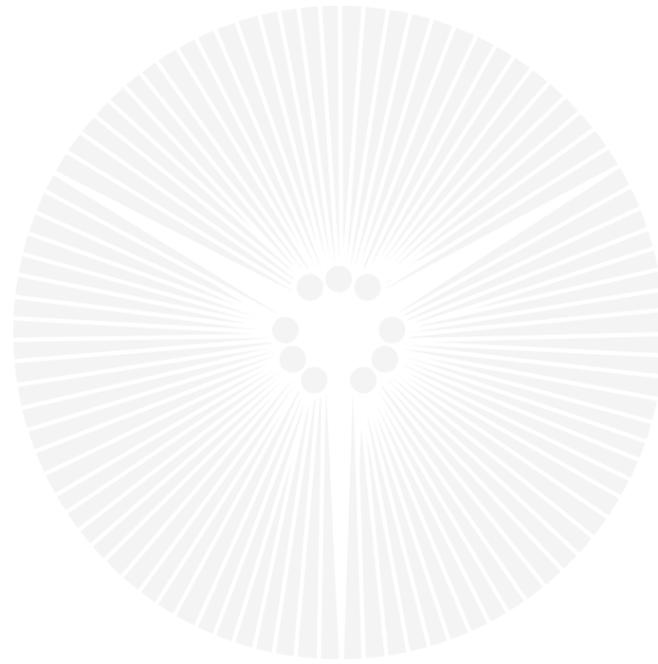


SPEISEN

お品書き





UNSERE IDEE DER JAPANISCHEN KÜCHE

Die japanische Küche gilt als eine der anspruchsvollsten und gesündesten Küchen der Welt. Unser Anspruch ist es, eine authentische Interpretation der japanischen Küche zu zeigen und Ihnen damit diese faszinierende Kultur 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。

SUSHIYA

Von der japanischen Kultur seit seiner Jugend fasziniert gründete der Münchner Alexander Reinelt zusammen mit einigen mutigen Freunden im Jahr 2005 die Firma SUSHIYA. Im Restaurant sansaro zeigt er seit 2007 zusammen mit seinem Team eine authentische Interpretation der japanischen Küche.

QUALITÄT

Schon immer setzen wir aus Überzeugung auf erfahrene Köche, hochwertige Zutaten und Nachhaltigkeit - vor und hinter den Kulissen. Wir sind biozertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

Wie in Japan üblich, servieren wir eine von unseren Köchen speziell auf unser Sushi & Sashimi abgestimmte Sojasauce. Die Basis für unsere Hausmischung ist eine in Japan im traditionellen Verfahren hergestellte Bio-Sojasauce.

Weitere Informationen auf www.sushiya.de/bio

Unsere besondere Empfehlung gilt unseren Tageskarten, wechselnden saisonalen Menüs und exklusiven Events rund um die japanische Küche - Informationen dazu finden Sie immer auf unserer Homepage

www.sushiya.de

KALTE VORSPEISEN 冷たい前菜

Umaki

Gegrillter Flusssaal, eingehüllt in japanischen Eierstich, aus Bio-Eiern
in der traditionellen viereckigen Pfanne aufwändig hausgemacht
9,80

Hiyayakko

Kühler Tofu mit geriebenem Rettich, Ingwer und Sojasauce,
erfrischend leicht
6,80

Ankimo Ponzu

Seeteufelleber mit Chili-Daikon-Oroshi und Ponzu-Sauce
8,60

Shake Tatar

Tatar vom Lachs „Label Rouge“ mit Ruccola-Sumiso (Miso-Essig),
Bio-Walnuss und Bio-Wachtelei
12,90

Beef Tataki

Zarte Rindfleischstreifen vom John Stone Entrecôte
mit Cashew-Petersilien-Sauce
14,90

WARME VORSPEISEN 温かい前菜

Agedashi Dōfu

Seidentofu, ausgebacken, mit Soja-Kombu-Dashi,
Lauchzwiebeln, geriebenem Ingwer und Rettich
8,20

Nasu Miso Itame

Auberginenstreifen,
mit hausgemachter süßer Miso-Sauce gebraten
6,80

Spicy Ebi Tempura

Ein bisschen Fusion, aber beliebter Dauerbrenner bei uns:
Garnelen und Shiitake-Pilze in delikater Chili-Mayo-Panade
auch als *Spicy Shiitake Tempura* - vegetarische Variante
14,90

Unagi Shirayaki

Feine Filetstücke vom japanischen Aal,
von unseren Köchen zerlegt, gegrillt und gedämpft.
Mit etwas Sanshō, Shichimi und Tsume-Sauce
16,80

Fisch-Miso

Miso-Suppe mit Filets von gekochtem Fisch, Garnele,
etwas Lauch, Tofu und einem Schuss Chili
7,20

私たちが目指しているものは日本の完全なコピーではなく、あくまでもオリジナリティーにこだわったメニューです。日本の美意識と食文化を独自に解釈し、良いところを存分に取り入れ、ドイツのお客さまに親しみやすくアレンジしたものを提供しております。

 Vegetarisch

 Dieses Gericht hat eine etwas längere Zubereitungszeit.



SASHIMI 刺身

Sashimi sind pure Fischfilets ohne Reis, deren Zubereitung höchste Anforderung an Fischkunde und Schnitttechnik stellt. Denn der Geschmack kommt in der japanischen Küche auch durch das fachgerechte Schneiden. Sashimi wird übrigens ohne Ingwer gereicht, damit der reine Fischgeschmack voll zur Geltung kommen kann.



Shake Sashimi

Filets vom Lachs „Label Rouge“
5 Stück 18,90
7 Stück 24,00

Maguro Sashimi

Filets vom Bluefin-Thunfisch
5 Stück 25,90
7 Stück 34,00

Sashimi Sanshu

Je 3 Filets von Lachs „Label Rouge“,
Bluefin-Thunfisch und Gelbschwanzmakrele
9 Stück 28,90

Sashimi Moriawase klein

10 Stück Sashimi von verschiedenen Fischarten,
geeignet beispielsweise als feine Vorspeise für eine Person
27,90

Sashimi Moriawase 🕒

Verschiedene kunstvoll arrangierte Sashimi, großer Teller
als Hauptgang für eine Person oder Zwischengang für mehrere
46,00

Für unser feines Sashimi und unsere Nigiri verwenden wir überwiegend Wildfang- oder „Balfegó“-Thunfisch, der nachhaltig vor den Küsten Spaniens kultiviert wird. Wegen seiner hohen Qualität und Nachverfolgbarkeit wird dieser Thunfisch gerne von Spitzenköchen weltweit verwendet.



Portion Reis

als Beilage
2,50

NIGIRI SUSHI 握り寿司

Nigiri ist die in Japan beliebteste und typischste Form von Sushi. Meistens liegt der Fisch oben auf dem Reis und kann dadurch die perfekte Balance zwischen beide Zutaten erreichen. Mit Nigiri kann man den authentischen Geschmack von Sushi in japanischer Qualität am besten erleben!

Aka Ebi

Große Rotgarnele, roh
6,20

Black Cod Aburi *

Schwarzer Kohlenfisch, berühmt als Black Cod,
als Nigiri eine besondere Rarität, bei uns leicht angeflammt (aburi)
6,50

Bayerische Garnele

Garnele aus nachhaltiger Zucht direkt vor den Toren Münchens, roh
5,80

Ebi

Gekochte Garnele
5,60

Hamachi

Stachelmakrele, bei uns meist ein Hiramasa
(Yellowtail Amberjack, Gelbschwanzmakrele)
6,20

Hirame *

Steinbutt
5,90

Hotate

Jakobsmuschel
5,90

Ika

Tintenfisch
3,60

Inari 🌿

Tofutasche
mit Reis gefüllt
3,30



1 Bestellung = 1 Stück

* Diese besondere Spezialität ist nicht immer verfügbar.

ラベルルージュ (フランス赤ラベル認可) サ
ーモン、養殖 (スペイン・バルフェゴ) マグロ、
天然マグロなどの王道から、日本では珍しい刺
身用ギンダラまで——当レストランでは内陸と
は思えない高クオリティの鮮魚を、それぞれ
の専門業者から取り寄せております。

NIGIRI SUSHI 握り寿司

Nigiri werden in manchen Restaurants in Zweierpärchen gereicht, aber bei uns können Sie jede Sorte einzeln auswählen, damit Sie eine größere Vielfalt probieren können. Kleiner Tipp: Nigiri nicht mit dem Reis in Sojasauce baden, sondern nur dezent den Fisch mit Sojasauce benetzen.

Iwashi

Sardine aus Italien, typisch japanisch, mit kleinem Topping aus geriebenem Ingwer und Lauch
4,30

Maguro

Bluefin-Thunfisch
6,30

Saba

Marinierte Makrele, typisch japanisch, auf Wunsch auch aburi
4,30

Shake

Lachs „Label Rouge“, auf Wunsch auch aburi
4,90

Suzuki

Loup de Mer
4,90

Tako

Gekochter Oktopus von der Adriaküste
3,90

Tamago

japanischer Eierstich, hausgemacht aus Bio-Eiern
3,50

Toro *

Bluefin-Thunfischbauch, auf Wunsch auch aburi
8,90

Unagi *

Gegrillter Flußaal mit Tsume-Sauce, auf Wunsch auch aburi
6,60

Unagi no Shirayaki *

Flußaal, gedämpft und gegrillt
7,40

Unagi no Shirayaki ist eine ganz besondere japanische Spezialität, die wir bereits seit 2017 bei uns im Haus in traditioneller Methode zerlegen und daraus einen zarten Sushi-Genuß für Sie zubereiten.

1 Bestellung = 1 Stück

GUNKAN 軍艦

Gunkan gehören aufgrund ihrer Zubereitungstechnik zu den Nigiri. Weil sich ein Noriblatt wie ein kleines Boot um den Reis und die Füllung schmiegt, nennt man dies auch „Schiffchen“-Form. Das richtige Verhältnis zwischen den Zutaten und das Timing bei der Zubereitung sind bei Gunkan besonders anspruchsvoll.

Ankimo Ponzu

Seefteufelleber mit hausgemachtem Ponzu-Gelee
6,50

Bayerische Garnele Gunkan

Bayerische Garnele, regional vor den Toren Münchens gezüchtet
6,20

Ikura

Lachskaviar, typisch japanisch
7,50

Hirame Engawa Aburi *

Rückenstück vom Steinbutt, in Japan sehr beliebt, kurz angeflämmt (aburi)
7,20

Tsukimi Maguro Tatar *

Gehackter Thunfisch mit rohem Bio-Wachtelei - Delikatesse!
6,30

Oyako Gunkan

Lachskaviar mit Lachs „Label Rouge“
6,40

Negitoro Gunkan *

Gehackter Thunfischbauch mit Lauch
8,40

Uni *

Seeigel, von Japanern geliebt, für westliche Gaumen oft eine Herausforderung
8,90

Tsukimi Natto

Vergorene Sojabohnen mit rohem Bio-Wachtelei, für Japaner Kult, für andere Nationalitäten oft gewöhnungsbedürftig
5,80



Wachteleier („Uzura“) sind in Japan eine beliebte Spezialität. Wir beziehen unsere direkt von einer Bio-Wachtelfarm im bayerischen Allgäu. Die Speisen mit Wachteleiern benennen die Japanern gerne mit „Tsukimi“, weil sie beim Anblick des runden Eigelbs gerne an den vollen Mond denken.

1 Bestellung = 1 Stück

HOSOMAKI 細巻き

Hosomaki ist die typische, klassische Rollenform des Sushi. Bei Hosomaki finden Sie neben Reis, Algenblättern und einem Hauch Wasabi in der Regel maximal zwei Zutaten.

Avocado Maki

Avocado
5,30

Ebi Mayo Maki

Garnele mit japanischer Mayonnaise
6,40

Ikura Maki

Lachskaviar
8,90

Kanpyo Maki

Eingelegter japanischer Kürbis
4,70

Kappa Maki

Bio-Gurke
4,80

Negitoro Maki *

Gehackter Thunfischbauch mit Lauch
9,80

Ninjin Maki

Eingelegte Möhren,
in Reiswein, Sojasauce, Zucker und Mirin gekocht
4,60

Shake Maki

Lachs „Label Rouge“
6,90

Shake Rucola Maki

Lachs „Label Rouge“ mit Rucola
7,20

Shibazuke Rucola Maki

Eingelegte Gurke mit Rucola
4,60

1 Bestellung = 6 Stück

HOSOMAKI 細巻き

Eine Bestellung besteht immer aus einer Rolle, die traditionell in sechs kleine Röllchen geschnitten wird.

Shiitake Maki

Bio-Shiitake-Pilze, in Reiswein, Sojasauce, Zucker
und Mirin gekocht
5,60

Tekka Maki

Thunfisch
7,50

Toro Chili Maki *

Thunfischbauch mit Chili
10,80

Toro Taku Maki *

Gehackter Thunfischbauch mit Takuan
10,90

Takuan Maki

Eingelegter Rettich
4,60

Tamago Maki

Hausgemachter Eierstich aus Bio-Eiern
4,80

Umekyū Maki

Bio-Gurke mit eingelegter Salzpflaume,
typisch japanisch, leicht säuerlich-erfrischend
4,90

Walnuss Maki

Bio-Walnuss mit Bio-Ahornsirup
5,50



Lachs ist bei uns standardmäßig „Label Rouge“, ein französisches Gütesiegel, das ausgezeichnete Qualität und naturnahe Züchtung garantiert. Wir setzen auf Nachhaltigkeit, wo immer es möglich ist.

CHŪMAKI 中巻き

Die mittelgroßen Rollen sind in Deutschland weniger bekannt und haben üblicherweise mindestens drei Zutaten - bei unseren Gästen sehr beliebt!

Ebi Kyū Maki

Garnele, Bio-Gurke, hausgemachter Eierstich aus Bio-Eiern und japanische Mayonnaise
6,70

Futomaki 🌿

Bio-Gurke, Kanpyo, Bio-Shiitake, Takuan, Möhren, hausgemachter Eierstich
6,30

Hotate Mayo Maki

Jakobsmuschel mit Kanpyo und japanischer Mayonnaise
9,20

Shakekawa Teriyaki

Gegrillte Haut vom Lachs „Label Rouge“ mit Teriyaki-Sauce
6,30

Shake Avo Maki

Lachs „Label Rouge“ und Avocado
8,70

Tunasalad Maki

Gekochter Thunfisch und Bio-Gurke mit japanischer Mayonnaise
6,30

1 Bestellung = 6 Stück

SANSARO SPECIAL ROLLS

Eigenkreationen unseres Restaurants, die zeigen, wie wir Fusion-Sushi verstehen: originelle Schöpfungen, die der westlichen Welt entgegenkommen, aber auf der bekannten Qualität unseres authentischen Sushi basieren.

Mittelmeer

In Olivenöl marinierter Thunfisch mit Lachs, Avocado und Schnittlauch auf Salat, mit einer Wasabi-Sojasauce
12,90

Bharat

Frische Mangostreifen mit Garnele, Paprika und Rucola, verziert mit Balsamico-Creme
10,30

Torikara Maki

Gebackenes Hähnchen mit Frühlingszwiebeln, Schnittlauch und Rucola auf Zwiebeln mit Chili-Mayonnaise-Sauce
10,50

Spider Roll

Soft Shell Crab in Weizenmehl frittiert, mit Chili-Mayonnaise, Lauchzwiebeln und Bio-Gurke in einer speziellen Oliven-Limetten-Sauce
14,80



1 Bestellung = 6 Stück

URAMAKI 裏巻き

„Uramaki“ bedeutet „von innen gerollt“: hier liegt der Reis aussen und die Zutaten samt dem Noriblatt innen im Zentrum der Rolle.

Aubergine Miso

Aubergine mit Miso-Sauce und Sesam
6,20

Avo Phila Maki

Avocado und Frischkäse mit Sesam
6,50

Gomaae Maki

Bio-Spinat mit Sesamsauce
6,80

Kappa Phila Maki

Bio-Gurke und Frischkäse mit Sesam
5,80

Paprika Phila Maki

Paprika und Frischkäse mit Sesam
5,90

Alaska Maki

Lachs „Label Rouge“, Bio-Gurke, Schnittlauch mit Sesam
8,70

Boston Maki

Thunfisch mit Avocado und Sesam
9,30

クリームチーズを寿司のネタとして想像できない日本人は多いかもしれません。しかし私たちは、西洋人がそれを美味しいと思う気持ちもわかります。普段洋食ばかり食べている西洋人には、食べ慣れているクリームチーズの味は寿司になっても違和感を感じさせません。「寿司のうまさ」は「シャリが六割」と言われるように、重要なのはシャリ、次に美味しいネタ。意外なネタとの組み合わせも、美味しいければそれで良い——私たちはそう考えます。

1 Bestellung = 6 Stück

URAMAKI 裏巻き

Uramaki kommen aus Amerika und sind vor allem dort und in Europa sehr beliebt. In Japan sind sie kaum verbreitet, insbesondere die Kombinationen mit Frischkäse sind für Japaner sehr ungewöhnlich.

California „Kaviar“

Surimi, Avocado, japanische Mayonnaise,
Rogen vom fliegenden Fisch
8,50

California „Sesam“

Surimi, Avocado, japanische Mayonnaise mit Sesam
6,70

Shake-Phila Maki

Lachs „Label Rouge“ und Frischkäse mit Sesam
8,80

Unakyū Maki

Flußaal und Bio-Gurke mit Sesam
9,80

Spicy Tuna Roll

Thunfisch, Chili und Schnittlauch,
Rogen vom fliegenden Fisch
10,70

Ebi Tempura Maki

Garnele im Weizenmehl-Mantel frittiert,
gewürzt mit Chili-Mayonnaise, Unagi-Tsume, Lauchzwiebeln,
Sesam, Aonori-Algen und Chilipfeffer
12,90



1 Bestellung = 6 Stück

SUSHIPLATTEN 盛り込み

Sushiplatten sind in Japan eher untypisch, aber wer schnell bestellen will, findet hier drei Möglichkeiten. Liebhabern empfehlen wir jedoch immer, sich bewusst durch die vielfältige Welt des Sushi à la carte zu probieren, wo wir eine unvergleichlich große Auswahl bereithalten und Sie auch gerne beraten.

Izumo 出雲

18 Röllchen 🌿

Aubergine Miso Maki, Avocado Maki, Kappa Maki,
Shibazuke Uramaki, Walnuss Maki

20,50

Ise 伊勢

18 Röllchen: California Kaviar, Avocado Maki,
Ebi Rucola Maki, Shake Maki, Tekka Maki

22,50

Takachiho 高千穂

Platte für zwei Personen 🕒

Ebi Kyū Maki, Unakyū Maki und Ikura Maki
10 Nigiri: jeweils 2 x Shake, Maguro,
Suzuki, Ebi, Tamago

69,00



SIDE DISHES 小鉢・サラダ

Kleine Standards aus der japanischen Küche, die sich als Speisebegleiter zu Sushi, als Snack zum Getränk oder auch zu warmen Gerichten eignen.

Misoshiru

Klassische japanische Miso-Suppe, gibt es in Japan
eigentlich zu jeder Mahlzeit

4,00

Edamame 🌿

Gesalzene Sojabohnenschoten

4,80

Gomae 🌿

Bio-Blattspinat mit Sesamsauce

4,90

Yasai Salat 🌿

Kleiner Vorspeisensalat mit dem beliebten Sesam-Dressing,
auf Wunsch und gegen Aufpreis mit Tofu-Topping

5,00



JAPANISCHE KLASSIKER 主菜

Eine kleine Auswahl von in Japan populären warmen Hauptgerichten, die unsere Stammgäste seit Jahren lieben.

Yasai Tempura

Verschiedene Gemüse in Weizenmehl, auf japanische Art fein frittiert, mit Soja-Kombu-Dashi und Daikon-Shōga-Oroshi (geriebener Rettich mit Ingwer)
21,90

Tempura Moriawase

Garnelen, Meeresfrüchte, Fische und Gemüse fein frittiert, mit einer Soja-Dashi-Sauce und geriebenem Ingwer und Rettich zum Dippen
26,90

Shake Teriyaki

Gebratener Lachs „Label Rouge“
in würziger Teriyaki-Sauce mit Bratpaprika, Bio-Spinat und Shiitake-Pilzen
28,00

Suzuki no Sugatayaki

Loup de mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gegrillt, mit feinem Meersalz gewürzt und mit Gemüsechips als Beilage. Angerichtet in der Okashiratsuki-Form, die in Japan auch gerne bei besonderen Gelegenheiten wie Hochzeiten, Jubiläen und anderen Feierlichkeiten serviert wird
26,90

Yakiniku

Feine Häppchen vom John Stone Entrecôte, in würziger Teriyaki-Sauce mit gemischtem Gemüse und kleiner Salatbeilage
29,80

Portion Reis

als Beilage
2,50



DESSERT デザート

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

Einzelne Kugel Eis

1 Kugel Matcha-Eis, Sesam-Eis oder Yuzu-Sorbet,
hausgemacht, mit saisonalen Früchten
4,50

Hausgemachtes Gemischtes Eis

1 Kugel Matcha-Eis, 1 Kugel Sesam-Eis,
mit saisonalen Früchten
7,80

Matcha Pudding

Hausgemachter Pudding aus Bio-Eiern und feinem japanischen
grünen Tee, mit saisonalem Obst und Bio-Ahornsirup mit Matcha
6,90

Dessert Sanshu

Dreierlei aus typisch japanischen Zutaten,
Shiratama mit Matcha-Sauce und Anko, kleinem Eis und
hausgemachtes, saisonal wechselndes Sake-Fruchtgelee
9,20

„Die Launen der Köche“

Saisonal wechselnde Desserts nach japanischer Art
oder Inspiration durch unsere Köche
7,90

Dessert Moriawase 🍷

Ein Dessertteller mit vielen Kleinigkeiten zum Probieren
Für zwei Personen 16,80
Für drei Personen 23,90



「日本の料理は食うものではなくて見るものだ」と云われる」
「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
粒真珠のようにかッ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」

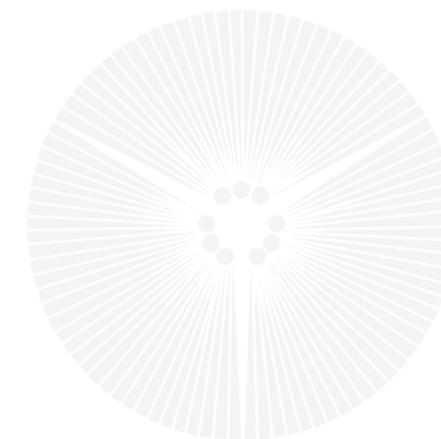
谷崎潤一郎「陰翳礼讃」より抜粋

Es heißt oft, die japanische Küche sei nicht zum Essen, sondern zum Anschauen da.

Wer jenen frischgekochten, reinweißen Reis sieht, wie er unter dem rasch gehobenen Deckel hervor warmen Dampf aufsteigen lässt, wie er in dem schwarzen Gefäß aufgehäuft daliegt und wie jedes einzelne Korn gleich einer Perle glänzt, der wird, sofern er ein Japaner ist, so recht das Ehrfurchtgebietende des Reises spüren.

Wahrscheinlich dürfe in allen Ländern die Färbung der Speisen so gehalten sein, dass sie mit der Farbe des Essgeschirrs und auch der Zimmerwände harmoniert. Gewiss ist auf jeden Fall, dass der Appetit um die Hälfte abnehmen würde, wenn man japanische Speisen an einem hellen Ort auf weißem Geschirr essen würde.

Aus „Lob des Schattens – Entwurf einer japanischen Ästhetik“ von Junichirō Tanizaki (1886 -1965)



ORT DER BEGEGNUNG

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

Wir haben unser Restaurant in der Mitte der Amalienpassage so genannt, weil hier die Wege von Türkenstraße, Amalienstraße und Adalbertstraße zusammenlaufen. Hier können die unterschiedlichsten Menschen zusammenkommen und in Kontakt mit der japanischen Esskultur kommen.

JAPANISCHE KÜCHE IN DEUTSCHLAND

Japanische Kultur ist für uns nicht nur Requisite, sondern Antrieb und Inspiration. Hochwertiges japanisches Sushi anzubieten, bedarf intensiver Anstrengungen. Nur wenn man sich immer wieder um jedes Detail und jeden Tag erneut um jeden Gast bemüht, kann ein Gefühl von Omotenashi entstehen.

Wir bitten daher, die Gepflogenheiten unseres Hauses und unser Bemühen um das Wohl aller Gäste zu achten.

Sollte aber einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit gewesen sein, melden Sie sich bitte bei uns, damit wir Ihrem Anliegen nachgehen können: www.sushiya.de/kontakt

Schon immer setzen wir auf ausgesuchte Zutaten und möglichst viel Bio-Qualität. Manche Zutaten gibt es jedoch nur mit Zusatzstoffen, einige davon gelten als Allergene. Bei Bedarf fragen Sie bitte nach unserer Liste der Allergene und Zusatzstoffe. Auf Wunsch reichen wir gegen Aufpreis statt unserer Bio-Sojasauce eine Bio-Cedarwood Tamari von Arche Naturkost als glutenfreie Alternative.

Erfahren Sie mehr über die japanische Küche und Kultur, unsere besonderen Events und Saisonmenüs auf unserer Homepage

www.sushiya.de

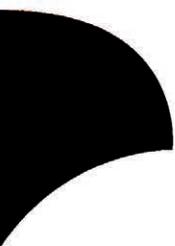
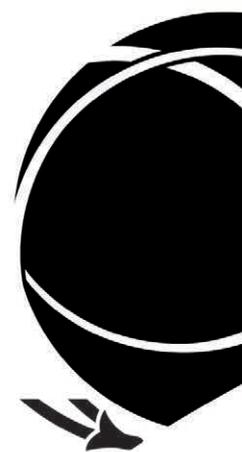
Alle Reservierungen und Bewirtungen erfolgen auf Basis unserer AGB: www.sushiya.de/agb

Wir akzeptieren Girokarten ab 10 Euro, Kreditkarten-, Handy- oder Smartwatch-Zahlungen ab 50 Euro.



Wir unterstützen die Arbeit aufstrebender Künstler und bieten unsere öffentlich einsehbare Vitrine für Ausstellungen an – wie beispielsweise für die Münchner Fotografin Luise Aedtner mit ihrer wunderbaren Fotoserie „Vertrautes in der Fremde finden“.

www.sansaroartbox.de



www.sushiya.de