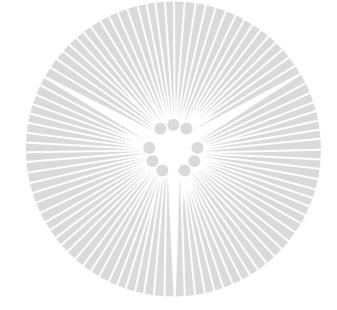
# GETRÄNKE







Wir sind biozertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006

# 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 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 3,60 0,75 l 7,80

#### Black Forest - still

Sanftes, sehr bekömmliches und kochsalzarmes Mineralwasser aus dem Schwarzwald

0,25 l 3,60 0,75 l 7,80

## 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 Maracuja Rhabarber

#### **Bio-Saftschorle**

0,20 l 3,60 0,40 l 5,30

#### 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 4,90

#### Calpico

auch als Calpis bekannt, Kalzium-Milch-Soda-Getränk, bei Japanern im Sommer sehr beliebt 0,20 | 3,60 0,40 | 5,30

Coca Cola & Coca Cola Zero







## APERITIF 食前酒

#### Erst mal ankommen ...

#### **Apollon Spritz**

Feine Harmonie zwischen mildem Sake und der fruchtigen Fülle von Blutorange und japanischen Pflaumen, prickelnd mit Prosecco Glas 0,10 l 8,60

#### Yuzu Prosecco

Erfrischender Prosecco mit Premium-Sake-Likör aus der aromatischen japanischen Zitrusfrucht Yuzu Glas 0,10 l 8,60

#### **Tete Tonic**

Einzigartiger Likör auf Shōchū-Basis mit 9 japanischen Botanicals, erfrischend mit Tonic Glas 0,10 l 9,50



## APERITIF 食前酒

#### Piadini Prosecco Spumante

Frisch, fruchtig, feinperlig 0,10 | 6,00 0,75 | 33,00

#### Fukuju Awasaki Sparkling

Junmai / auf 65 % poliert / J Flaschenvergorener "Champagner-Sake" mit feiner Perlage, nur 6 % Alkohol 0,30 | 36,00

#### **Biho Sparkling Sake**

Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / J Sparkling Junmai Ginjō mit trockenem, klarem Geschmack und 10 % Alkohol 0,30 | 39,00

#### 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 Beerenfurcht und dezent zitrische Noten
0,75 | 45,00

#### Champagne Platine 1er Cru Brut AC

Nicolas Maillart / Champagne / F
Feinperliger, charaktervoller Winzerchampagner,
Pinot Noir für den Körper, Chardonnay für die Eleganz
0,38 | 58,00
0,75 | 95,00

## 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 allerkleinste Teil in Deutschland erhältlich.

#### Steiner Hell

Das Helle von Steiner, leichter, preisgekrönter Geschmack Helles mit 4,9% Vol. 0,50 l 5,30

#### EMPFEHLUNG

#### Steiner Export

Etwas kräftiger, mit dem "European Beer Star" in Gold ausgezeichnet Helles mit 5,3 % Vol.

0,50 | 5,30

#### Steiner Natur Radler

Geringer Alkoholgehalt, Saft von Zitronen, Limetten und Orangen 2,6% Vol. 0,50 l 5,30

#### Kirin

Japanisches Premium Lager 5,0% Vol. 0,33 l 5,60

#### Asahi Super Dry

Japans beliebtestes Bier 5,0% Vol. 0,33 | 5,60



## 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 Hefeblume, fruchtig und erfrischend 4,9 % Vol. 0,50 l 5,50

#### Heinz vom Stein Bio-Weißbier, dunkel

Vollmundiges, sehr weiches und mild malziges Dunkelweißbier 4,9% Vol. 0,50 l 5,50

#### Heinz vom Stein Naturtrübes Bio-Zwickelbier

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

#### Heinz vom Stein Bio-Weißbier, alkoholfrei

**EMPFEHLUNG** 

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

#### Heinz vom Stein Naturtrübes Bio-Zwickelbier, alkoholfrei

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

www.sushivo.de/biiru をご覧ください。 もおすすめです。ぜひお試しください。詳しくはルです。伝統的ビールのほか、オーガニックビールイン(Schlossbrauerei Stein)の「シュタイナー」ビールイン(ある醸造所、シュロスブラウアライ・シュター)、 ネマー・

## 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 teeinfrei

#### Gin Soul

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

#### **Team Spirit**

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

> Kleine Kanne, ca. 0,40 l 5,90

Große Kanne, ca. 0,80 l 8,20



## TEE お茶

#### Sencha

Tasse traditioneller japanischer grüner Tee, harmonische Mischung milder und kräftiger Teesorten 4,20

#### Hōji-cha

Tasse gerösteter japanischer grüner Tee, besonders magenverträglich 4,20

#### Genmai-cha

Tasse spezieller grüner Tee mit geröstetem Reis, warm-malziges Röstaroma 4,20

#### Soba-cha

Tasse Tee aus gerösteten Buchweizensamen, charakteristischer, leicht nussiger Geschmack, gluten- und koffeinfrei, reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen 4,40



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



# **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 rohem 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.
Offene Weine schenken wir in 0,15 l aus.

## OFFENER WEISSWEIN 白ワイン

#### Schäferstündchen Cuvèe weiß QbA

Johann Baptist Schäfer / Nahe / D

Belebende Cuvée aus Scheurebe, Riesling und Silvaner, Aromen von Litschi, weißem Pfeffer und Wasabi

0,15 | 7,40 0,75 | 34,00

#### Saravá Loureiro

Galactic / Vinho Verde / P

Dieser unkonventionelle Vinho Verde ist unfiltriert, 24 Stunden mit der Maische vergoren und in Kastanienfässern gereift. Er bietet viel Ausdruck und Trinkfreude bei niedrigem Alkohol

> 0,15 | 7,60 0,75 | 35,50

#### Grauburgunder QbA VDM\*W

Von der Mark\*Walter / Baden / D

Die ausgeprägte, sortentypische Aromatik und seine Frische machen diesen Wein zum beliebten Speisebegleiter

> 0,15 l 7,80 0,75 l 36,00

#### Riesling VDP.Gutswein

Wagner-Stempel / Reinhessen / D

Eleganter Riesling mit feiner Mineralik, saftigen Fruchtaromen und schöner Balance von Säure und extraktreichem Körper

> 0,15 l 8,20 0,75 l 38,00

、・フンダートグルデン(Riesling Hundertgulden)が特(リエ、グイド・ヴァルター氏によるセレクト。 リースリ当店のワインは欧州各国を代表するもので、名高いニランスが特に寿司や生魚によく合うといわれていま「イツワインの中でもリースリングは、その甘さと酸味「イツワインの中でもリースリングは、その甘さと酸味

## WEISSWEIN 白ワイン

#### Riesling "Auf der Lauer" QbA

Willems-Willems / Mosel / D

Feinherber Riesling mit schiefrig-mineralischen Noten und dem Duft von reifen gelben Aprikosen und Zitruszesten – eine Empfehlung für das Wechselspiel mit den würzigen Speisen 0.75 | 38.00

#### Aus den Dörfern QW

Rosi Schuster / Burgenland / A

Ein Gemischter Satz mit viel Grünem Veltliner. Zum Teil im Holz ausgebaut, bringt er Griff, Frische und zarten Schmelz ins Glas. Dank seiner Würze und reduzierten Fruchtigkeit passt er besonders gut zu allen mit Sojasauce verfeinerten Gerichten 0.75 | 46.00

#### Silvaner Langenberg Alte Reben VDP.Erste Lage

Rudi May / Franken / D

Dieser Silvaner ist wunderbar ausbalanciert: 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 vielen Jahren hoch prämiert 0.75 | 49.00

#### Ungstein Scheurebe "SP" VDP.Ortswein

Pfeffingen / Pfalz / D

Die "Selektion Pfeffingen" kommt aus dem Ungsteiner Herrenberg, einer "Große Gewächs"-Lage, hat kurzen Maischekontakt und reift im französischen Barrique-Holzfass. Fruchtige und kräutrige Aromen sowie feine Vanille- und Röstnoten, am Gaumen trocken und elegant 0.75 | 49.00

## WEISSWEIN 白ワイン

#### Sancerre AC

Domaine de la Garenne / Loire / F

Großer Sauvignon Blanc-Klassiker von der Loire.

Mittelgewichtig mit eleganter Struktur und
feinem zitrischen Aromenspiel.

Passt sehr gut zu Tempura oder

Gindara Miso Yūan Yaki

0,75 | 58,00

#### 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 62,00

#### EMPFEHLUNG

#### Riesling Hundertgulden QbA

Hofmann / Rheinhessen / D

Der Top-Riesling aus der berühmten Kalksteinlage Hundertgulden: zarte, rauchige Noten mit Pfirsicharoma. Ein eleganter Riesling der Extraklasse mit langanhaltendem Abgang. Seit vielen Jahren unser Favorit 0.75 | 68.00



## WEISSWEIN 白ワイン

#### Pouilly-Fuissé AC

Nicolas Maillet / Burgund / F

Dieser gereifte Chardonnay aus dem südlichen Burgund hat reife gelbe Fruchtnoten (Melone, Zitrone) und Röstnoten vom Barrique-Ausbau. Am Gaumen zeigt er einen kraftvollen Körper mit mineralischem, langen Abgang. Gut zu unseren Tempura-Gerichten oder einfach zu Sushi 0,75 | 69,00

#### Saumur Blanc AC

Chateau Yvonne / Loire / F

Elegant und kraftvoll ist dieser trockene Chenin Blanc von der Loire. Mit seiner schmelzigen Frucht, der zarten Würze vom Holzfassausbau und einer feinen Mineralität passt er wunderbar zu Karaage und Tonteki 0,75 | 76,00

#### 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 106,00



# ROSÉ ロゼワイン

#### Les Amandiers - Faugères Rosé AOC

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 | 36,00

### Rosado Rioja Tempranillo y Garnacha DO

Sierra de Toloño / Rioja / S

Dieser pikant-mineralische Rosé stammt von einigen der höchstgelegenen Weingärten der Toloño Gebirgskette. Die relativ kühle Höhenlage schenkt der Cuvée feine Säure, die Garnacha- und Tempranillo-Trauben sorgen für eine saftige rote Beerenaromatik 0,15 | 7,80 0,75 | 38,00



## ROTWEIN 赤ワイン

#### Microcósmico Garnacha Valdejalón IGP

Bodegas Frontonio / Aragon / S Saftig und fruchtbetont mit geschliffenem Tannin und feiner Würze 0,15 | 7,80

0,75 | 38,00

#### 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 | 42,00

#### Allegoria Primitivo Gioia del Colle DOC

Agricole Pietraventosa / Apulien / I

Ein außergewöhnlicher Primitivo. Moderat im Alkohol, mit frischer, saftiger Kirschfrucht und weichem Gerbstoffgerüst 0,75 | 49,00





をより多くのドイツ人に伝えたいと思っています。う試飲会を開催しています。和食文化の多様性や奥への関心が高まり、品揃えも増え、料理と共にお酒をレミアム日本酒の提供をはじめて以来、お客さまの日を知るドイツ人は多くありません。2009年、当店を知るドイツ人は多くありません。2009年、当店イン」と思われている日本酒。そのため、日本酒の奥イツではライスワインと呼ばれ、「一風変わったアジアイツではライスワインと呼ばれ、「一風変わったアジア

# **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.

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

www.sushiya.de/sake



#### 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 19,90

3 Sake im Kännchen à 10 cl 39,90

Exquisiter Sake ist ein Erlebnis – bis zu 400 gustatorische Nuancen warten auf Sie. Ins Glas kommen ausschließlich Premium-Sake ("Tokutei Meishōshu"), die die Sinne aromatisch betören und sich sanft im Mund entfalten.

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



## 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 | 34,00 | 0,72 | 63,00

#### Kubota – Junmai Daiginjō

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

Ein Hauch von Birne und Melone mit einem eleganten Aroma, eine ausgezeichnete Harmonie zwischen Süße und Säure geben ein angenehmes Trinkgefühl

> 0,30 l 35,00 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 Reisschwebteilchen – erdiges, rundes, halbtrockenes Finish. Toller, leicht herber (Einsteiger-)Sake, der bei unseren Gästen sehr beliebt ist

> 0,30 l 35,00 0,72 l 65,00

#### Rihaku - Wandering Poet

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

Auf der Zunge geschmeidig und bekömmlich, aufgrund seiner Vollmundigkeit ein guter Speisebegleiter. Dieser Klassiker ist eine Hommage an den chinesischen Dichter Li Bai ("Rihaku"), der nach der Legende seine Inspiration im Sake fand

> 0,30 | 36,00 0,72 | 66,00



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 - Amane

Junmai Ginjō / auf 55 % poliert / 14 % Vol.

Ein moderner Sake mit eleganten, eher sanften Aromen und cremigem Abgang. Amane, der jüngere Bruder von Sai, ist erfrischend und hinterlässt ein weiches Gaumengefühl 0,72 l 69,00

#### 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 69,00



#### 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 und doch transparentes Geschmacksprofil. Ein toller Sake, der mit seinen feinen Nuancen zeigt, wie japanischer Sake schmecken soll 0,72 l 76,00

#### Koshi no Kanbai – Kinmuku

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

Mystische Komplexität, Raffinesse, voller Geschmack, eine leichte natürliche Süße sowie das Gefühl von reinem Quellwasser prägen diesen Sake. Als Essensbegleiter steigert er den Genuss vieler Speisen, passt aber am besten zu traditionellen japanischen Gerichten. Das Flagschiff von Koshi no Kanbai wird exklusiv für uns nach Deutschland importiert 0.72 l. 136.00



## 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 freundlicher 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 68,00

#### Akitabare - Suirakuten

**EMPFEHLUNG** 

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

Vielschichtige Aromen durch zwei Jahre Reifung in der Flasche. Ein sehr reiner, ausgeglichenen Sake mit dezent-fruchtiger Note. Sanft, aber stark, unaufdringlich, aber stolz – ein Meisterstück der Braukunst 0,72 | 129,00

#### 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 0,72 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 exzellenter, vollmundiger Sake

0,72 | 95,00





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 39,00 0,72 l 75,00

#### 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 | 68,00 0,72 | 150,00

#### 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 | 68,00

#### Amabuki – Himmelswind

Daiginjō / auf 40 % poliert / 16 % Vol.

Aromatischer Sake mit cremiger Textur und Anklängen von Melone und Pfirsich, gebraut mit Abelien-Blütenhefe. Langer Nachklang mit gut eingebundener Säure. Ein sehr harmonischer, eleganter Sake aus der Präfektur Saga

0,72 | 78,00



## SAKE 日本酒

Eine Auswahl an Sake, die Sie unbedingt probieren sollten, um die Vielfalt des Sake kennenzulernen. Vor allem der Namasake (roher Sake) ist ein Trinkerlebnis wie direkt vor Ort in der Brauerei.

#### Masumi - Kuro

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

Frische Aromen und ein sauberes Gefühl am Gaumen. Die Fruchtigkeit erinnert an grüne Bananen und Äpfel, im Abgang angenehm herb und viel Umami. Der klare Geschmack mit trockenen Nuancen passt gut zu Schalentieren und Tempura

> 0,30 l 39,00 0,72 l 74,00

#### 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, bei dem der Maische Mochi-Reis zugegeben wird

0,30 l 39,00 0,72 l 75,00

#### Zaku – Impression H

EMPFEHLUNG

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

Ein besonderer Sake, der an die Frische von rohem Sake erinnert. Beim Öffnen verströmt er herrliche Aromen von süßen Früchten mit einem leichten Prickeln, am Gaumen ist er unglaublich saftig und vollmundig

0,72 | 85,00

#### Noguchi Naohiko - Muroka Nama Genshu

Honjōzō / auf 60 % poliert / 19 % Vol.

Ein unfiltrierter, unverdünnter Namasake von einem legendären Braumeister. Komplex, körperreich und mit einer Fülle von Aromen, ausdrucksvoll mit konzentriertem Reis-Geschmack

0,721 93,00

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 – 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 | 85.00



彼の地

2018

H

醸し人九平次

#### Kuheiji - Kanochi

Junmai Daiginjō / auf 40 % poliert / 16 % 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 | 109.00



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 | 139,00



## 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 durch einen reichen Geschmack von konzentrierter Süße und Umami sowie kraftvolle und reichhaltige Noten von gekochtem Reis aus. Gewinnt nochmals durch maßvolles Erwärmen 0.72 | 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 | 89.00

#### 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 | 169,00

#### Katsuyama – Gen

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

Inspiriert vom Edelsüßwein Château d'Yquem. Seine vielschichtige Süße und komplexe Geschmackswelt mit reichem Umami sind grandios 0.50 | 175.00



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

#### Suigei - Ginrei Junmai Ginjō

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

Ein Sake mit mildem, dezentem Aroma, daher gut geeignet als Speisebegleiter. Suigei bedeutet "betrunkener Wal" und ist bei Japanern sehr beliebt 0,72 | 55,00

#### EMPFEHLUNG

#### 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 | 59,00

#### 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 | 62,00

#### Yūho - "Glücklicher Reis"

Junmai / 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. Passt gut zu Shio Karaage oder Tonteki 0.72 | 68.00



### 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.

#### Chōryō - Yoshinosugi no Tarusake



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

Taruzake verströmt den feinen Duft von Zedernholz – für Japan-Kenner ein Genuss! Wir servieren ihn im "Yukanki", einem traditionellen japanischen Sake-Wärmer 0,15 | 9,80

#### 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 | 64.00

#### Denshin – Earth



Honjōzō / auf 65 % poliert / 16 % Vol.

Leicht mandarinenartiges Aroma, mit brot- und nussähnlichen Nuancen. Passt gut zu frittierten Speisen und fettreichem rohen Fisch wie Toro, vor allem wenn er erwärmt wird 0.72 | 48.00

#### Tengumai – Yamahai Junmai 💆



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

Ein kräftiger, fast wilder, aber sehr trinkfreundlicher und erdiger Sake 0,72 | 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 | 65,00

# 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

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. Es wurden nur 721 Flaschen abgefüllt

4 cl 26,00

2 cl 16,00

#### 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 – ungewöhnlich und interessant

4 cl 18,00

2 cl 12,00



#### Highball ハイボール

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

0,301 9,20



## 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 Destilllationsanlage in Miyagikyo. Süßlich, lecker, nicht zu schwer

4 cl 12,00

2 cl 8,00

#### 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 12,00

2 cl 8,00

#### Nikka – Taketsuru 17

EMPFEHLUNG

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 wurde er 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/events

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 18,00

2 cl 12,00

#### 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

#### 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 18,00

2 cl 12,00



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 18,00

2 cl 12,00



#### Chichibu - Port Pipe Limited Edition 2015

Single Malt Lightly Peated / Quarter Cask, Port Pipe / 60 % Vol.

Aus Gerstenmalz aus Deutschland und klarem Chichibu-Wasser aus dem Fluss Arakawa in der Präfektur Saitama. Gereift in Portwein-Fässern, konzentriertes Fruchtaroma, vollmundige Süße,

komplex, ausdauernd im Abgang

4 cl 29,00

2 cl 18.00

#### 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 21,00

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 2013/2015

Single Malt / 62,5 % Vol.

"Beeindruckende Klarheit, leichter Zitrushauch 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 Dilution mit einigen Tropfen Wasser verändert sich das Aroma nochmals

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

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, trocken und vielschichtig, mit Frucht- und Holzaromen von der Mizunara Eiche

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 Puncheon Fass langsam gereift, ist er am Gaumen intensiv, würzig und kraftvoll.

Auch im Abgang bleibt er angenehm süß

4 cl 32,00

2 cl 20,00

#### RARITÄT

#### 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. Ein herausragender Whisky mit komplexen Aromen, süß und trocken zugleich. Der Abgang ist lang und ohne jede Bitternote

4 cl 80,00

2 cl 45,00



## 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 1980er 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 18

RARITÄT

Single Malt / 43 % Vol.

Tief goldene Farbe und feine Aromen von Birne und Minze an der Nase, gefolgt von Mango und Jasmin am Gaumen und wohltuend-rauchigem Abgang. Mehrfach international ausgezeichnet mit Goldmedaillen

4 cl 60,00

2 cl 35,00



# JAPANISCHE **SPIRITUOSEN**

Auch in Japan ist der Boom von Gin und anderen Spirituosen von kleineren Brauereien, Destillerien und Traditionsbetrieben angekommen. Vor allem die traditionellen Shōchū-Destillerien 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 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-Gin für Sie zusammengestellt.

#### Cosmic Spirits - Sakura London Dry Gin

Gin / München / 44 % Vol.

Japanische Kirschblüten und fermentierte Kirschblätter verleihen diesem Gin der Münchner Destillationsmanufaktur ein aromatisches Alleinstellungsmerkmal. Fruchtig-filigrane Noten, ausgesuchte japanische Zutaten wie Yuzu und der aromatische Bergpfeffer Sansho. Exklusiver, unfiltrierter Small Batch 4 cl. 8 80

#### 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

#### 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



## 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 Mandarinensorte Sakurajima komikan, die am Fuß des gleichnamigen Vulkans wachsen. Ausgesprochen fruchtig, mit lang anhaltendem Abgang

4 cl 9.90

#### 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 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 7,80

# 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 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 18.00 3 Shōchū im Kännchen à 10 cl 38,90

## 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

4 cl 7,60

#### Amabuki Apollon

Sake-Likör / 9 % Vol.

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

4 cl 5,90

#### Kamoizumi Umeshu

Sake-Likör / 11 % Vol.

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

4 cl 6,50

#### 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 % 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 11,00

#### 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 12,00

#### 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 16,00

Mehr zu diesem Projekt auf www.sushiya.de/yuzu-geist

YUZU Geist

## KAFFEE 珈琲

#### Bio & fair

Unser Kaffee ist bio und wird fair gehandelt.

#### Espresso

3,10

#### Espresso doppelt

3,90

#### Tasse Kaffee

3,60

#### Espresso macchiato

3,90





# 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







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

www.sushiya.de

Stand Mai 2023 – Preisänderungen vorbehalten

