

DESSERT デザート

Auch Desserts sind in Japan eine völlig andere, manchmal vielleicht ungewohnte Welt. Wir haben für Sie die Brücke gebaut, die japanische Zutaten mit europäischen Vorstellungen von Dessert zusammenbringt und einen leckeren Abschluss garantiert.

Hausgemachtes Eis

1 Kugel Matcha-Eis, Sesam-Eis oder Yuzu-Sorbet
6,-

Hausgemachtes Gemischtes Eis

1 Kugel Matcha-Eis und 1 Kugel Sesam-Eis
8,50

Matcha Pudding

Pudding aus Eiern und japanischem grünen Tee,
mit Obst und Ahorn-Matcha-Sirup
9,-

„Die Launen der Köche“

Saisonal wechselnde Desserts nach japanischer Art
oder Inspiration durch unsere Köche
10,-

Dessert Moriawase

Dessertteller für zwei Personen
mit verschiedenen Kleinigkeiten zum Probieren
19,50

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

谷崎潤一郎「陰翳礼讃」より抜粋

ORT DER BEGEGNUNG

„sansaro“ bedeutet schlicht „3-Wege-Kreuzung“ im Japanischen.

Wir haben unser Restaurant in der Mitte der Amalienpassage so genannt,
weil dort die Wege von Türken-, Amalien- und Adalbertstraße zusammenlaufen.

Hier können sich die unterschiedlichsten Menschen begegnen
und japanische Esskultur erleben.

JAPANISCHE KÜCHE IN DEUTSCHLAND

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

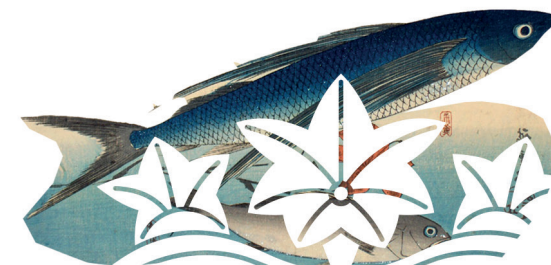
www.sushiya.de

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

Schon immer setzen wir auf ausgesuchte Zutaten und
nachhaltige Qualität. Manches ist jedoch nur mit Zusatzstoffen
erhältlich, einige davon gelten als Allergene.

Bei Bedarf fragen Sie bitte nach unserer entsprechenden Liste.

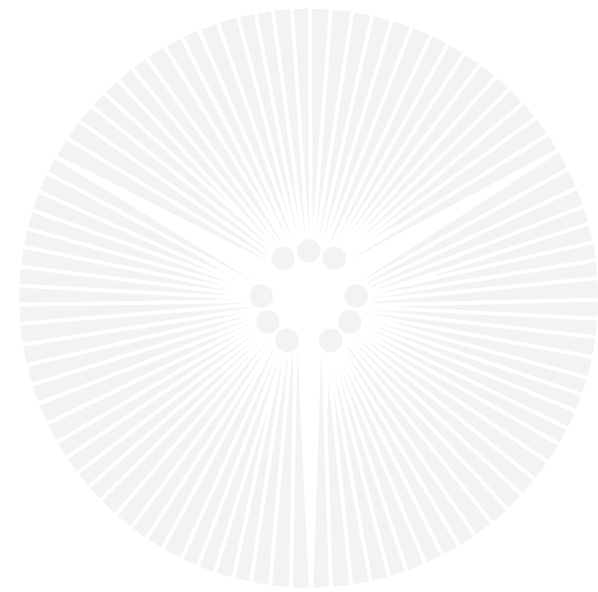
Wir sind biozertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.



SPEISEN

お品書き





UNSERE IDEE DER JAPANISCHEN KÜCHE

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

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

HOSOMAKI 細巻き

Die klassischen japanischen Sushi-Rollen präsentieren meist eine Zutat, umhüllt von Reis, Noriblatt und mit Wasabi.

- Avocado Maki** | Avocado 8,- 🌿
- Ikura Maki** | Lachskaviar 12,-
- Kanpyō Maki** | Eingelegter Kürbis 8,- 🌿
- Kappa Maki** | Gurke 7,50 🌿
- Nattō Maguro Maki** | Thunfisch, Sojabohnen, Shiso 10,50
- Negi Nattō Maki** | Lauch, Sojabohnen 8,- 🌿
- Negitoro Maki** | Thunfischbauch, Lauch 12,50
- Saba Gari Maki** | Makrele, Ingwer 8,50
- Shake Maki** | Lachs 10,-
- Takuan Maki** | Eingelegter Rettich 8,- 🌿
- Tamago Maki** | Japanischer Eierstich 7,- 🌿
- Tekka Maki** | Thunfisch 11,-
- Toro Chili Maki** | Thunfischbauch, Chili 13,50
- Umekyū Maki** | Gurke, Umeboshi 8,- 🌿

NIGIRI & GUNKAN 握り寿司・軍艦

Beim in Japan geschätzten Nigiri ruht Fisch auf Reis. Bei Gunkan schmiegt sich ein Noriblatt um Reis und Füllung.

- Aka Ebi** | Große Rotgarnele 8,-
- Hamachi** | Gelbschwanzmakrele 8,-
- Hirame** | Heilbutt 8,-
- Hotate** | Jakobsmuschel 9,-
- Hotate Aburi** | Angeflamnte Jakobsmuschel 9,50
- Hotate Mayo Gunkan** | Jakobsmuschel, Mayo 10,-
- Ikura Gunkan** | Lachskaviar 10,50
- Maguro Akami** | Thunfisch 8,50
- Maguro Toro** | Thunfischbauch 11,-
- Maguro Toro Aburi** | Angeflamnter Thunfischbauch 11,50
- Negitoro Gunkan** | Thunfischbauch, Lauch 10,-
- Shake** | Lachs 7,50
- Shake Aburi** | Angeflamnter Lachs 8,-
- Shake Tartar Gunkan** | Marinierter Lachs 9,50
- Shime Saba** | Marinierte Makrele 7,-
- Spicy Tuna Gunkan** | Thunfisch, Chili 10,50
- Suzuki** | Loup de Mer 6,50
- Tamago** | Japanischer Eierstich 6,- 🌿
- Tsukimi Maguro Gunkan** | Thunfisch, Wachtelei 12,-
- Unagi** | Ge grillter Flusaal, Tsume-Sauce 8,-
- Uni Gunkan** | Seeigel 10,50
- Wagyū Aburi** | Angeflamntes Wagyū 14,50

URAMAKI 裏巻き

Uramaki bedeutet „von innen gerollt“.

- Ebi Tempura Maki** | Garnele im Tempura-Mantel, Kimchi-Mayonnaise, Unagi-Tsume, Gurke, Sesam 15,50
- Gomae Maki** | Spinat, Sesamsauce 9,50 🌿
- Nasu Miso Maki** | Aubergine, Miso, Sesam 10,- 🌿
- Shake Kyūri Maki** | Lachs, Gurke, Sesam 11,-
- Spicy Tuna Roll** | Thunfisch, Chili, Schnittlauch, Sesam 14,-
- Unakyū Maki** | Flusaal, Gurke, Sesam 12,50

CHŪMAKI 中巻き

Chūmaki sind mittelgroße Rollen.

- Hotate Mayo Maki** | Jakobsmuschel, Kanpyō, japanische Mayonnaise 16,-
- Shake Avo Maki** | Lachs, Avocado 14,-
- Mittelmeer** | Thunfisch, Lachs, Olivenöl, Avocado, Schnittlauch, Salat, Wasabi-Sojasauce 17,-
- Spider Roll** | Soft Shell Crab in Weizenmehl frittiert, Chili-Mayonnaise, Lauchzwiebel, Gurke, Oliven-Limetten-Sauce 19,-

SASHIMI 刺身

Pure Fischfilets ohne Reis – die Zubereitung stellt höchste Anforderungen an Fischkunde und Schnitttechnik. Das fachgerechte Schneiden verleiht dem Fisch den vollendeten Geschmack. Ein wunderbarer Zwischengang.

- Shake Sashimi**
Filets vom Lachs 19,50
- Maguro Sashimi**
Filets vom Thunfisch 29,-
- Toro Sashimi**
Filets vom Thunfisch-Bauchstück 44,-



- Akebono 曙 3er Mix**
Kleines gemischtes Sashimi 35,-
- Shinonome 東雲 5er Mix**
Mittleres gemischtes Sashimi 42,-
- Tenmei 天明 7er Mix**
Großes gemischtes Sashimi 54,-

OMAKASE おまかせ

Unsere Omakase-Zusammenstellungen werden von unseren Köchen tagesfrisch nach Verfügbarkeit ausgewählt. Die beste Art, japanisches Sushi kennenzulernen.

- Musashi 武蔵**
Fünf Sorten Nigiri, typische Auswahl und Empfehlungen. 45,-

- Ibuki 伊吹**
Sieben Sorten Nigiri und Gunkan, mit dem Besten, was wir an dem Tag zu bieten haben. 59,-

