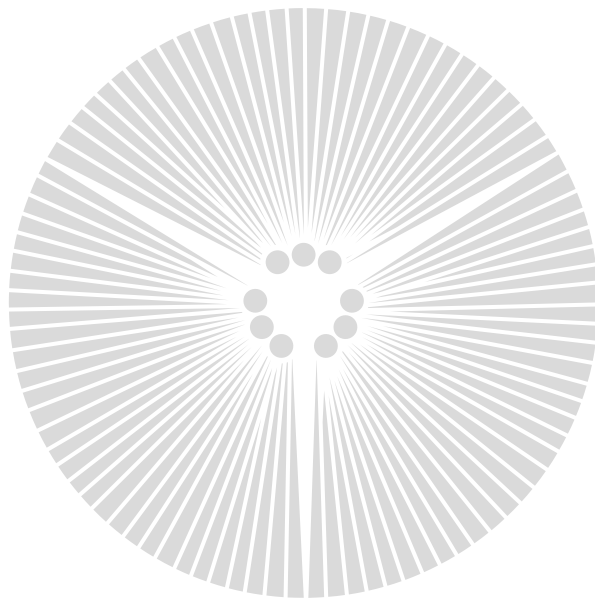


GETRÄNKE



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取りました。SUSHIYAでは、希少ウイスキー、日本酒、焼酎をはじめ、日本製のジンやウヰスカリ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 am Ende unserer Getränkekarte auch exklusive Spirituosen sowie Tee und Kaffee. Und natürlich sind auch unser Bier, der Wein und unsere Säfte bewusst und mit Blick auf höchste Qualität ausgesucht. Viel Vergnügen!

APERITIF 食前酒

Riesling Sekt Brut | Crémant Rosé Extra Brut

Offen im Wechsel: zwei ausgezeichnete Schaumweine
aus Rheinhessen von Raumlund und Haus Perlinger

0,10 l 9,-

Apollon Spritz

Sake-Likör mit der fruchtigen Fülle von Blutorange
und japanischen Pflaumen, prickelnd mit Prosecco

0,10 l 9,50

Yuzu Prosecco

Erfrischender Prosecco mit Saft aus der aromatischen
japanischen Zitrusfrucht Yuzu

0,10 l 9,50

Tete Tonic

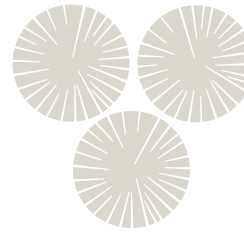
Einzigartiger Likör auf Shōchū-Basis
mit 9 japanischen Botanicals, erfrischend mit Tonic

0,10 l 9,50

Shiso Yuzu Spritz, alkoholfrei

Yuzu-Holunderblütensaft mit Soda
und aromatischem Shiso-Blatt

0,20 l 8,50



APERITIF 食前酒

Kamoizumi Umesu

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

4 cl 7,-

Salt 'n' Yuzu Sake

Ein zitronig-süß erfrischender Likör
aus Junmai-Sake und Yuzu-Früchten,
mit einer Prise traditionell
hergestelltem Bio-Salz
von Kitajima in Shiga

4 cl 7,-

Highball ハイボール

Ein klassischer japanischer Whisky mit Soda-Wasser,
Eis und einem Hauch Zitrone. In Japan
ein beliebtes Feierabendgetränk für alle

0,30 l 9,60



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.*

Kirin

Japanisches Premium Lager 5,0% Vol.
0,33 l 6,50

Asahi Super Dry

Japans beliebtestes Bier 5,0% Vol.
0,33 l 6,50

Steiner Hell

Das Helle von Steiner,
leichter, preisgekrönter Genuss
Helles mit 4,9% Vol.
0,50 l 5,50

Steiner Export

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



BIO-BIER オーガニックビール

*Seit unserer Gründung ist 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
Hefebblume, fruchtig und erfrischend 4,9% Vol.
0,50 l 5,80

Heinz vom Stein Naturtrübes Bio-Zwickelbier

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

Heinz vom Stein Bio-Weißbier, alkoholfrei

Erfrischendes und feines Bio-Weißbier,
alkoholfrei, aber überraschend voller Geschmack
0,50 l 5,80

Heinz vom Stein Naturtrübes Bio-Zwickelbier, alkoholfrei

Naturtrübes Schankbier – mit Biogerste,
Biohopfen und Steiner Felsquellwasser gebraut
0,50 l 5,80

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、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りめです。ぜひお試しください。詳しくは www.sushiya.de/biru をご覧ください。

SPARKLING SAKE 泡酒

Sparkling Sake wird auf verschiedene Weise hergestellt: durch das Hinzufügen von Kohlensäure wie beim Prosecco, über Fassgärung wie beim Bier oder über Flaschengärung wie beim Champagner.



Fukuju – Awasaki Sparkling

Junmai / auf 70 % poliert / JP

Flaschenvergorener Sparkling Junmai aus dem Sake-Dorf Nada in Kobe: feinste, fast unsichtbare Perlage, milde Süße und Aromen von weißen Früchten, Joghurtnoten und einem Hauch Zitrus. Der niedrige Alkohol und die frische Säure machen ihn zu einem leichten Aperitif oder zarten Begleiter zu Desserts

0,30 l 38,-

Hatsumago – Biho Sparkling Sake

Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / JP

Sparkling Junmai Ginjō aus der Traditionsbrauerei Hatsumago in Yamagata: trockener, klarer Stil mit feiner Perlage, in dem sich dezente Reissüße und die lebendige Kimoto-Säure spannungsvoll begegnen. Wirkt leicht und frisch, bleibt dabei aber umami-tief

0,30 l 40,-

Shichiken – Sparkling Dry Yama no Kasumi

Junmai / auf 67 % poliert / JP

Feine, präzise Perlage, elegant-trockenes Profil mit Noten von Zitrus und weißem Pfirsich.

In der Flasche vergoren – 11 % Alkohol

0,36 l 45,-

0,72 l 80,-



SCHAUMWEIN スパークリングワイン

Unsere Schaumweine – Crémant, Sekt und Champagner – werden in der traditionellen Flaschengärung hergestellt. Die Regionen und Rebsorten sowie die Dauer der Reifung in der Flasche prägen besondere Geschmackserlebnisse.

Petit Perlinger Crémant Rosé Extra Brut 2021

Haus Perlinger / Rive Gauche / Rheinhessen / DE

100 % Pinot Noir, handgelesen, klar strukturiert, mit charmantem Bogen zarter rosa Beerenfrucht

0,75 l 55,-

Riesling Sekt Brut

Raumland / Rheinhessen / DE

Sekt hergestellt in traditioneller Flaschengärung, langes Hefelager – präzise Rieslingfrucht, trocken & elegant

0,75 l 58,-

Sekt Brut Nature Réserve „Mythos“

Lena Singer-Fischer / Rheinhessen / DE

Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier. 52 Monate Hefelager.

Vielschichtig und harmonisch

0,75 l 72,-

Champagne Premier Cru Brut „Platine“

Nicolas Maillart / Champagne / FR

Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier.

Klassisch, komplex, elegant

0,38 l 50,-

0,75 l 95,-





WEIN EUROPA TRIFFT JAPAN

*Weinbau nach europäischem Vorbild
gibt es in Japan erst seit dem 19. Jahrhundert.
Inzwischen ist Wein aus Trauben aber auch in Japan
sehr beliebt: Besonders der deutsche Riesling
genießt ein hohes Ansehen. Denn das Süße-Säure-Spiel
des Riesling harmoniert hervorragend
mit dem rohen Fisch des Sushi.*

*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.
Die offenen Weine schenken wir in 0,10 l aus.*

OFFENER WEISSWEIN 白ワイン

Grüner Veltliner Reserve

Norbert Bauer / Weinviertel / AT

Balance von gelbfruchtiger Aromatik in der Nase
und geschmeidigem Körper am Gaumen

0,10 l 6,-

0,75 l 37,-

Grauburgunder

Salwey / Baden / DE

Vollmundig, mit Schmelz am Gaumen, würzig

0,10 l 7,-

0,75 l 40,-

Sauvignon Blanc „Le Baron blanc“

Samuel Baron / Loire / FR

Sortentypische Aromen von Holunderblüte,
Grapefruit und Gras, am Gaumen erfrischend

0,10 l 7,-

0,75 l 40,-

Wolfer Goldgrube Riesling Kabinett

Daniel Vollenweider / Mosel / DE

Fruchtsüß, erfrischend, mineralisch, harmonisch

0,10 l 7,50

0,75 l 45,-

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

Soave Classico „Pigno“ – Garganega

Mainente / Soave / IT

Aromen von grünem Apfel, weißen Blüten und Gras,
harmonisch mit dezenter Würze und milder Säure

0,75 l 42,-

Macabeo „Microcósmico“

Frontonio / Aragón / ES

Gelbfruchtig und leicht nussig, angenehm herbe Note
durch kurzen Schalenkontakt, mineralisch

0,75 l 44,-

Vinho Verde Loureiro „Sarava“

Galactic Wine / Vinho Verde / PT

Ungeschwefelt und naturbelassen, erfrischend und straff,
kräutrig und mineralisch, einzigartig

0,75 l 48,-

Dürnsteiner Grüner Veltliner

Pichler-Krutzler / Wachau / AT

Klassische Balance fruchtiger Aromen
von Apfel, Zitrus und pfeffrigem Abgang

0,75 l 50,-



WEISSWEIN 白ワイン

Chardonnay „Eureka“

Marabino / Sizilien / IT

Leichtfüßig und saftig, Aromen von Birne,
Salzzitronen, Majoran, Rosmarin, Meeresbrise,
am Gaumen dicht und mineralisch

0,75 l 50,-

Ungstein Scheurebe -SP- VDP. Ortswein

Pfeffingen / Pfalz / DE

Aromatischer Wein aus einer Pfälzer Grand Cru Lage.
Intensive, reife Frucht, mit Röstaromen vom Barrique

0,75 l 52,-

Siefersheim Riesling „Porphy“

VDP. Aus ersten Lagen

Wagner-Stempel / Rheinhessen / DE

In der Nase Fruchtaromen und würzige Noten,
am Gaumen dicht und erfrischend

0,75 l 52,-

Mâcon-Verzé – Chardonnay

Nicolas Maillet / Burgund / FR

Aus dem Süden Burgunds, Aromen von reifer Melone
und Kräutern, vollmundig und lang

0,75 l 60,-



WEISSWEIN 白ワイン

Furmint

Rosi Schuster / Burgenland / AT

Apfel, Kräuterwürze und ein Hauch Bienenwachs,
mit Schmelz am Gaumen

0,75 l 52,-

Landwein „TO“ – Chardonnay, Sauvignon & Welschriesling

Heinz Velich / Neusiedlersee / AT

Ein Alleskönner vom Neusiedlersee – vielschichtig,
cremig, frisch, aromatisch & salzig

0,75 l 55,-

Retzstadter Langenberg Silvaner Alte Reben

VDP. Erste Lage

Rudolf May / Franken / DE

Dezente Noten von Apfel und Zitrus,
am Gaumen würzig, ausgewogen

und mit langem Abgang

0,75 l 60,-

Alto Adige Pinot Bianco „Versalto“

Alois Lageder / Südtirol / IT

Ausgewogener Weißburgunder,
dezente Aromatik, milde Säure

0,75 l 60,-

WEISSWEIN 白ワイン

Wolfer Goldgrube Riesling Spätlese

Daniel Vollenweider / Mosel / DE

fruchtsüßer Wein mit Aromen von Pfirsich und Aprikose,
raffinierte Balance von Säure, Süße

und würziger Schiefer-Mineralik

0,75 l 62,-

Wachauer Grüner Veltliner „Grabenwerk“

Grabenwerkstatt / Wachau / AT

Veltliner Avantgarde, straff, puristisch,
karg, mineralisch, elegant

0,75 l 64,-

Rioja Blanco „Nahikun“ – Viura, Malvasia

Sierra de Toloño / Rioja / ES

Tiefgründiger weißer Rioja mit modernem Stil.

Fruchtaromen mit erster Reife,

dazu florale und würzige Noten

0,75 l 66,-

Appenheimer Hundertgulden Riesling trocken

Jürgen Hofmann / Rheinhessen / DE

Intensive Steinobstaromen, am Gaumen saftig,

dicht und mineralisch. Langer Abgang

0,75 l 73,-



WEISSWEIN 白ワイン

Saumur Blanc – Chenin Blanc

Château Yvonne / Loire / FR

Komplexer Weißwein mit floralen, fruchtigen,
wachsigen und Barrique-Noten.

Mineralischer Abgang

0,75 l 76,-

Oberrotweiler Steingrubenberg Weißburgunder

VDP. Großes Gewächs

Salwey / Baden / DE

In der Nase dezente Frucht und Röstnoten

vom Barrique, am Gaumen balanciert,

cremig und würzig

0,75 l 85,-

Côtes du Jura Chardonnay „Saint-Savin“

Les Pieds sur Terre / Jura / FR

Ungeschwefelter naturbelassener Wein

mit Barrique-Ausbau, komplex und würzig,

mit rustikalem Charme

0,75 l 89,-

ROSÉ ロゼワイン

Bitte fragen Sie danach, welchen Rosé wir gerade glasweise anbieten.

Rioja Rosado – Tempranillo & Garnacha

Sierra de Toloño / Rioja / ES

Intensive beerige Aromen und subtile Würze
ergeben einen harmonischen Rosé als Speisenbegleiter

0,75 l 44,-

„La Rosa“ – Parellada, Sumoll, Xarel·lo

Can Sumoi / Katalonien / ES

Rosé aus den spanischen Pyrenäen
mit rotbeerigen, floralen und Zitrusnoten
mit markanter Struktur

0,75 l 50,-

Sancerre Rosé – Pinot Noir

Domaine de la Garenne / Loire / FR

Frische Aromatik von Johannisbeere und Pink Grapefruit,
am Gaumen elegant und straff

0,75 l 60,-



ROTWEIN 赤ワイン

Garnacha „Microcósmico“

Bodegas Frontonio / Aragon / ES

Rotbeerig mit dezenter Würze, am Gaumen angenehm frisch
und schwerelos mit sanftem Tannin

0,75 l 42,-

Beaujolais Cru Morgon Grand Cras

Mee Godard / Burgund / FR

Grand Vin aus dem Süden Burgunds,
Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere und Zwetschge,
mit feinporigem Tannin und pfeffrigem Nachhall

0,75 l 65,-

Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder VDP. Großes Gewächs

Salwey / Baden / DE

Einer der besten Pinot Noirs Deutschlands,
mit komplexer Aromatik und eleganter Struktur

0,75 l 105,-





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

Edler Sake ist Ausdruck der japanischen Seele und einer einzigartigen Kultur. Im alten Japan wurde Sake aufgrund seiner Reinheit auch als rituelle Opfergabe verwendet und gilt daher als „Getränk der Götter“.

Die geschmackliche Vielfalt von Sake – klar, leicht, trocken, mild, aromatisch, kräftig oder vollmundig – ist ein Spiegelbild der japanischen Inselkette mit fast 7.000 Inseln und unterschiedlichsten Klimazonen. Aus lokalem Wasser, hauseigenen Hefen und regionalen Reissorten kreieren die Braumeister mit besonderen Techniken ihre charakteristischen Sake.

Premium-Sake wie wir sie anbieten werden meist gekühlt oder leicht kühl getrunken. Durch maßvolles Erwärmen gewinnen manche noch zusätzliche Aromen und geschmackliche Tiefe. Fragen Sie auch nach unserem aktuell offenen warmen Sake.

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.

3 Sake im Nosing-Glas à 4 cl 23,-

3 Sake im Kännchen à 10 cl 44,-

Exquisiter Sake ist ein Erlebnis – bis zu 400 gustatorische Nuancen warten auf Sie.

Die Sake aus dem Tasting Flight können Sie jeweils separat nachbestellen
oder auch einzeln offen auswählen.



Kanzake – Warmer Sake

Viele feine Sake werden kalt
getrunken, doch einige gewinnen
noch durch sanftes Erwärmen.

Fragen Sie nach dem aktuell
offenen, erwärmbaren Sake aus
unserer umfangreichen Selektion
an Premium Sake.

0,15 l 15,-



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

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

Raffinierte Aromen führen zu einem Hauch von Apfel und einer subtilen
Mineralität, die an das Salz des Meeres erinnern. Am Gaumen sehr klar,
mit knackigem Abgang, jedoch auch voller Umami mit Reisnoten

0,72 l 69,-

Koshi no Kanbai – Muku

Junmai Daiginjō / auf 48 % poliert / 16 % Vol.

Klassischer Niigata-Sake mit dezentem Bouquet und perfekter
Balance bei wenig Säure. Das gelungene Zusammenspiel vielfältiger Aromen
ergibt ein reiches, zugleich glasklares Geschmacksprofil. Ein exemplarischer

Niigata-Sake, der mit seinen feinen Nuancen die Eleganz des
japanischen Sake-Stils verkörpert

0,72 l 76,-

Koshi no Kanbai – Kinmuku

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

Vielschichtige Komplexität und Raffinesse, voller Geschmack mit feiner
natürlicher Süße und der Reinheit frischen Quellwassers prägen diesen Sake.

Als Essensbegleiter bereichert er viele Gerichte, am besten jedoch
traditionelle japanische Speisen. Das Flaggschiff von Koshi no Kanbai

0,72 l 120,-



SAKE 日本酒

Imayo Tsukasa wurde 1767 gegründet und braut heute ausschließlich Junmai-Sake – nur aus Reis, Wasser und Kōji. Klarer, leichtfüßiger Stil mit feinem Umami, von sanft süß bis trocken, verbunden durch präzises Handwerk und die kühle Frische Niigatas.

Imayo Tsukasa – Karyūkai

Junmai Ginjō / auf 60 % poliert / 11 % Vol.

Weich, seidig und anmutig, Noten von Honigmelone, leicht im Alkohol.

Der Name spielt an auf die Geisha-Kultur in Niigata

0,30 l 38,- | 0,72 l 76,-

Imayo Tsukasa – Junmai

Junmai / auf 65 % poliert / 15 % Vol.

Klar und geradlinig wie frisches Quellwasser, mit zarter Reissüße

und feinem Umami – ein sehr vielseitiger Speisebegleiter,

kühl wie auch bei Zimmertemperatur

0,30 l 34,- | 0,72 l 65,-

Imayo Tsukasa – Black

Junmai / auf 60 % poliert / 16 % Vol.

Sehr trockener Junmai (Sake-Grad +18) mit schlankem Körper,

klarer Reisswürze und kühler, fast pfeffriger Frische. Der lange Nachhall

ist äußerst sauber und leicht mineralisch. Ideal für alle, die knochentrockenen,

präzise strukturierten Sake lieben

0,72 l 78,-

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 exzellenter, vollmundiger Sake

0,72 l 95,-



SAKE 日本酒

Sake kann sehr unterschiedlich wirken – von weich und üppig bis klar und direkt wie feiner Weißwein. Auf dieser Seite zeigen wir elegante, eher trockene Sake mit klarer Struktur und zurückhaltender Aromatik, die sich vielseitig zu Speisen einsetzen lassen.

Hōyō – Sawayaka Junmai Summer Breeze

Junmai / auf 60 % poliert / 15 % Vol.

Leicht und klar, mit kühler Zitrus- und Kräuter-Frische – ein sommerlicher Junmai

von Uchigasaki, der ältesten Brauerei der Präfektur Miyagi

0,72 l 62,-

Kakurei – Junmai Ginjō „Zeit der Kraniche“

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

Leichter, klarer Sake aus Niigata, gebraut mit Koshi-Tanrei-Reis. Zarte Noten

von Zitrus und grünem Apfel, viel Frische und trockener, sauberer Nachhall

0,30 l 40,- | 0,75 l 76,-

Masumi – Kuro

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

Sehr klar, feiner Duft nach reifer Frucht, ein Hauch von Süße, dezente Säure,

trockener, umami-betonter Nachhall – ein eleganter Speisebegleiter

0,30 l 39,- | 0,72 l 76,-

Ninki Ichi – Tarusake 🍶

Junmai Tarusake / auf 66 % poliert / 15 % Vol.

Traditionell hergestellter Sake, in Yoshino-Zedernfässern aromatisiert.

Harmonisch, würzig und mit sanftem Umami

0,72 l 65,-

Rihaku – Wandering Poet

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

Geschmeidig, bekömmlich, ein vollmundiger Speisebegleiter und eine Hommage an den Dichter Li Bai („Rihaku“), der der Legende nach seine Inspiration im Sake fand

0,30 l 36,- | 0,72 l 68,-

SAKE 日本酒

Viele moderne Sake setzen auf feine Frucht- und Blütendüfte, die sich kühl serviert im Glas entfalten. Diese Auswahl zeigt duftige, eher leichte Sake mit klarer Frucht und schlankem Körper.

Hōyō – Kura no Hana

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

Gebraut aus Kura-no-Hana, einer Reissorte, die es nur in Miyagi gibt.

Wunderbar leicht, mit einem Hauch von Anis, Süße und Finesse.

Eignet sich auch als Aperitif

0,50 l 59,-

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 Sake-Kenner. Große Handwerkskunst und ein beeindruckender Sake!

0,30 l 59,- | 0,72 l 130,-

Akitabare – Daiginjō „Winter Blossom“

Daiginjō / auf 50 % poliert / 15,5 % Vol.

Zarte, klare Aromatik, leise Ginjō-Düfte von weißen Blüten und heller Frucht, sehr weiches Mundgefühl und ein sauberer, trockener Nachhall –

ein leichtfüßiger, eleganter Sake

0,72 l 68,-

Amabuki – Himmelswind

Junmai 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

0,72 l 82,-



SAKE 日本酒

Ein Teil der Sake-Welt spielt bewusst mit intensiver Frucht, reifer Süße und markanten Aromen. Auf dieser Seite versammeln sich die charaktvolleren, expressiven Vertreter – saftig, tief und mit klarer eigener Handschrift.

Zaku – Gen-no-Tomo

Junmai / auf 60 % poliert / 15 % Vol.

Zaku in der Präfektur Mie ist bekannt für klaren Stil und sauberes Finish.

Duftige Noten von grünem Apfel und Mirabelle, sanfte Reissüße und eine präzise, lebendige Säure, die in einen frischen, leicht mineralischen Nachhall übergeht.

Durch Erwärmen kann das Reisaroma besser hervortreten

0,75 l 68,-

Akitabare – Suirakuten

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

Vielschichtige Aromen durch zwei Jahre Reifung in der Flasche.

Ein sehr reiner, ausgeglichener Sake mit dezent-fruchtiger Note. Sanft, aber stark, unaufdringlich, aber stolz – mit tiefer, stiller Präsenz

0,72 l 116,-

Amabuki – „Strawberry Blossom“

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

Gebraut aus Omachi-Reis, vergoren mit Erdbeerblütenhefe: in der Nase Walderdbeeren und etwas Mandelblüte, am Gaumen saftig und lebendig mit feiner Süße-Säure-Balance und frischem, leicht umami-betontem Finish

0,72 l 68,-

Ikekame – Rosé

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

Rosé-Sake aus rotem Urreis (Kodaimai) und Yamada Nishiki, gebraut mit schwarzem Kōji: zitronige Säure, feine Hopfennoten, leuchtend roséfarben – am Gaumen cremig-saftig, mit einem Hauch Süße und frischem Abgang

0,72 l 93,-

SAKE 日本酒

Klare, oft zitrische Säure, leichte Textur und viel Trinkfluss: Auf dieser Seite stehen Sake, die kühl serviert besonders geradlinig und unkompliziert wirken – sie zeigen einen frischen und lebendigen Zugang zu Sake, ohne an Charakter zu sparen.

Dewazakura – Kirschblüte

Ginjō / auf 50 % poliert / 15 % Vol.

Klassischer Ginjō aus Yamagata: feine Aromen von Kirschblüte und heller Frucht, leicht und klar mit sanfter Süße und trockenem, sauberen Nachhall

0,30 l 35,- | 0,72 l 64,-

Fukucho – Seafood

Junmai Ginjō / auf 70 % poliert / 13 % Vol.

Moderner Sake aus Hiroshima von Braumeisterin Miho Imada: Ein Teil der Maische wird mit weißem Kōji vergoren, was lebendige, zitronige Säure und einen fast maritimen Eindruck erzeugt. Wirkt leicht und sehr trocken, mit klarer, präziser Aromatik und viel Frische

0,72 l 75,-

Akitabare – Shunsetsu

Nama Honjōzō / auf 65 % poliert / 14-15 % Vol.

Frühlingshaft leichter Sake aus Akita, nur einmal kurz erhitzt („Nama Chōzō“) und dadurch besonders nah am frischen Aroma. Zarte Noten von heller Frucht und Reis, geschmeidige Textur und ein sehr sauberer, eher trockener Ausklang –

elegant und zurückhaltend

0,72 l 62,-

Zaku – Impression H

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

Direkt aus der ersten Pressung abgefüllt und nur sanft pasteurisiert, um die Wirkung eines frisch gepressten Namazake einzufangen. Sehr aromatisch und energiegeladen, mit frischer Frucht, einem Hauch natürlicher Kohlensäure und präziser, trockener Struktur –

Zaku-Stil in konzentrierter Form

0,75 l 82,-



SAKE 日本酒

Neben klassischen Junmai- und Ginjo-Stilen zeigt diese Seite Sake mit besonderer Machart – von trüb und cremig über fassgereift bis hin zu modernen Craft-Interpretationen. Ideal zum Teilen und Entdecken abseits der üblichen Sake-Kategorien.

Sho-Ku – Hoppe

Junmai Craft Sake / auf 70 % poliert / 15 % Vol.

Unfiltrierter, kalt vergorener Craft mit Citra-Hopfen: saftige Zitrusfrucht, feine Süße und animierende Hopfenbitterkeit mit klarem, frischem Nachhall

0,72 l 76,-

Sho-Ku – Limited Batch

Junmai Craft Sake / wechselnde Batches / ca. 15-16 % Vol.

Limitierte, wechselnde Mikro-Batches der Lagoon Brewery in Niigata – jede Abfüllung ein Unikat mit eigenem Geschmacksprofil

0,72 l 76,-

Kamoizumi – Nigori Ginjō

Nigori Ginjō / auf 60 % poliert / 18 % Vol.

Cremiger, grob gefilterter Nigori aus Hiroshima mit sanfter Reis- und Melonenfrucht, feiner Süße und klarer, trockener Struktur

0,50 l 55,-

Ikekame – Kuro Kabuto Barrel

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

Gebraut mit schwarzem Kōji, gereift in neuen französischen Eichenfässern: feine Blütenaromen, Noten von Vanille und Kokos, frische Säure und tiefes Umami im Nachhall

0,72 l 98,-

Masuizumi – Kijōshu

Kijōshu / auf 58 % poliert / 15 % Vol.

Kijōshu-Spezialität, bei der im dritten Gärschritt erneut Sake verwendet wird: goldene Farbe, honigartige Süße und eine feine Säure, die den üppigen Körper ausbalanciert

0,50 l 95,-

SAKE 日本酒

Sake kann nicht nur duftig, sondern auch sehr umami-betont und texturreich sein – besonders, wenn traditionell und naturverbunden gebraut wird. Diese Auswahl zeigt handwerkliche, eher naturbetonte Sake mit spürbarer Tiefe, Textur und Reis-Charakter.

Rihaku – Dreamy Clouds

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

Leicht trüber Nigori mit feiner Reisschwebung und samtiger Textur – am Gaumen rund und ausgewogen, mit dezenter Erdigkeit und halbtrockenem Abgang. Ein zugänglicher Sake, der sich vielseitig zu Speisen kombinieren lässt

0,30 l 36,- | 0,72 l 68,-

Matsunotsukasa – Kimoto Junmai

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

Klassischer Kimoto-Junmai mit sanfter Umami-Tiefe, feiner Säure und trockenem Finish – äußerst vielseitig als Essensbegleiter, auch leicht erwärmt

0,72 l 67,-

Yūho – „Glücklicher Reis“

Junmai Yamahai / auf 60 % poliert / 15,8 % Vol.

Reiche Textur und viel Geschmack, in dem sich Noten von gekochtem Reis, Getreide, Joghurt, Mandarine und Rosinen tummeln. Das experimentelle Brauverfahren und eine einjährige Reifung in der Flasche kommen im kräftigen Umami zum Ausdruck

0,72 l 68,-

Niida – Shizenshu Kioke

Junmai Kimoto / auf 85 % poliert / 16 % Vol.

In Zedernholz-Bottichen (kioke) spontan vergorener „Natur-Sake“ aus der Bio-Reissorte Kamen-o: minimaler Poliergrad, kühle Zitrus- und Joghurt-Noten, feines Zedernholz, saftige Reisfülle, lebendige Säure und lange Umami-Tiefe – kühl oder leicht erwärmt ein charakterstarker Essensbegleiter

0,72 l 76,-

SAKE 日本酒

Konzentrierte, umami-betonte Sake mit viel Körper, markanter Säure und teils höherem Alkoholgehalt. Viele zeigen kühl und leicht erwärmt unterschiedliche Seiten – einige gelten als Ikonen der Sake-Welt und begleiten intensive Gerichte besonders gut.

Kokuryu – Junmai Ginjō „Black Dragon“

Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 15,5 % Vol.

Ruhig konzentrierter Sake, gebraut mit lokalem Gohyakumangoku-Reis in der Präfektur Fukui: tiefe Aromatik, feines Umami und trockenes Finish

0,72 l 76,-

Chiyonosono – Kumamoto Shinriki „Göttliche Kraft“

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

Gebraut aus der seltenen Reissorte Shinriki: geschmeidiger, mittelkräftiger Sake, Noten von frischem Gras, Meeresbrise und tropischer Frucht, mit sanfter Süße und klarer Säure

0,72 l 78,-

Tamagawa – Tokubetsu Junmai „Heart of Oak“

Tokubetsu Junmai / auf 60 % poliert / 17 % Vol.

Kühl würzig und trocken mit Nuss- und Getreidenoten – erwärmt zeigen sich Röstaromen, malzige Süße und tiefes Umami – wunderbar geeignet für Kanzake

0,72 l 68,-

Noguchi Naohiko – Muroka Nama Genshu

Nama Honjōzō / auf 60 % poliert / 19 % Vol.

Unfiltrierter, unverdünnter Namazake eines legendären Tōji – intensiv, mit konzentriertem Reis-Geschmack, viel Umami und kräftiger Struktur

0,72 l 85,-

Tamagawa – Red Label

Junmai Yamahai / auf 66 % poliert / 20 % Vol.

Gebraut an der Küste im Norden von Kyōto, vergoren mit natürlichen Haushefen, unfiltriert und unverdünnt abgefüllt. Dicht, kräftige Säure, tiefes Umami – ein toller Charakter-Sake

0,72 l 72,-



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 beeindrucken durch ein fruchtiges Bouquet und aufregende Aromen. Diese exzellenten Sake muss man probiert haben!

Kuheiji – Sauvage Omachi

Junmai Daiginjō / auf 50 % poliert / 15,5 % Vol.

Omachi – eine der ältesten Reissorten Japans – verleiht diesem Kuheiji Kraft, Tiefe und milde Fülle. In der Nase ein Hauch von frischem Gras, Getreide und Kräutern, am Gaumen ein feines Prickeln wie bei jungem Wein mit einer Spur Zitruszeste. Mit Luft entfalten sich tropische Fruchtakzente. Die feine Süße bleibt elegant von klarer Säure getragen
0,72 l 76,-

Kuheiji – Eau Du Désir

Junmai Daiginjō / auf 50 % poliert / 15,5 % 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 80,-

Kuheiji – Kanochi

Junmai Daiginjō / auf 40 % poliert / 15,5 % Vol.

Wunderbar lebhafte 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 99,-



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 außergewöhnlich gute Junmai zeichnet sich aus durch einen reichen Geschmack von konzentrierter Süße und Umami sowie kraftvolle und reichhaltige Noten von gekochtem Reis
0,72 l 65,-

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
0,72 l 92,-

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 außergewöhnlichen Erlebnis
0,72 l 158,-



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。当店でぜひ、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,-

2 cl 13,-

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. Es wurden nur 721 Flaschen abgefüllt

4 cl 26,-

2 cl 16,-

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 – ungewöhnlich und interessant

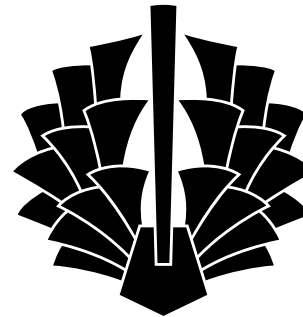
4 cl 20,-

2 cl 14,-

Highball ハイボール

Unseren Highball machen wir mit Suntory Kankubin, Soda, Eis und einem Hauch Zitrone. Sie können sich aber auch einen besonderen Highball mit Whisky aus unserem Gesamtangebot mixen lassen.

0,30 l 9,60



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 – Coffey Malt

Coffey Malt / 45 % Vol.

Zu 100 Prozent aus gemälzter Gerste, aber gebrannt auf einer Coffey Still Destillationsanlage in Miyagikyo. Süßlich, lecker, nicht zu schwer

4 cl 12,-

2 cl 8,-

Nikka – Coffey Grain

Coffey Grain / 45 % Vol.

Aus Mais hergestellt, dadurch zeigt er Aromen von Vanille und Kokosnuss. Im Geschmack fruchtig, aber auch würzig-süß

4 cl 12,-

2 cl 8,-

Nikka – Miyagikyo 12 Jahre

Single Malt / 45 % Vol.

Elegant-fruchtig mit Anklängen von Sherry, getrockneten Beeren, Honig und feinen Gewürzen. Nur begrenzte Restbestände

4 cl 38,-

2 cl 25,-

Nikka – Yoichi 12 Jahre

Single Malt / 45 % Vol.

Torfig-maritim mit salziger Brise, dunkler Frucht, Nuss und Fass-Würze – kraftvoll, präzise und lang. Sehr rar, 12-jährige Age-Statements werden seit Jahren nicht mehr regulär abgefüllt

4 cl 48,-

2 cl 29,-

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-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 18,-

2 cl 12,-

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,-

2 cl 14,-

Ichiro's Malt – Double Distilleries

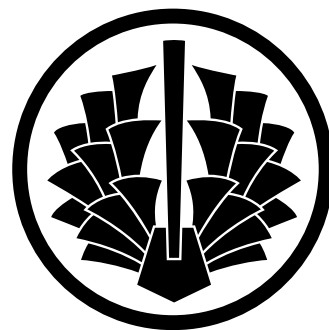
Blended Malt / 46 % Vol.

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 18,-

2 cl 12,-



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 – On The Way 2013/2015

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,-

2 cl 13,-

Chichibu – The Peated Cask Strength 2013/2015

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,-

2 cl 15,-

Chichibu – IPA Cask Finish 2017

Single Malt / 57,5 % Vol.

Bis zu 2 Jahre nachgereift in Fässern, in denen zuvor India Pale Ale gelagert wurde. Duft von Zitrusfrüchten, trotzdem süßer, komplexer Geschmack. Durch Dilution mit einigen Tropfen Wasser verändert sich das Aroma nochmals

4 cl 28,-

2 cl 16,-

WHISKY ウィスキー

1923 eröffnete Shinjiro 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 Royal SR

Blended Malt / 43 % Vol.

Toller, weicher Einsteigerwhisky, leicht süßlich mit schönem Aroma aus den 1980er Jahren – inzwischen eine kleine Rarität.

Auch bei Frauen sehr beliebt

| | |
|------|------|
| 4 cl | 16,- |
| 2 cl | 10,- |

Suntory Hakushu – Hakushu 12

Single Malt / 43 % Vol.

Fruchtig süßer Geschmack von Birne, Minze und Kiwi.

Lang verweilender Abgang, mit mildem Rauch

| | |
|------|------|
| 4 cl | 18,- |
| 2 cl | 12,- |

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 ausgezeichnet mit Goldmedaillen

| | |
|------|------|
| 4 cl | 60,- |
| 2 cl | 35,- |

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 Yamazaki – Yamazaki 12

Single Malt / 43 % Vol.

Ein angenehmer Whisky, süffig, trocken und vielschichtig, mit Frucht- und Holzaromen von der Mizunara Eiche

| | |
|------|------|
| 4 cl | 20,- |
| 2 cl | 12,- |

Suntory Yamazaki – Yamazaki Puncheon

Single Malt / 48 % Vol.

Japanischer Whisky mit schottischem Charakter, gereift in größeren, von Suntory gefertigten Puncheon-Fässern (480 l), die eine langsame Reifung ermöglichen.

Das verleiht diesem Single Malt eine einzigartige Balance aus süßem Anklang und tiefen, reichen Aromen

| | |
|------|------|
| 4 cl | 32,- |
| 2 cl | 20,- |

Suntory Yamazaki – Yamazaki 18

Single Malt / Sherry Cask / 43 % Vol.

88,5 von 100 Punkten Jim Murray 2010, Double Gold 2008–2013, World Spirit Competitions etc. Ein herausragender Whisky mit komplexen Aromen, süß und trocken zugleich. Der Abgang ist lang und ohne jede Bitternote

| | |
|------|------|
| 4 cl | 80,- |
| 2 cl | 45,- |





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, japanischen Shōchū und zu guter Letzt auch einige herausragende Schnäpse aus einer Münchner Spezialitäten-Brennerei.

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-Gins für Sie zusammengestellt.

Cosmic Spirits – Sakura London Dry Gin

Gin / München / 45 % Vol.

Dieser in München destillierte Gin (Sakura-Blüten, Yuzu) reifte 8 Monate in einem japanischen Sakefass aus Zedernholz, das zuerst mit Junmai Ginjō belegt war, danach folgten 3 Jahre Ruhe im Edelstahl. Feine Zedernholztöne und zarte Kirschblüten-Floralität auf klarer Zitrusfrische verbinden sich zu einem außergewöhnlichen Genuss, präzise und lang.

Kraftvoll und intensiv, ein Unikat

4 cl 16,-

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 12,-

Kyōya Shuzō – Hinata Premium Gin

Gin / Miyazaki / 47 % Vol.

Der zweite Small Batch aus dem Hause Kyōya: mit Kumquat, Kamille und Kardamom – sehr individuell und besonders, mit einer intensiven floralen Note

4 cl 12,-

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 Sanshō

4 cl 10,-



GIN ジン

Wir servieren Gin standardmäßig pur im Nosing-Glas, auf Wunsch und gegen Aufpreis auch wie in Japan als Gin Soda oder als Gin Tonic.

Komasa – Sakurajima Komikan Gin

Gin / Hioki / 45 % Vol.

Ein Gin aus Kagoshima mit der lokalen, winzigen Mandarinsorte Sakurajima komikan, die am Fuß des gleichnamigen Vulkans wachsen.

Ausgesprochen fruchtig, mit lang anhaltendem Abgang

4 cl 12,-

Komasa Gin – Hōjicha Gin

Gin / Hioki / 45 % Vol.

Für den zweiten Gin von Komasa Jyōzō auf der Basis von Shōchū wurden geröstete grüne Teeblätter und Koriander verwendet,

das ergibt interessante Noten von geröstetem Kaffee, Schokolade, Zitrone und grünem Tee

4 cl 12,-

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 10,-

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.

Im offenen Ausschank bieten wir klassische und auch besondere Sorten.

Bitte fragen Sie das Personal – oder wählen Sie einfach danach aus, welches Flaschenetikett Ihnen am besten gefällt

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,-

3 Shōchū im Kannchen à 10 cl 38,-

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 subtiler Süße

4 cl 8,-

Waka Kräuterliköre interpretieren Japans Jahreszeiten

Kanegasaki / Iwate / 24 % Vol. / je 4 cl 12,-

Hajime (Winter) „Herb & Spicy“

Sanshō-Prickeln und Chiliwärme, Majoran, Zimt und Muskat geben Tiefe, Hōjicha sorgt für Röstaromen. Zarte Erdbeer-Noten runden elegant ab

Itsuki (Frühling) „Citrus & Woody“

Frische Yuzu, japanische Zypresse, feine florale und kräuterige Anklänge. Straff und lebendig wie ein Biss in einen knackigen Apfel

Shiori (Sommer) „Flower & Sour“

Saftige Ume-Säure und grünes Shiso repräsentieren den Sommer, Zitrus und Kräuter wirken erfrischend. Präzise, duftig und animierend

Minori (Herbst) „Berry & Bitter“

Reife Apfel- und Himbeer-Aromen, Zimt und gerösteter Hōjicha, roter Shiso liefert eine milde Bitterkeit. Langer, sanft-würziger Nachhall



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 % Vol.

Vollreife Himbeeren aus Bayern, die schonend destilliert werden, ergeben nach kurzer Mazerationszeit einen Brand mit zarten Fruchtnoten in der Nase, feiner Würze am Gaumen und einem anhaltenden Abgang
2 cl 11,-

Cosmic Spirits – Blutorangen 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
2 cl 12,-

Cosmic Spirits – Yuzu Geist 41 % 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
2 cl 16,-

Mehr zu diesem Projekt auf 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、セバスティアン・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』(ガイス=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



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 der traditionsreichen Mineralquelle in Bad Peterstal

0,75 l 7,80

Black Forest – still

Sanftes, sehr bekömmliches und besonders kochsalzarmes Mineralwasser,
aus der Hansjakobquelle in Bad Rippoldsau

0,75 l 7,80

SAFT ジュース

*Säfte und Schorlen von Van Nahmen
erhalten Sie in den folgenden Sorten:*

Schöner von Boskoop (Apfel)

Johannisbeere schwarz

Weißer Pfirsich

Stromberger Pflaume

Saftschorle

0,30 l 5,50

Saft

0,30 l 8,50

SOFT DRINK 炭酸飲料

Ramune

Traditionelle japanische Limonade in der Flasche
mit dem verspielten Kugelverschluss

0,20 l 4,90

Coca-Cola & Coca-Cola Zero

mit Zitrone und Eis

0,20 l 3,90

Thomas Henry Tonic Water

0,20 l 3,90



JAPANISCHER TEE お茶

Sencha

Tasse traditioneller japanischer grüner Tee,
harmonische Mischung milder und kräftiger Teesorten
4,50

Hōjicha

Tasse gerösteter japanischer grüner Tee,
besonders magenverträglich
4,50

Genmaicha

Tasse spezieller grüner Tee mit geröstetem Reis,
warm-malziges Röstaroma
4,50

Sobacha

Tasse Tee aus gerösteten Buchweizensamen,
charakteristischer, leicht nussiger Geschmack,
gluten- und koffeinfrei, reich an Eiweiß,
Vitaminen und Mineralstoffen
4,50



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 ohne Teein

Gin Soul

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

Kleine Kanne, ca. 0,40 l
6,-

Große Kanne, ca. 0,80 l
9,-



KAFFEE 珈琲

Bio & fair

Unser Kaffee ist bio und wird fair gehandelt.

Espresso

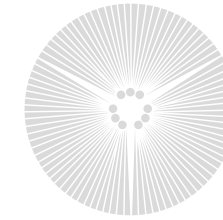
3,10

Espresso doppelt

3,90

Tasse Kaffee

3,60



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/follow

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くと幸いです。



www.sushiya.de

Stand Dezember 2025 - Preisänderungen vorbehalten

