



MINAKAMI
JAPANESE FUSION KITCHEN

和食創作レストラン

minakami | Lksfgpt60



IZAKAYA | MAIN

**„AUCH MEIN GRASHÜTTLEIN
IM WANDEL DER ZEIT: DAS PUPPENFEST
ERLEBEN ANDERE ...“**

Matsuo Bashō

WILLKOMMEN IM
MINAKAMI
JAPANESE FUSION KITCHEN

LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN UND GENIESSEN SIE EINEN GASTRONOMIE BESUCH DER GANZ ANDEREN ART.

JAPANESE FUSION KITCHEN:

DAS BEDEUTET NICHT NUR, JAPANISCHE GERICHTE FUSIONIERT MIT EUROPÄISCHEM EINFLUSS, SONDERN BEDEUTET EBENFALLS: HIGH-END-HIFI-STEREO-SOUND ENTERTAINMENT, INDIVIDUELLE BERATUNG, EUROPÄISCHE ALS AUCH JAPANISCHE GETRÄNKE HIGHLIGHTS, JAZZ KONZERTE, TEE STUNDEN, WHISKY - SAKE PROBEN UND VIELE WEITERE VERANSTALTUNGEN.

FRAGEN SIE EINFACH BEI UNSEREN SERVICE TEAM NACH DEM NÄCHSTEN TERMIN.

ERLEBEN SIE DIE IZAKAYA KULTUR IN EINER NEUEN VERSION. ZELEBRIEREN SIE MIT IHREN LIEBSTEN EINEN SUSHI ABEND DER BESONDEREN ART.

VERWEILEN SIE NACH EINEM LANGEN ARBEITSTAG IN UNSERER MUSIK LOUNGE UND LASSEN DEN ABEND ENTSPANNT AUSKLINGEN.

VERBRINGEN SIE IHRE ZEIT MIT DEN BESTEN FREUNDEN BEI EINEM UNSERER JAZZ KONZERTE, UM DIE NACHT UNVERGESSLICH ZU MACHEN.

ODER

ALLES GLEICH AUF EINMAL.

SIE ENTSCHEIDEN

ありがとうございます

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN WUNDERBAREN AUFENTHALT IM
MINAKAMI JFK.

FÜR ALLERGEN ÜBERSICHT | FRAGEN SIE BITTE DAS PERSONAL!



VORSPEISE

IZAKAYA MORIAWASE

UNSER KÜCHENTEAM VERWÖHNT SIE MIT IZAKAYA-VARIATIONEN DER WOCHE.
TAPAS, KOMBINIERT MIT KÖSTLICHKEITEN AUS FERNOST - SÜDOSTASIEN, FRANKREICH,
SPANIEN UND AUS DER REGION.

**WÄHLEN SIE IHREN HAUPTGANG, SUSHI MORIAWASE ODER DIE TAGES
EMPFEHLUNG DES SUSHI MEISTERS**

HAUPTSPEISE

SUSHI MORIAWASE

NENNEN SIE UNS IHRE VORLIEBEN UND LASSEN SIE SICH VON UNSEREM SUSHIKOCH MIT SEINEN
FERTIGKEITEN ÜBERZEUGEN. ZUSAMMEN MIT IHREM VERTRAUEN, KREIERT ER EINEN GEMISCHTEN SUSHI
TELLER FÜR SIE, DER KEINE WÜNSCHE OFFEN LASSEN WIRD.

HAUPTSPEISE

TAGESEMPFEHLUNG DER WARMEN KÜCHE

DESSERT

FÜR DEN ABSCHLUSS SERVIERTEN WIR IHNEN, ZUR FREUDE DES GAUMENS, EINE SÜßE LECKEREI,
UM ALLES IN RUHE, REVUE PASSIEREN ZU LASSEN.

Ab 2 Personen
50.- pro Person



IZAKAYA
JAPANESE TAPAS

| | |
|--|-------|
| IZAKAYA MORIAWASE VERSCHIEDENE TAPAS-GÄNGE IDEAL AB 2 PERSONEN. | ab 32 |
| SAKE HOTATE NO YUME LACHSFILET JAKOBMUSCHEL IN SCHEIBEN DIVERSE KRÄUTER | 11 |
| CEVICHE AVOCADO LACHS -UND WEIßFISCHTATAR DIVERSE KRÄUTER | 8,5 |
| ENTRECOTE SALAT RINDER ENTRECOTE GERILLT SALATVARIATION | 11 |
| SASHIMI SALAT SALAT FISCH VARIATION SUMISO | 8,5 |
| GYU CARPACCIO RINDERFILET LAUCHZWIEBELN PONZU | 9 |
| MAGURO NUTA TATAR VOM THUNFISCH LAUCHZWIEBELN SUMISO | 10 |
| SAKE NUTA TATAR VOM LACHS SESAM LAUCHZWIEBELN | 8 |
| TUNA TATAKI FILET VOM THUNFISCH GEGRILLT LAUCHZWIEBELN SESAM | 10 |
| LOUP DE MER CARPACCIO STEINBUTT SALSA ROJA KRÄUTER | 10 |
| GRAVED BEEF GRAVED BEEF SALSA RIOJA KRÄUTER | 9 |
| TAKO KYURI MARINIERTER OKTOPUS SALAT | 9 |
| KAMO SALAT BARBARIE ENTENBRUSTFILLET SALAT GOMADARE | 9 |
| *MIT FOIE GRAS | 12 |
| EDAMAME  GEKOCHTE SOJABOHNEN SALZ | 5 |
| WAKAME SALAT  ALGEN SESAM | 5 |



| | |
|---|-----|
| MISO SUPPE  | 4,5 |
| TOFO ALGEN MISO PASTE FRÜHLINGSZWIEBELN | |
| MISO LACHS SUPPE | 5,5 |
| TOFO ALGEN MISO PASTE SCHOTTISCHER LACHS FRÜHLINGSZWIEBELN | |
| GAI SHIRU | 7 |
| FUSION SOUP WHITE TUNA JAKOBS MUSCHELN KRÄUTERSEITLINGE | |
| BUTA KUSHI | 9 |
| (2 STK.) IBERICO-SCHWEIN AM SPIEß SALAT | |
| EBI KARI A-GE | 9 |
| (4 STK.) GEBACKENE BLACK TIGER GARNELEN MANGO SAUCE GEMÜSE TEMPURA | |
| WACHTEL SUPREME | 11 |
| (2 STK.) GEGRILLTE WACHTEL SUPREME GUACAMOLE | |
| EBI KUSHI | 10 |
| (4 STK.) WILD-TIGER-GARNELEN GEGRILLT | |
| LAMB ON THE MEADOW | 12 |
| LAMMKARREE GEGRILLT GUACAMOLE | |
| BUTTERFISCH AM SPIEß | 9 |
| (2 STK.) BUTTERFISCH AM SPIEß GEGRILLT FOIE GRAS | |
| SOFTSHELL CRABS | 9 |
| GEBACKENER BUTTERKREBS GOCHUJANG | |
| SOMMER ROLL | 7 |
| BLACK TIGER GARNELEN SALAT DIPP | |
| * MIT GEGRILTEM WHITE TUNA | 8 |
| HOTATEGAI YAKI | 11 |
| (4 STK.) JACOBMUSCHELN GERILLT TRADITIONELLER ART | |
| MANGO MEETS AVOCADO | 12 |
| BLACK TIGER GARNELEN MANGO AVOCADO | |
| KROKODIL LEMON | 12 |
| KROKODILFILET GERILLT GOMADARE SALAT | |



| | |
|---|------|
| GEMISCHTE SPIEB PLATTE (Ideal für 2 Personen) EINE WECHSELNDE VARIATION VON SEAFOOD - FLEISCH PLATTEN UND GEMÜSE LAVASTEIN-GRILL | 74,5 |
| FLEISCH SPIEB PLATTE RINDERFILET IBERICO LAMMKAREE WACHTEL YAKITORI SALAT | 37 |
| SEAFOOD SPIEB PLATTE RIESEN-BLACK TIGER-GARNELE JAKOBMUSCHELN BUTTERFISCH LACHS MARINIERTE OKTOPUS - JAPANISCHER AAL SALAT | 39,5 |
| STEAMED SUZUKI FILET VOM LOUP DE MER GEDÜNSTETE GEMÜSE VARIATION REIS | 24 |
| EBI NIWA WILDFANG BLACK-TIGER-RIESEN -GARNELEN KRÄUTERSEITLINGE THAI-SPARGEL BABY-MAIS DIVERSE KRÄUTER | 25 |
| GYU KAKU YAKI 200g ARGENTINISCHES RINDER-FILET IM WOK MARINIERT SALAT VARIATON | 25 |
| RINDER ENTRECOTE STEAK 250g RINDER ENTRECOTE LAVASTEINGRILL SALAT VARIATON | 25 |
| VEGETARISCHE SPIEB PLATTE ✓ AVOCADO THAI SPARGEL TEMPURA GEMÜSE SPIEBE SALSA ROJA | 18 |

丼鉢 BOWL

SAKE TERIYAKI BOWL 14
FILET VOM LACHS | GEGRILLT | AVOCADO | SALATVARIATION | REIS

WHITE TUNA BOWL 15
WHITE TUNA | GEGRILLT | SALATVARIATION | AVOCADO | REIS

CRUNCHY SALMON BOWL 12
KNUSPRIGES MARINIERTES LACHSTATAR | AVOCADO | SALATVARIATION | REIS

SWINGING COW BOWL 14
RINDER ENTRECOTE | IM WOK ZUBEREITET | REIS | SALATVARIATION

EBI TEN BOWL 13
BLACK TIGER GARNELEN | TEMPURA | REIS | SALATVARIATION

IBERICO BOWL 14
IBERICO | GEGRILLT | REIS | SALATVARIATION

UNAGI BOWL 18
JAPANISCHER SUSHI-AAL | SALATVARIATION | SUSHIREIS

SASHIMI BOWL

SAKEDON 14
LACHSFILET IN SCHEIBEN | AVOCADO | SALAT | JAPANISCHES OMELETTE | SUSHIREIS

MAGURODON 16
THUNFISCHFILET IN SCHEIBEN | EINGELEGTER RETTICH | SALAT | AVOCADO | SUSHIREIS

KAISENDON 19
FISCHVARIATION | JAPANISCHES OMELETTE | AVOCADO | SALAT | SUSHIREIS

VEGETARISCH BOWL

GREENFIELD BOWL 14
TOFU | SHIITAKE | AVOCADO | SALAT | JAPANISCHES OMELETTE | SUSHIREIS

メインディッシュ



KAIZEKI | SUSHI

„WOLKEN ZIEHEN AUF, VON ZEIT ZU ZEIT
SIE BRINGEN DIE CHANCE, EIN WENIG AUSZURUHEN
VON DER BETRACHTUNG DES MONDES.“

Matsuo Bashō



7 NIGIRI SUSHI

16,5

EINE AUSWAHL VON 7 VERSCHIEDENEN NIGIRI SORTEN, WELCHE VOM SUSHI KOCH ZUSAMMENGESTELLT WIRD.

SUSHI MORIAWASE

Ab 25

GEMISCHTE SUSHI-VARIATION VOM SUSHI-KOCH MIT INSIDE OUT | NIGIRI | GEBACKENE ROLLEN UND.....
NENNEN SIE UNS IHRE VORLIEBEN.
WIR HELFEN IHNEN GERNE BEI DER AUSWAHL.

おまかせ

SASHIMI

SAKE SASHIMI

16,5

SCHOTTISCHER LACHS

MAGURO SASHIMI

20

THUNFISCH

SASHIMI MORIAWASE

27,5

VOM SUSHI KOCH AUSGEWÄHLTE FISCHSORTEN

NIGIRI (2 STÜCK)

| | | | |
|---|------|--|------|
| SAKE SCHOTTISCHER LACHS | 4,5 | MUTZU BUTTERFISCH | 5 |
| ABURI SAKE FLAMBIERTER SCHOTTISCHER LACHS | 5 | MUTZU ABURI FLAMBIERTER BUTTERFISCH | 5,5 |
| MAGURO THUNFISCH | 5 | GYU ABURI FLAMBIERTES RINDFLEISCH | 5 |
| EBI GARNELEN | 5 | BABYMAIS TEMPURA ✓ BABYMAIS IN TEMPURA | 3,5 |
| UNAGI ROYAL GEGRILLTER AAL | 9 | TAMAGO ✓ JAPANISCHE OMELETTE | 4 |
| SUZUKI LOUP DE MER | 4,5 | AVOCADO ✓ AVOCADO | 4 |
| TORO THUNFISCH BAUCH | a.A. | IKURA LACHSKAVIAR | 7 |
| KING CRAB KÖNIGSKRABBen | a.A. | TAKO OKTOPUS | 5 |
| HOKKIGAI HOKKIGAI MUSCHEL | 4,5 | SABA MAKRELE | 4,5 |
| HOTATE JAKOBSMUSCHEL | 5,5 | HAMACHI KINGFISH ✓ | a.A. |
| SHIITAKE NIGIRI ✓ PILZ | 4 | | |



SUSHI

INSIDE OUT (6 STÜCK)

| | | | |
|--|------|---|------|
| EBI DEEP FRIED GEBACKENE BLACK TIGER GARNELEN KAMPYO | 9,5 | GYU URA RINDFLEISCH RUCOLA GURKE CREAME-CHEESE | 10 |
| CALIFORNIA INSIDE OUT FLUSSKREBS MANGO AVOCADO FISCHROGEN | 9 | GREEN RICE INSIDE OUT LACHS TUNA BUTTERFISCH AVOCADO REISFLOCKEN | 9,5 |
| HOT SPICY TUNA PIKANTER THUNFISCH GURKE THUNFISCH-FLOCKEN | 9 | SOFTSHELL INSIDE OUT BUTTERKREBS GURKE | 13,5 |
| ABURIYAKI ROLL LACHS - MANGO GURKE CREAM CHEESE | 11 | UNAGI ROYAL ROLL GEGRILLTER AAL JAP. OMELETTE AVOCADO | 15,5 |
| EBI CREAM GARNELE AVOCADO CREAM CHEESE TAMAGO | 10 | TANUKI  VEGETARISCHE VARIATION SUMISO-SOBE | 9 |
| OPEN ROLL LACHS UNAGI EBI AVOCADO CREAM CHEESE | 12 | GREEN SALMON LACHS AVOCADO KÜRBIS RUCOLA | 9 |
| TAMAGO ROLL GEKOCHTER THUNFISCH GURKE TAMAGO KAMPYO | 9,5 | WHITE SHARK FLUSSKREBS BUTTERFISCH AVOCADO MANGO | 12,5 |
| SALMON ROLL SCHOTTISCHER LACHS AVOCADO KÜRBIS FISCHROGGEN | 8 | YUKARI ROLL GEBACKENER SCHOTTISCHER LACHS EINGELEGTER KÜRBIS SHISO PULVER | 8 |
| KATSUO ROLL GEKOCHTER THUNFISCH GURKE FISCHROGGEN | 8 | MAGURO ROLL THUNFISCH GURKE FISCHROGGEN | 9 |
| GREEN FIELD  BABYMAIS TEMPURA THAI SPARGEL TEMPURA AVODADO SUMISO SOBE | 13 | CRUNCHY SALMON KNUSPRIGES LACHSTATAR GURKE RUCOLA | 10,0 |
| BLACK TIGER ROLL GEKOCHTE TIGER GARNELEN JAPANISCHES OMELTT GEGRILLTER AAL AVOCADO UNAGI SOBE | 17,5 | KING SALMON GEBACKENE BLACK TIGER GARNELEN FLAMBIERTER SCHOTTISCHER LACHS KAMPYO UNAGI SOBE | 15,5 |

DEEP FRIED ROLLS (6 STÜCK)

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| AGE SAKE SCHOTTISCHER LACHS AVOCADO GURKE CREME CHEESE | 8,5 | SMALL SPICY TUNA TEMPURA PIKANTER THUNFISCH - LAUCHZWIEBELN | 7 |
| AGE CALIFORNIA GEKOCHTER FLUSSKREBS MAGO AVODADO CREME CHEESE | 9,5 | SMALL EBI TEMPURA GEKCHTE GARNELE CREME CHEESE LAUCH | 6,5 |
| AGE EBI GEKOCHE BLACK TIGER GARNELEN EINGELEKTER KÜRBIS CREME CHEESE AVOCADO | 9,5 | SMALL UNAGI TEMPURA GEGRILLTER ALL | 8 |
| AGE TUNA GEKOCHTER THUNFISCH EINGELEKTER KÜRBIS GURKE CREME CHEESE | 8,5 | KITSUNE ROLL ✓ VEGETARISCHE VARIATION | 8,5 |

MAKI (6 STÜCK)

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| SAKE SCHOTTISCHER LACHS | 4 | UNAGI JAPANISCHER AAL | 5,5 |
| TEKKA THUNFISCH | 4,5 | KATSUO ✓ GEKOCHTER THUNFISCH BONITO | 4 |
| CALIFORNIA FLUSSKREBS AVOCADO MAYONNAISE | 4,5 | KAPPA ✓ GURKE-SESAM | 3,5 |
| HOT SPICY TUNA PIKANTER THUNFISCH LAUCHZWIEBELN | 5 | TAMAGO ✓ JAPANISCHES OMELETT | 4 |
| SAKE AVOCADO LACHS - AVOCADO | 4,5 | AVOCADO ✓ AVOCADO-SESAM | 3,5 |
| EBI AVOCADO GEKOCHE TIGER GARNELEN AVOCADO | 4,5 | SPICY EBI NEGI GEKOCHE TIGER GARNELEN LAUCH PKANTE SOÙE | 4,5 |
| SHITAKE ✓ JAPANISCHER PILZ | 3,5 | OSHINKO ✓ EINGELEKTER RETTICH | 3,5 |

細巻き



DRINKS

SAKE | WINE | TEE

„STILLE ... !
TIEF BOHRT SICH IN DEN FELS
DAS SIRREN DER ZIKADEN ...“
Matsuo Bashō



JAPANESE DRINKS

ALKOHOLISCH

SAKE

| | | |
|-------------------------------|--------------|----|
| JUNMAI WARM | 0,1 Gl. | 8 |
| | 0,15 Karaffe | 11 |
| JUNMAI DAIGINJO KALT | 0,1 Gl. | 12 |
| JUNMAI GINJO KALT | 0,1 Gl. | 12 |

SPIRIT

| | | |
|-----------------------------------|-----|-----|
| JAP. LIKÖR - YUZUSHU | 4cl | 9 |
| JAP. PFLAUMENLIKÖR - CHOYA | 4cl | 7,5 |

BIER

| | | |
|-----------------------------------|----------------|------------|
| SAPPORO | Fl. 0,3l | 4 |
| KIRIN | Fl. 0,3l | 4 |
| VELTINS | 0,25l 2,8 0,4l | 3,8 |
| MAISEL'S WEIZEN - HEFE | | Fl. 0,5l 4 |
| MAISEL'S WEIZEN - KRISTALL | | Fl. 0,5l 4 |

WHISKY

| | | |
|--|-----|-----|
| NIKKA - PURE MALT BLACK EDITION | 2cl | 7,5 |
| NIKKA - PURE MALT WHITE EDITION | 2cl | 7,5 |
| HIBIKI-BLEND | 2cl | 8,5 |

HIGHBALLS

| | |
|--|----|
| JAPANESE OLD FASHIONED | 14 |
| <i>NIKKA BLACK EDITION WHISKY ANGOSTURA BITTER YUZUSHU</i> | |
| YUZU COLLIN | 11 |
| <i>TANQUERAY GIN YUZUSHU ROSMARIN</i> | |

WEINKARTE

WEIßWEIN

| | | | | |
|---|------|-----|-------|----|
| Anselmann, Grauburgunder Deutschland | 0,2l | 6,5 | 0,75l | 24 |
| Hiedler, Grüner Veltliner Österreich | 0,2l | 7,5 | 0,75l | 27 |
| Flick, Riesling Frankreich | 0,2l | 7,5 | 0,75l | 27 |
| Weißweinschorle | 0,2l | 5 | | |
| | | | | |
| 2019 Sauvignon Blanc, Lake Chalice Neuseeland | | | 0,75l | 38 |
| 2018 Domaine Jean-Paul & Benoît Droin Chablis Burgund | | | 0,75l | 48 |
| 2016 St Véran, Domaine Delorme Burgund | | | 0,75l | 49 |
| 2019 Sancerre Le Tournebride, Domaine Vindet Gaudry Loire | | | 0,75l | 48 |

ROTWEIN

| | | | | |
|--|------|---|-------|----|
| Marco Real, Tempranillo - Spanien | 0,2l | 7 | 0,75l | 24 |
| Ollieux Romanis, Capucine - Frankreich | 0,2l | 7 | 0,75l | 24 |
| | | | | |
| 2014 Domaine St Amant, Beaume du Venise Frankreich | | | 0,75l | 48 |
| 2016 Château Anthonic, Cru Bourgeois, Moulis Beardeaux | | | 0,75l | 45 |
| 2012 Château Vignelaure, Côteaux d'Aix Provence | | | 0,75l | 62 |
| 2014 El Sacramento, Rioja, Vina Leizaola Spanien | | | 0,75l | 95 |

CHAMPAGNER | CREMANT | SEKT

| | | | | |
|---------------------------|------|---|-------|----|
| Cremant, Trocken | 0,1l | 9 | 0,75l | 52 |
| Champagner Moët & Chandon | | | 0,75l | 80 |



APERITIF

| | | |
|---|------|-----|
| PFIRSICH-SHISO SPRITZ JAPANISCHER PFIRSICH LIKÖR EXTRA SHISO CREMANT SODA | 0,2l | 11 |
| MOJITO RUM ZUCKER LIMETTEN MINZE SODA | 0,2l | 9 |
| JAPANESE MULE GIN SPICY GINGER GÜRKE | 0,2l | 11 |
| JAPANESE OLD FASHIONED NIKKA BLACK WHISKY ANGOSTURA YUZUSHU | 0,2l | 12 |
| CAIPIRINHA CACHACA LIMETTEN ZUCKER | 0,2l | 9 |
| APEROL SPRITZ APEROL CREMANT SODA | 0,2l | 9,5 |
| CREMANT | 0,1l | 9 |
| GIN TONIC JAPANESE ROKU GIN TONIC WATER | 0,2l | 11 |
| YUZU COLLIN GIN YUZUSHU ROSMARIEN | 0,2l | 11 |
| SOUTHERN GINGER SOUTHERN COMFORT GINGER ALE | 0,2l | 11 |

BIERMISCHGETRÄNKE

| | | | |
|---|-----------------------|------|-----|
| ALSTER RADLER SPRITE FANTA | DIESEL COLA | 0,4l | 3,5 |
|---|-----------------------|------|-----|

ALKOHOLFREI

| | | | | |
|---|-------|-----|----------|-----|
| COLA COLA LIGHT SPRITE FANTA | 0,2l | 2,5 | | |
| BITTER LEMON TONIC WATER GINGER AIE SPICY GINGER | 0,2l | 3 | | |
| APFELSAFT - APFELSCHORLE | 0,2l | 2,5 | 0,4l | 3,8 |
| ORANGENSAFT | 0,2l | 2,5 | 0,4l | 3,8 |
| ALKOHOLFREIES HEFE | | | Fl. 0,5l | 3,8 |
| KROMBACHER ALKOHOLFREI | | | Fl. 0,3l | 3 |
| WASSER -ACQUA MORELLI | | | | |
| KOHLensäURE | 0,25l | 2,5 | 0,75l | 6,5 |
| STILL | 0,25l | 2,5 | 0,75l | 6,5 |

DER ABEND TEE

Um Auch auf dieser Ebene, Qualität für Sie zu gewährleisten, importieren wir selbst Tee Sorten aus Japan und Taiwan. Ebenso Arbeiten wir eng mit anderen Teehäuser zusammen und sind stets bei Fragen für Sie da.

WOORI

Kännchen 5,5

Dieser Südkoreanische Schwarz Tee aus dem Hause „P&T“, besticht mit seinem Kakao ähnlichen Aroma. Vorteilhafter Nebeneffekt durch die Röstung ist, dass Gerbstoffe und Koffein nicht mehr existent sind → dieser Tee wird nicht bitter und hat keine anregende Wirkung, der perfekte Abend Tee..

HOJICHA

Kännchen 5,5

Aus Japan - ein gerösteter Grüner Tee mit Stängeln. Wie schon beim „Woori“, haben wir auch hier keine Gerbstoffe und kein Koffein mehr enthalten. Der feine Unterschied liegt im Aroma, der Duft bewegt sich in die Nuss Richtung. Auf der Zunge besteht ein leichter, lang anhaltender, beruhigender Geschmack.

GENMAICHA

Kännchen 5,5

Ebenso aus Japan - der traditionelle Begleiter für Sushi. Dieser Grüner Tee wurde mit Blättern eines Sencha und gerösteten Reiskörnern geblendet, das Ergebnis ist ein sehr angenehmer, All Day Tea. Der tiefgrüne Geschmack wird durch die Reiskörner gemildert und ergibt ein süß, nussiges Aroma.

AMACHA

Kännchen 5,5