



Herzlich Willkommen im „Matsumi“.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch.
Unser Restaurant wurde 1981 gegründet und ist das traditionsreichste
japanische Restaurant in Hamburg.

Mit Hingabe und Sorgfalt bereiten unsere japanischen Köche
authentische japanische Gerichte, Sushi und Nabe
(japanische Eintopfgerichte) zu.
Wir würden uns freuen, wenn Sie während Ihres Aufenthalts bei uns
ein Stück Japan erleben können.

**Bitte beachten Sie, dass À-la-carte-Sushi ausschließlich an der Sushitheke serviert wird,
während unsere Hotpots ausschließlich an den Tischen angeboten werden.**

Thank you very much for visiting Matsumi.
Founded in 1981, we are the most historic Japanese restaurant in Hamburg.
Our Japanese chefs prepare each dish with care and passion, offering authentic Japanese cuisine,
sushi, and hot pot dishes.

We hope your time with us will give you a small but memorable
taste of Japan.

**Please note that à la carte sushi is served exclusively at the sushi counter, whereas our hot pots are
available only at the tables.**

Fumihiko Morita

Matsushima GmbH
Colonnaden 96, 20354 Hamburg
Tel. 040 / 343125
Inhaber: Fumihiko Morita HRB29202

www.matsumi.de
E-Mail: restaurant.matsumi@yahoo.com

Ippin-Ryori

À la carte im Izakaya Stil / à la carte as Izakaya style

Vegetarisch / Vegetable

Preis im €

Wakame Kyuri

Wakame-Salat mit Gurke in Essig / seaweed & cucumber in vinegar

9.-

Edamame

Grüner Sojabohnen / green soybeans

6.-

Kohnomono

Japanisches eingelegtes Gemüse /assorted japanese pickels

9.-

Misoshiru

Miso-Suppe mit Tofu und Wakame / miso soup with tofu and wakame

6.5-

Agedashi Tofu vegan

Frittierter Tofu in **Gemüse-Brühe** /deep-fried tofu in **vegetable broth**

16.-

Nasu Dengaku

Gegrillte Aubergine mit Miso /grilled eggplant with miso

15.-

Yasai Tempura

9 Stücken Gemüse-Tempura /9 pieces assorted vegetable tempura

28.-

Fisch&Meeresfrüchten / Seafood

Agedashi Tofu

Frittierter Tofu in **Fisch-Brühe** / deep-fried tofu in fish-dashi broth

16.-

Shake Teriyaki

Lachs Teriyaki /teriyaki salmon

21.-

Ebi Tempura

5 Stück Garnelen Tempura / 5 piece deep-fried shrimps

30.-

Tempura Moriawase

6 Stücke Gemischte Tempura /6 piece assorted tempura

32.-

Unaju

Gegrillter Aal auf Reis /grilled eel over rice

45.-

Fleisch / Meat

Wafu Spare Ribs

Spare Ribs Teriyaki / japanese-style spare ribs

17.-

Tori Teriyaki

Hähnchen Teriyaki / teriyaki chicken

21.-

Tori Karaage

5 Stücke Frittierte Hähnchen / 5 pieced deep-fried chicken

17.-

Nabemono

Japanische Eintopfgerichte (ab 2 Personen) /

Japanese Hot Pot “Nabe” – From 2 Persons

Bitte beachten Sie: Heiße Töpfe sind nur am Tisch erhältlich. Nur ein Eintopfgericht pro Bestellung möglich /

Please note: Hot pot is available only at table seating. Only one hot pot dish can be ordered at a time

Sukiyaki

Im japanischen Wok am Tisch zubereitet

Hauchfeine Rindfleisch-Scheiben und Gemüse in hausgemachter, würzig-süßer Sauce. Auf Wunsch dazu ein Dipp aus rohem Ei.

Table cooking - Japanese wok

Slices of beef and vegetables

in house made, flavourful sweet sauce.

Raw egg to dip is served on request.

Mit argentinische Rumpsteak / with argentinian striploin

60.- p.p

Mit Wagyu Rumpsteak / with Wagyu striploin

100.- p.p

Shabu shabu

Fondue am Tisch zubereitet

Leichtes, mildes Brühen-Fondue mit hauchfeinen Rindfleisch-Scheiben und Gemüse. Dazu Sesam- und Soja-Lemon-Dipp.

Table cooking - Hot pot

Slices of beef and vegetables to be dipped into a mild stock.

Served with sesame and soy-lemon dip.

Mit argentinische Rumpsteak / with argentinian striploin

60.- p.p

Mit Wagyu Rumpsteak / with Wagyu striploin

100.- p.p

Sushi & Sashimi-Variationen

Matsumi`s Spezialität. Chefs Choice von unsere Sushi Theke

Sushi

Ume

6 Röllchen und 3 Nigiri der beliebsten Sorten: Thunfisch, Lachs und Gelbschwanzmarkrele /

6 bite of roll and 3 nigiri of tuna, salmon, yellowtail

Take

3 Röllchen und 7 Nigiri in einer klassischen Auswahl beliebter Sorten. /
3 bites of roll and 7 nigiri common style. A classic variation.

Matsu

3 Röllchen und 7 Nigiri exotischer Art. Für Kenner und Genießer. /
3 bites of roll and 7 nigiri exotic style. For connoisseur and gourmets.

Sashimi

Sashimi Moriawase

10 Scheiben Klassische Variation. / 10 slices classic combination.

Jo Sashimi

14 Scheiben Edle, exotische Variation. / 14 slices precious, exotic variation.

Maguro Sanshumori (Akami, Chuutoro & Toro)

6 Scheiben Thunfisch Filet, Lende & Bauch / 6 slices of tuna, filet, loin, belly.

Shake

5 Scheiben Lachs / 5 slices salmon

Maguro

5 Scheiben Thunfisch Filet / 5 slices tuna filet

Frische Wasabi / fresh wasabi

32.-

49.-

63.-

43.-

69.-

39.-

19.-

28.-

16.5-

Maki

Maki Roll-Fisch

Shake: Lachs / salmon	10.-
Negitoro: Thunfisch Tatar, Frühlingszwiebel / tuna belly with springonion	21.-
Negihamachi: Gelbschwanzmakrele, Frühlingszwiebel / yellowtail with springonion	16.-
Tekka: Thunfisch / tuna	16.-
Shakekawa: Lachs-Haut / salmon skin	12.5.-
Unakyu: Aal , Gurke / eel, cucumber	14.-

Maki Roll-Vegan

Kappa Maki: Gurke / cucumber	7.5 -
Avocado Maki: Avocado / avocado	8.-
Oshinko Maki: eingelegter Rettich / pickled radish	8.-
Ume-Shiso Maki : jap. Pflaume, Shiso & Gurke / pickled plums, shiso & cucumber	9.-
Kanpyo Maki: 4 große Stück mit eingelegtem Kürbis / 4 pieces of cooked pumpkin.	8.-

Inside/Out Rolls (Uramaki)

California Snow Crab

(Schneekrabbe / Avocado / Rogen vom fliegenden Fisch / Mayonnaise)	23.-
(Snow crab / avocado / flying fish roe / mayonnaise)	

California Shake

(Lachs / Avocado / Rogen vom fliegenden Fisch / Mayonnaise)	16.-
(Salmon / avocado / flying fish roe / mayonnaise)	

Snow Crab Tazuna Roll

(Schneekrabbe / Avocado / Thunfisch / Lachs / Makrele)	31.-
(Snow crab / avocado / tuna / salmon / mackerel)	

Kanmi

Nachtisch / Dessert

Ice cream

Je, Kugel / per scoop

Matcha

Grüner Tee / green tea

5,-

Yuzu

Jap. Zitrusfrucht / Japanese citrus fruit

4,5-

Ogura

Süße rote Bohnen / sweet adzuki bean paste

4,-

Goma

Schwarzer Sesam / black sesame

4,-

Vanilla

Vanille / vanilla

3,5-

Traditional**Warabi Mochi**

6,5-

Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Deutschland.
Servicegebühren sind nicht enthalten – ein Trinkgeld wird geschätzt.

Alkoholfreie Getränke / Non-Alcoholic Beverages

Mineralwasser	St. Michaelis still / sparkling / 0,25l		4.5-
Mineral water	St. Michaelis still / sparkling / 0,75l		8.5-
Soft drinks	Coca Cola		
	Coca Cola Zero		
	Sprite		
	Apple Spritzer		4.5-
	Tonic Water		
Japanisch	Calpico		
Japanese	Milchbasis / Hauch Zitrone / Leicht / Süß / 0,2l		
	Milk-based / Hint of Lemon / Light / Sweet / 0,2l		4.5-
	Yuzuka		
	Yuzu / Erfrischend / 0,3l		5.-
	Yuzu / Refreshing / 0,3l		
		0.3l	0.9l
Tee	Ryokucha		
Tea	Grüner Tee		
	green tea	7.5-	15.-
	Hojicha		
	Gerösteter Tee		
	roasted tea	6.-	13.-
	Genmaicha		
	Grüner Tee mit Gerösteter Reis		
	green tea with roasted rice	6.-	13.-
	Ingwer Tee		
	Ingwer / Zitronengras		
	Ginger Tea	6.-	13.-
	Ginger / Lemongrass		

Alkoholische Getränke / Alcoholic Beverages

Vom Fass / draft

Japanisches Bier japanese beer	Kirin Ichiban 0,25l	4.9-
	0,5l	7.9-

Flasche / bottle

Asahi Super Dry 0,33l	6.5-
Sapporo 0,33l	6.5-
Kirin ichiban Free 0,0% 0,33l	6.5-

Wein / Wine

		0,2l	0,7l
Schaum sparkling	Jeaunaux-Robin Éclats Edition Special Extra Brut Pinot Meunier & Noir / Chardonnay / Champagne, Fr	-	85.-
Weiß White	Chablis 1er Cru Montmains AOC, Gérard Tremblay Chardonnay / Chablis, Fr / 2023	-	75.-
	Chablis Domaine de l'Églantier AOC Chardonnay / Chablis, Fr / 2023	17.5-	63.-
	Andres Grauburgunder Bio Grauburgunder / Pfalz, De / 2024	11.-	41.-
	Weedenborn Sauvignon Blanc Rheinhessen, De / 2024	12.-	45.-
Rosé	Andres Rosé Old Skool bio Spätburgunder / Pfalz, De / 2024	11.-	41.-
Rot red	Saalwächter Spätburgunder Trocken Rheinhessen, De / 2021	12.-	45.-

Sake

Haussake	Hakushika junmai Warm / hot	12.5-
House sake	Hakushika junmai Kalt / cold	12.5-
Flasche / bottle	Dassai 45	
	Sanft / Fruchtig / Frisch / Kalt oder Warm / 300ml	
	Smooth / Fruity / Fresh / Cold or Warm / 300ml	39.-
	Dassai 23	
	Intensiv / Fruchtig / Cremig / Kalt / 300ml	
	Intense / Fruity / Creamy / Cold / 300ml	79.-
	Hakkaisan	
	Sanft / Mild / Trocken / Kalt oder Warm / 300ml	
	Smooth / Mild / Dry / Cold or Warm / 300ml	35.-
	Goukasennenjuu	
	Fein / Tief / Erfrischend / Kalt / 300ml	
	Delicate / Deep / Refreshing / Cold / 300ml	45.-
	Nigori	
	Cremig / Süß / Reiche Textur / Kalt oder Warm / 360ml	
	Creamy / Sweet / Rich Texture / Cold or Warm / 360ml	24.-

Spirituosen / spirits

Gin	Roku 2cl	5.-
Whiskey	Chita	9.-
	Single grain / Fruchtig / Aichi / 2cl	
	Single grain / Fruity / Aichi / 2cl	
	Yamazaki	11.-
	Fruchtig / Sanft / Kyoto / 2cl	
	Fruity / Honey / Kyoto / 2cl	
	Hakushu	11.-
	Frisch / Minz / Yamanashi / 2cl	
	Fresh / Mint / Yamanashi / 2cl	
	Yamazakura	6.5-
	Birne / Honig / Fukushima / 2cl	
	Pear / Honey / Fukushima / 2cl	
	Akashi	12.-
	Würzig / Honig / Eiche / Hyogo / 2cl	
	Bold / Honey / Oak / Hyogo / 2cl	
	Nikka from the Barrel	9.-
	Aromatisch / Würzig / Hokkaido / 2cl	
	Oaky / Fruity / Bold / Hokkaido / 2cl	
	Yoichi	10.-
	Kräftig / Rauchig / Hokkaido / 2cl	
	Smoky / Bold / Hokkaido / 2cl	
	Miyagikyo	10.-
	Eleganten / Fruchtig / Miyagi / 2cl	
	Elegant / Fruity / Miyagi / 2cl	
Shochu	Kurokirisima	6.-
	Mild / Süßkartoffel / 4cl	
	Mild / Sweet Potato / 4cl	
Pflaume wein Plum wine	Umeshu	7.5-
	Süß / Fruchtig / Blumig / 5cl	
	Sweet / Fruity / Floral / 5cl	