittiert, Chili-Mayonnaise, Lauchzwiebel, Gurke, Oliven-Limetten-Sauce 19,80

SASHIMI 刺身

- Shake Sashimi**
Filets vom Lachs 19,50
- Maguro Sashimi**
Filets vom Thunfisch 29,00
- Toro Sashimi**
Filets vom Thunfisch-Bauchstück 44,00
- Akebono 曙 3er Mix**
Kleines gemischtes Sashimi 32,00
- Shinonome 東雲 5er Mix**
Mittleres gemischtes Sashimi 42,00
- Tenmei 天明 7er Mix**
Großes gemischtes Sashimi 54,00



OMAKASE おまかせ

- Musashi 武蔵**
Fünf Sorten Nigiri, typische Auswahl und Empfehlungen 43,00

Ibuki 伊吹
Sieben Sorten Nigiri und Gunkan, mit dem Besten, was wir an dem Tag zu bieten haben. Für Liebhaber von echt japanischem Sushi 59,00

