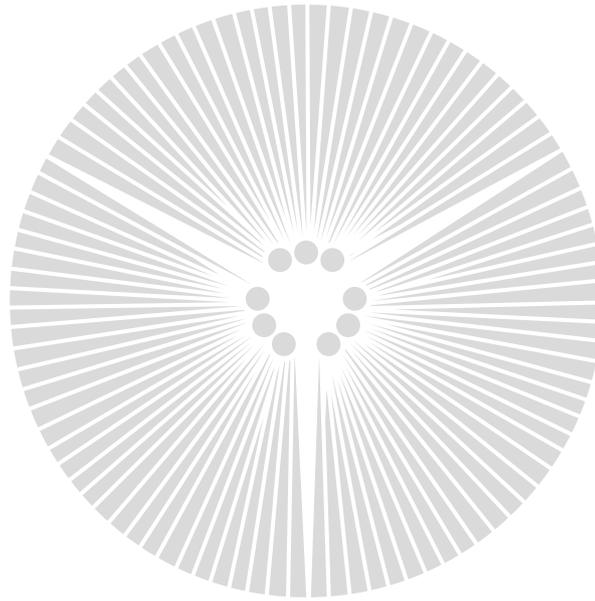


GETRÄNKE





Wir sind biozertifiziert
durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006

SUSHI-YA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ぐりました。SUSHI-YA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

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 DRINK 炭酸飲料

Alkoholfreie Erfrischungen
für Jung und Alt.

Ramune

Traditionelle japanische Limonade in der Flasche
mit dem japanisch-verspielten Kugelverschluss
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



APERITIF 食前酒

Erst mal ankommen ...

Kamoizumi Umeshu

Die leichte Säure der Bio-Pflaumen und der milde Sake harmonieren perfekt, reifes Pflaumenaroma mit salzigen und mineralischen Noten

Glas 4 cl 6,50

Kyōto Yuzu Likör

Aus handgepresster japanischer Yuzu und Junmai Sake, gebraut mit dem berühmten Wasser von Fushimi in Kyōto. Herrliches Aroma, erfrischende Süße und der volle Geschmack von natürlichem Yuzusaft

Glas 4 cl 6,70

Apollon Spritz

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

Glas 0,10 l 7,80

Yuzu Prosecco

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

Glas 0,10 l 7,80



APERITIF 食前酒



Piadini Prosecco Spumante

Frisch, fruchtig, feinperlig

0,10 l 5,40

0,75 l 29,00

Fukuju Awasaki Sparkling

Junmai / auf 65 % poliert / J

Der Champagner-Sake!

Wundervolles Zusammenspiel von süß-saurem Geschmack und feinen Perlen aus Flaschengärung. Wenig Alkohol, nur 6%

Flasche 0,30 l 35,00

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 Beerenfrucht und dezent zitrische Noten

0,75 l 42,00

Champagne Platine 1er Cru Brut AC

Nicolas Maillart / Champagne / F

Feinperliger, charaktvoller 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.*

Steiner Hell

Das Helle von Steiner,
leichter, preisgekrönter Geschmack.
Helles mit 4,9% Vol.
0,50 l 4,80

Steiner Export

Etwas kräftiger, mit dem „European Beer Star“
in Gold ausgezeichnet. Helles mit 5,3% Vol.
0,50 l 4,80

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

ドイツといえはなんととってもビール。数あるビールの中から、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、シュロスブラウアライ・シュタイン (Schlossbrauerei Stein) の「シュタイナー」ビールです。伝統的ビールのほか、オーガニックビールもおすすめてです。ぜひお試しください。詳しくは www.sushiya.de/biru をご覧ください。



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“).

Heinz vom Stein Bio-Weißbier, hell

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

Heinz vom Stein Bio-Weißbier, dunkel

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

Heinz vom Stein Naturtrübes Bio-Zwickelbier

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

Heinz vom Stein Bio-Weißbier, alkoholfrei

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

EMPFEHLUNG

Heinz vom Stein Naturtrübes Bio-Zwickelbier, alkoholfrei

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, Zitronengras und Krauseminze, minzig frisch und leicht belebend

Garden Party

Heimische Bio-Apfelstücke und Minze, exotische Ananas, Mango und Gojibeeren, fruchtig-frisch und teefrei

Gin Soul

Aromatische Bio-Kräuter wie Zitronengras, Lavendel, Wacholder und Zimt, blumig herb und teefrei

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
3,60

Hōji-cha

Tasse gerösteter japanischer grüner Tee,
besonders magenverträglich
3,80

Genmai-cha

Tasse spezieller grüner Tee mit geröstetem Reis,
warm-malziges Röstaroma
3,80

Soba-cha

Tasse Tee aus gerösteten Buchweizensamen,
charakteristischer, leicht nussiger Geschmack,
gluten- und koffeinfrei, reich an Eiweiß,
Vitaminen und Mineralstoffen
3,80



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.

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 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

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 (Riesling Hundertgülden) が特におすすめです。

WEISSWEIN 白ワイン

Custoza Superiore Ca del Magro DOC

Monte del Frá / Veneto / I

Kommt wie der Lugana vom Gardasee, bietet jedoch durch seine Zusammensetzung aus verschiedenen Rebsorten wie Chardonnay, Tocai Friulano, Riesling Italico & Malvasia komplexere Aromen 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 37,00

To – Chardonnay-Cuvée

Heinz Velich / Neusiedlersee-Hügelland / A

Die Substanz vom See – „To“ auf Ungarisch. Frische Aromen von tropischer Frucht, Röstnoten vom Barrique-Ausbau und Mineralik am Gaumen. Die Rebsorten Chardonnay, Sauvignon und Welschriesling ergeben einen ausgewogenen, vollmundigen Wein.

0,75 l 43,00

Silvaner Erste Lage Retzstadter Langenberg

Rudi May / Franken / D

Dieser Silvaner ist in harmonischer Balance: fruchtige Aromen in der Nase, Struktur und Mineralik am Gaumen. So harmoniert er gut mit Sushi und den Umami-Aromen Japans. Die Weine des Silvaner-Spezialisten Rudi May werden seit Jahren hoch prämiert.

0,75 l 44,00



WEISSWEIN 白ワイン

Sancerre AC

Domaine de la Garenne / Loire / F

Großer Sauvignon Blanc-Klassiker von der Loire. Mittengewichtig mit eleganter Struktur und feinem zitrischen Aromenspiel.

Passt sehr gut zu Tempura oder Suzuki no Sugatayaki.

0,75 l | 45,00

2019 Scheurebe -SP-

Weingut Pfeffingen / Pfalz / D

Die „Selektion Pfeffingen“ kommt aus dem Ungsteiner Herrenberg, einer „Große Gewächs“-Lage, hat kurzen Maischekontakt und reift im französischen Barrique-Holzfass. Fruchttige und kräutrige Aromen sowie feine Vanille- und Röstnoten, am Gaumen trocken und elegant.

0,75 l | 46,00

Haberle Pinot Bianco

Alois Lageder / Südtirol / I

Eleganter Weißburgunder aus der Terroir-Selektion vom Vorzeigebetrieb aus Südtirol. Strukturiert und kraftvoll durch den Ausbau auf der Feinhefe,

Duft nach gelbem Apfel und Weinbergpfirsich.

0,75 l | 49,00

2018 Wolfer Goldgrube Riesling Spätlese

Daniel Vollenweider / Mosel / D

Dieser fruchtsüße Riesling vereint Pfirsicharomen und Schiefermineralik mit tänzelnder Leichtigkeit. Die Spätlese kann ein ganzes Menü

unserer Küche begleiten: mit niedrigem Alkohol, erfrischender Struktur

und feiner Würze zeigt sich der Wein ausgewogen und saftig.

0,75 l | 49,00

WEISSWEIN 白ワイン

Riesling „Hundertgulden“ QbA

Weingut Hofmann / Rheinhessen / D

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 58,00

Pouilly-Fuissé AC

EMPFEHLUNG

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 mit mineralischem, langen Abgang. Gut zu unseren Tempura-Gerichten oder einfach zu Sushi.

0,75 l 64,00

2017 Chardonnay en Barberon

Stephane Tissot / Jura / F

Komplexer Weißwein von einem Kultwinzer aus der urigen Region Jura an der Schweizer Grenze. Salzige Mineralik, reduktive Noten sowie hefige und fruchtige Aromen von Birnenschalen und Apfeltarte prägen diesen charaktervollen Chardonnay, der biologisch-dynamisch erzeugt wurde.

0,75 l 89,00



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 6,90

0,75 l 29,00

Les Armandiers – Faugères Rosé AOC BIO

Château de la Liquière / Languedoc-Roussillon / F

Finessenreicher, frischer und strukturierter Rosé aus dem schiefergeprägten
Faugères in Südfrankreich. Seine deutlichen Noten von Himbeere,
roter Johannisbeere und zarten Karamellnoten machen ihn zu einem
perfekten Begleiter speziell für würzige Gerichte.

0,75 l 36,00

AIX Rosé Vin de Provence

Coteaux d'Aix-en-Provence / Provence / F

Dieser vielfach ausgezeichnete Rosé stellt unsere japanischen Gerichte
ins Licht der Provence. Im Zusammenspiel der Rebsorten Grenache, Syrah,
Cinsault entsteht ein ausgewogener, erfrischender Wein mit Aromen
von Erdbeeren, roten Johannisbeeren und einem Hauch Limette.

0,75 l 44,00



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

„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、「一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、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 das japanische Äquivalent zum Wein aus Trauben: ein feines, aromatisches Getränk, gebraut aus Reis und Wasser, mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und einem beeindruckenden Bouquet vielfältiger Aromen.

Wir bieten eine vielschichtige Auswahl hochwertiger Sake, die zu probieren sich besonders lohnt. Sie werden meist gekühlt oder leicht gekühlt getrunken. Durch maßvolles Erwärmen gewinnen manche noch zusätzliche Aromen und geschmackliche Tiefe.

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

SAKE 日本酒

Sake Tasting Flight

*Die geniale Sake-Experience für Einsteiger und Liebhaber!
Immer wieder wechselnde Tasting Flights unterschiedlicher
Premium-Sake aus unserem Sortiment.*

3 Sake im Nosing-Glas à 4 cl 19,80
3 Sake im Kännchen à 10 cl 39,90

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



Erfahren Sie mehr über Sake und unsere Tastings:
www.sushiya.de/sake

SAKE 日本酒

Auswahl ausgezeichneter Premium-Sake, die auch in kleinen Flaschen erhältlich und dadurch auch für Einsteiger hervorragend geeignet sind. Weitere Sake in höchster Qualität können Sie auf den folgenden Seiten entdecken.

Nanbu Bijin – Ginjō

Ginjō / auf 60 % poliert / 14 % Vol.

Dieser Ginjō wurde nur einmal pasteurisiert. Dadurch erhält er eine frische Fruchtigkeit. Sehr süffig und passt hervorragend zu rohem Fisch.

0,30 l 31,00

0,72 l 63,00

Rihaku – Wandering Poet

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

Auf der Zunge geschmeidig und 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

Rihaku – Dreamy Clouds

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

Fruchtig-nussig, milde Säure. Nigori Sake mit leichter Trübung durch Reisschwebeteilchen – erdiges, rundes, halbtrockenes Finish.

Toller, leicht herber (Einsteiger-)Sake, der bei unseren Gästen sehr beliebt ist.

0,30 l 35,00

0,72 l 67,00

Fukuju – Kōbe 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



SAKE 日本酒

Im Herzen Niigatas, einer renommierten Region für die Sake-Herstellung, liegt die Brauerei Ishimoto. Seit 1907 werden dort einige der feinsten Sake Japans gebraut. „Koshi no Kanbai“ erinnert daran, dass einst ein Pflaumenbaum trotz Kälte und Schnee schon im Frühling erblühte.

Koshi no Kanbai – Sai „Blue River“ *Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 15 % Vol.*

Das erste Mal seit einem halben Jahrhundert hat die legendäre Brauerei einen neuen Sake ins reguläre Programm aufgenommen: ein raffiniertes Aroma, das zu einem Hauch von Apfel und einer subtilen Mineralität führt, die an das Salz des Meeres erinnert. Am Gaumen sehr klar, jedoch auch voller Umami, was den typischen Reisgeschmack betont. Sai bedeutet „das Wasser veredeln“.

0,72 l 66,00

OFFEN
6 cl 7,40
15 cl 17,50

Koshi no Kanbai – Muku „Pure Realm“ *Junmai Daiginjō / auf 48 % poliert / 16 % Vol.*

Ein klassischer Niigata-Sake mit dezentem Bouquet und perfekter Balance bei wenig Säure. Ein gelungenes Zusammenspiel vielfältiger Aromen und perfekter Abgang. Hergestellt aus Yamadanishiki Reis, zeigt er ein reiches und doch transparentes Geschmacksprofil. Ein toller Sake, der mit seinen feinen Nuancen zeigt, wie japanischer Sake schmecken soll.

0,72 l 78,00

Koshi no Kanbai – Kinmuku „Milky Way“ *Junmai Daiginjō / auf 35 % poliert / 16 % Vol.*

Wegen seiner mystischen Komplexität ist dies der opulenteste der Sake dieser Brauerei. Raffinesse und voller Geschmack, eine leichte natürliche Süße sowie das Gefühl von reinem Quellwasser prägen diesen Junmai Daiginjō. Als Begleitung zum Essen intensiviert er den Genuss vieler Speisen, passt aber am besten zu traditionellen japanischen Gerichten. Das Flaggschiff von Koshi no Kanbai wird exklusiv für uns nach Deutschland importiert.

0,72 l 145,00



SAKE 日本酒

„Tanrei Karakuchi“ ist ein Begriff, der oft für die Beschreibung eines Sake verwendet wird und sich etwa mit „leicht, trocken und klar“ übersetzen lässt. Diese Sake aus den nördlichen Präfekturen repräsentieren diese Qualifizierung vorzüglich.



Akitabare – Koshiki Junzukuri

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

Ein angenehmer Sake, der sich gut zum Essen genießen lässt und nie langweilig wird. Sein zurückhaltender Charakter erinnert an den Norden Japans. Angenehm mild und trocken.

0,72 l 65,00

Akitabare – Suirakuten

EMPFEHLUNG

Daiginjō / auf 40 % poliert / 15-16 % Vol.

Vielschichtige, tolle Aromen durch zwei Jahre Reifung in der Flasche. Die traditionelle Handarbeit von Akitabare führt zu sehr reinen, ausgeglichenen Sake, hier mit einer schönen dezent-fruchtigen Note. Sanft, aber stark, unaufdringlich, aber stolz, ein Meisterstück!

0,72 l 119,00

Imayo Tsukasa – Black

Junmai / auf 60 % poliert / 16 % Vol.

Ein ungewöhnlich trockener Junmai (Sakegrad +18), der sich durch langen Nachklang und einen sehr klaren Geschmack auszeichnet.

0,18 l 28,00

0,72 l 71,00

Imayo Tsukasa – 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.

Ein toller, vollmundiger Sake, bei dem auch die kleine Flasche super ist.

0,18 l 33,00

0,72 l 89,00



SAKE 日本酒

*Hoch aromatische und komplexe Sake, die man wie Wein genießen kann -
hier eine Auswahl von Sake, angeführt von Dassai, einer Brauerei,
die sich bereits weltweiter Beliebtheit erfreut.*

Dassai – 45

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

Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben, Geschmacksnoten 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 – 23

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

Der extreme Poliergrad schafft zarte und raffiniert-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

Chiyomusubi – Junmai Daiginjō Gōriki 40

Junmai Daiginjō / 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. Das Ergebnis ist ein vielschichtiges Aroma – Komplexität und Eleganz in einem Glas.

0,72 l 85,00

Nagurayama – Yokikana „Master’s Touch“

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

Herausragendes Beispiel eines dieser herrlich aromatischen Sake, für die die Präfektur Fukushima bekannt ist. Deutlich spürbare Süße im ersten Moment, sauber und ausgewogen am Gaumen und mit Finesse im Abgang.

0,72 l 68,00

SAKE 日本酒

Der Einsatz besonderer Blütenhefe und intensive Aromen zeichnen die Sake von Amabuki aus. Gegründet 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. Sie finden ihn bei uns ganz hinten in der Karte bei Likören & Spirituosen.



SAKE 日本酒

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

Kamoshibito Kuheiji baut eigenen Reis an, um über den Jahreslauf die Qualität und das Terroir zu beherrschen. Die Sake von Kuheiji beeindruckt durch ein fruchtiges Bouquet und aufregende Aromen. Diese exzellenten Sake muss man probiert haben!

Kuheiji – Eau Du Désir

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

Der „Eau Du Désir“ wird in 3-Sterne-Restaurants in Paris serviert. Durch seine leichte Säure und Salzigkeit wirkt er schlank und elegant, erinnert fast an Wein. Dazu Aromen von weißem Pfeffer und weißem Pfirsich.

0,72 l | 75,00

OFFEN
6 cl 7,20
15 cl 16,80

Kuheiji – Ka no chi

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

Wunderbar lebhaft und fruchtige Duftnote, untypisch für einen Junmai Daiginjō. Aromen von Ananas und weißen Blüten sowie mineralische Noten mit einer leichten Bitterkeit wie Grapefruit. Die milde Süße wird ausbalanciert durch einen betonten Gaumen mit einer Vielzahl an Nuancen, der Abgang überzeugt mit langer, eleganter Säure.

Ein beeindruckend körperreicher Sake.

0,72 l | 98,00

Kuheiji – Betsu Atsurae

Junmai Daiginjō / auf 35 % poliert / 15 % Vol.

Betsu Atsurae ist das Flaggschiff unserer Kuheiji-Sake und zeigt ein wunderbares Spektrum an Komplexität, die sich im Gaumen ausbreitet. Der erste Eindruck von frischen Mineralien und grünem Apfel wandelt sich sukzessive in warme Aromen von gedämpftem Reis mit würzigen Nuancen von weißem Pfeffer und Anis.

Leicht cremige Textur mit einem beeindruckenden Gefühl im Mund.

0,72 l | 128,00



SAKE 日本酒

Eine Auswahl sanfter Sake von lokalen Mikrobrauereien aus vier verschiedenen Präfekturen und Regionen Japans. Alle bestehen seit mindestens hundert Jahren, Uchigasaki Shuzō wurde bereits 1661 gegründet.

Hōyō – Sawayaka Junmai „Summer Breeze“

Junmai / auf 60 % poliert / 15 % Vol.

Weich und sanft abgerundet, mit einer Spur von Mandarine und sommerlich-warmem Balsam.

Dieser Junmai stammt von Uchigasaki, der ältesten Brauerei der Präfektur Miyagi.

0,72 l 62,00

Hōyō – Kura no Hana

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

Aus einem Reis gebraut, den es nur in der Präfektur Miyagi gibt. Wunderbar leicht,

mit einem Hauch von Anis, Süße und Finesse. Eignet sich auch als Aperitif.

0,50 l 59,00

Suigei – Ginrei Junmai Ginjō

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

Ein Sake mit mildem, dezentem Aroma, daher gut geeignet als Speisebegleiter.

Suigei bedeutet „betrunkenener Wal“ und ist bei Japanern sehr beliebt.

0,72 l 52,00

Shinsen – Umakuchi

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

Vollmundig-süßer Sake mit trockenem Abgang, reich an Umami und mit malziger Note,

dank des Yodangake-Verfahrens, da der Maische noch Mochi-Reis zugegeben wird.

0,30 l 39,00

0,72 l 75,00

Matsu no Tsukasa – AZOLLA 50

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

Bio-Reis liefert die Aromenfülle, denn Algenfarne der Gattung „Azolla“ wachsen nur auf pestizidfreien Reisfeldern. Rund und delikates, Noten von weißem Pfirsich und jungen Blättern.

0,72 l 92,00



SAKE 日本酒

Japanischer Sake ist ein alkoholisches Getränk, das bei verschiedenen Temperaturen genossen werden kann. Durch das Erwärmen werden Geschmack und Aroma vertieft. Hier einige vollmundige Sake, die man auch warm geniessen kann.

Kamoizumi – Autumn Elixir

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

Zarte Noten von japanischer Pflaume, Shiitake Pilzen und Herbstlaub. Ein leichter Genuss mit der richtigen Balance zwischen Herbheit und rauer Textur sowie Weichheit und Süße.

0,50 l 64,00

Tengumai – Yamahai Junmai

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

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

0,72 l 59,00

Daishichi – Junmai Kimoto

Junmai Kimoto / auf 65% poliert / 15% Vol.

Kimoto („lebendiger Hefestarter“) ist eine ursprüngliche, sehr komplexe Braumethode. So entsteht ein lebendiges Säureprofil – dieser Sake ist vielseitig und wird nie langweilig.

0,72 l 65,00

Daishichi – Futo-Ō

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

Chōryō – Yoshinosugi no Tarusake

Futsūshu / auf 70% poliert / 15-16% Vol.

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

0,15 l 9,80

SAKE 日本酒



Die Brauerei Katsuyama wurde 1688 gegründet, um herausragenden Sake für die Herren des damaligen Sendai-Fürstentums herzustellen. Aufgrund des außerordentlichen Anspruchs und der Verwendung von sehr sanftem Quellwasser gilt sie bis heute als besonders exklusiv.

Katsuyama – En

Tokubetsu Junmai / auf 55 % poliert / 15 % Vol.

Dieser hochwertige Junmai zeichnet sich durch einen reichen Geschmack von konzentrierter Süße und Umami sowie kraftvolle und reichhaltige Noten von gekochtem Reis aus.

Ein guter Einstieg in die Welt der Katsuyama-Sake und ein außergewöhnlich guter Junmai.

0,72 l 65,00

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 harmoniert er besonders mit Fleisch und Süßspeisen. Auch ein wundervoller Aperitif.

0,72 l 89,00

OFFEN
6 cl 8,40
15 cl 19,80

Katsuyama – Den

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

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 159,00

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.

0,72 l 599,00



diesen Sake auch angewärmt.

世界最高峰といわれている日本のウイスキー。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」的存在の秩父ウイ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。当店ぜひ、希少な和製ウイ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

WHISKY ウィスキー

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

White Oak Distillery – Akashi 3 Jahre Sake Cask

Single Malt / 50 % Vol.

Dieser Single Malt wurde für 3 Jahre in Sake-Fässern gelagert und 2018 mit 50 % Alkoholgehalt 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

RARITÄT

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



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 | 7,80

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

EMPFEHLUNG

Coffey Malt bzw. Coffey Grain / 45 % Vol.

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

4 cl 12,00

2 cl 8,00

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 viele weitere Whisky aus unserem Schatzkeller verkosten – mehr Info auf www.sushiya.de/whisky-tasting

WHISKY ウィスキー

Ichirō Akuto ist der neuezeitliche Shooting-Star der japanischen Whisky-Szene. Er entstammt in der 21. Generation einer alten und erfolgreichen Sake-Braver-Familie. Seine ersten Blended Malts entwickelte er aus Fässern der im Jahr 2000 stillgelegten Hanyu-Destillerie 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

EMPFEHLUNG

Ichiro's Malt – MWR (Mizunara Wood Reserve)

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

RARITÄT

Ichiro's Malt – Double Distilleries

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
Distilleries

This Pure Malt Whisky is matured,
aged and bottled
at the Chichibu Distillery.
Non chill-filtered. Non coloured.


Since 2004

Ichiro's Malt
Pure Malt Whisky
MWR
Mimana Wood Reserve

This Pure Malt Whisky is matured,
aged and bottled
at the Chichibu Distillery.
Non chill-filtered. Non coloured.

700ml
46%vol


Since 2004

Ichiro's Malt
Pure Malt Whisky
**Wine Wood
Reserve**

This Pure Malt Whisky is matured,
aged and bottled
at the Chichibu Distillery.
Non chill-filtered. Non coloured.

700ml
46%vol


Since 2004

Ichiro's Malt
Pure Malt Whisky
**Double
Distilleries**

This Pure Malt Whisky is matured,
aged and bottled
at the Chichibu Distillery.
Non chill-filtered. Non coloured.

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

RARITÄT

Chichibu – Port Pipe 2013

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 Anklängen von Portwein – 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 Zitrusrauch 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.

Bis zu 2 Jahre nachgereift in Fässern, in denen zuvor Indian Pale Ale gelagert wurde. Duft von Zitrusfrüchten, trotzdem süßer, komplexer Geschmack. Durch Dillution mit einigen 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 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 Whiskys 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

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

YAMAZAKI
RARITÄTEN

Suntory Yamazaki – Limited Edition 2014 / 2016

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

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 Whiskys gelten als komplex und sind bekannt für cremig-frischen Antritt, verbunden mit einer subtilen, erfrischenden Rauchigkeit.



Suntory Royal SR

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 mildem Rauch.

4 cl 18,00

2 cl 12,00

Suntory Hakushu – Hakushu Bourbon Barrel

**HAKUSHU
RARITÄTEN**

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

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 charaktervolle Gin.

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

GIN ジン

Auch in Japan ist der Gin-Boom der letzten Jahre angekommen. Von dort und auch aus München haben wir ein paar tolle Craft-Gin für Sie zusammengestellt.

Kyōya Shuzō – Yuzu Premium Gin

Gin / Miyazaki / 47% Vol.

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

Gin / Okinawa / 47% Vol.

Im tropischen Klima von Okinawa fertigt Masahiro charakterstarken Gin
auf Basis der regionalen Spirituose Awamori, 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



GIN ジン

Wir servieren Gin standardmäßig pur im Nosing-Glas, auf Wunsch aber auch wie in Japan als Gin Soda mit Sprudelwasser oder als Gin Tonic mit Tonic Water.



Komasa – Sakurajima Komikan Gin

Gin / Hioki / 45 % Vol.

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

4 cl 9,90

Komasa Gin – Hōjicha Gin

Gin / Hioki / 45 % Vol.

Für den zweiten Gin von Komasa Jyōzō wurden geröstete grüne Teeblätter verwendet, das ergibt interessante Röstnoten, 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 als Basis ebenfalls diese Wurzel verwendet, die ihm seinen unvergleichlichen Kräutergeschmack 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

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

4 cl 7,60

Kamoizumi Umeshu

Sake-Likör / 11 % Vol.

Ein wunderbar leichter Likör aus Bio-Pflaumen und Junmai-Sake, reifes Pflaumenaroma mit salzigen und mineralischen Noten, pur und kalt

4 cl 6,50

Amabuki Apollon

Sake-Likör / 9 % Vol.

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

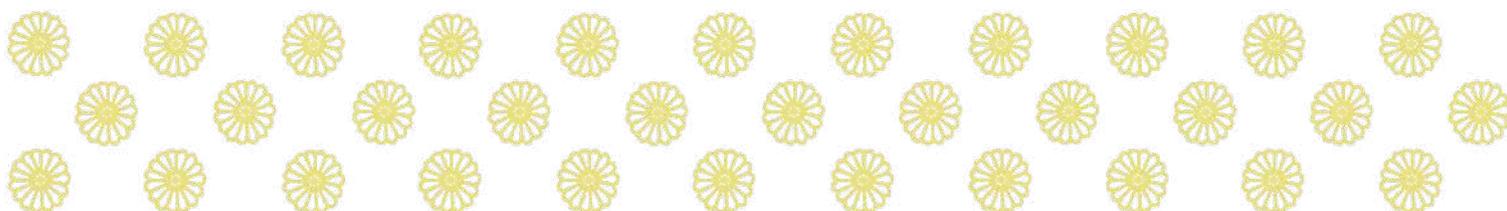
4 cl 5,90

Kyōto Yuzu Likör

Sake-Likör / 7 % Vol.

Aus handgepresster japanischer Yuzu und Junmai Sake, gebraut mit dem berühmten Wasser von Fushimi in Kyōto. Herrliches Aroma, erfrischende Süße und der volle Geschmack von natürlichem Yuzusaft

4 cl 6,70



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 – Himbeer Geist 42,0% Vol.

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

1 cl 6,40

Cosmic Spirits – Blutorange Geist 42,3% Vol.

Moro-Blutorangen von einem Bio-Bauer an den Hängen des Ätna wurden in behutsamer Handarbeit erntefrisch 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-Bauer 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

ミュンヘンにあるコスミック・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はコスミック・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。詳細はコスミック・スピリッツ社ウェブサイトにて

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

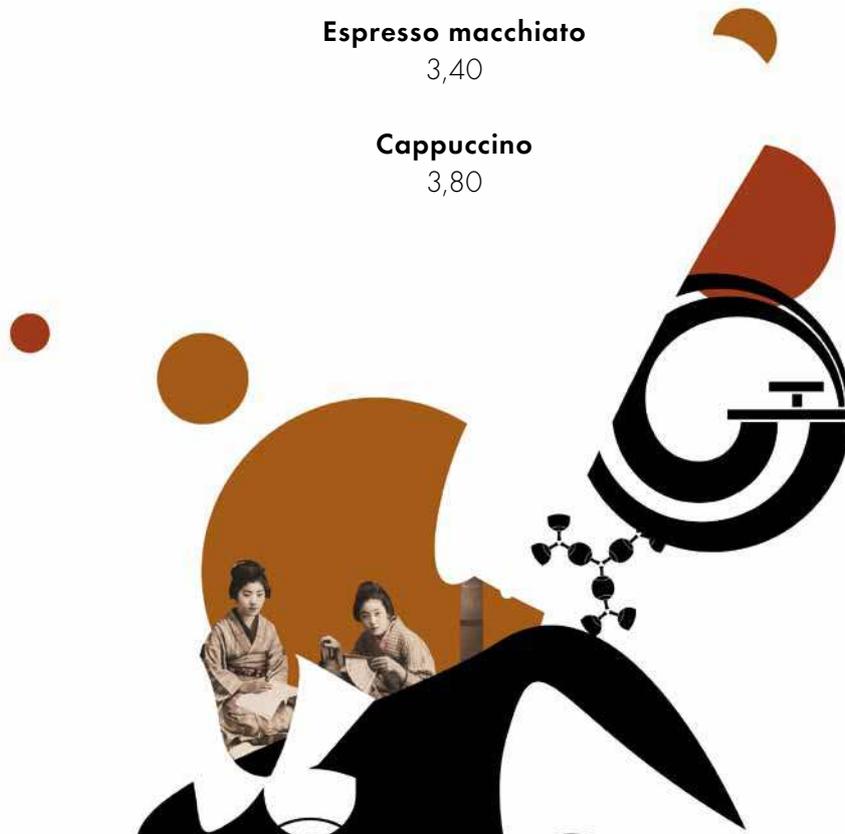
3,20

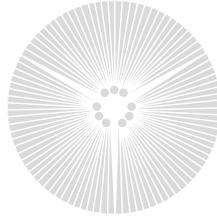
Espresso macchiato

3,40

Cappuccino

3,80





YOROSHIKU ONEGAISHIMASU

*das bedeutet in etwa „Bitte behalten Sie uns in guter Erinnerung!“ –
eine in Japan typische, oft verwendete Redewendung.*

*Wir freuen uns, wenn Sie wiederkommen
und wenn wir von Ihnen hören:*

www.sushiya.de/kontakt

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。



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

www.sushiya.de

Stand August 2021. Vorherige Preislisten verlieren ihre Gültigkeit, Preisänderungen vorbehalten.
Alle Reservierungen und Bewirtungen erfolgen auf Basis unserer AGB: www.sushiya.de/agb
Wir akzeptieren Girokarten ab 10 Euro und Kreditkarten ab 50 Euro.

