



Irrasshaimase.

Herzlich Willkommen im Matsumi, dem ältesten japanischen Restaurant Hamburgs. Seit 1981 wird hier traditionell japanisch gekocht. Wir möchten Sie auf eine kulinarische Reise einladen und freuen uns, Ihnen unsere exklusiven Gänge Menüs vorzustellen. Die Vielfalt der Geschmäcker und Texturen wird Sie in eine Welt der Genüsse entführen. Japanischer Genuss ist dabei vergleichsweise mild. Der natürliche Geschmack soll mit Gewürzen unterstrichen, aber niemals überdeckt werden. Bitte beachten Sie, dass wir nun darum bitten, dass jede Person ein eigenes Menü wählt. Um Ihnen stets neue und aufregende Geschmackserlebnisse zu bieten, werden wir die Speisen unserer Menüs saisonal variieren. So bleibt Ihr Besuch bei uns stets spannend und frisch.

Falls Sie sich mit Stäbchen noch nicht ganz wohl fühlen, fragen Sie uns bitte nach den Gummibandstäbchen. Messer und Gabel geben wir nicht aus. Wir freuen uns darauf, Sie auf dieser gastronomischen Reise zu begleiten und Sie mit unserer japanischen Kochkunst zu begeistern.

Ein Glutenfreies (kein Sojasoße, Miso) Geschmackerlebnis können wir Ihnen leider nicht bieten.

Danke für Ihr Verständnis.

Mit herzlichen Grüßen,
Fumihiko Morita

Menü

Entdecken Sie die Essenz der japanischen Küche mit unseren exklusiven Gänge Menüs. Wählen Sie zwischen einem kurzen 4 Gänge Menü, einem klassischen 5 Gänge Menü oder einem opulenten 6 Gänge Menü, welches mit einer zusätzlichen Hauptspeise glänzt. Jeder Gang bietet Ihnen eine Auswahl an delikaten Optionen, von kalten und warmen Vorspeisen bis hin zu herzhaften Hauptgerichten und verlockenden Desserts. Bitte beachten Sie, dass wir nun darum bitten, dass jede Person ein eigenes Menü wählt. Für Paare und Gruppen ab zwei Personen bieten wir die Möglichkeit, ein authentisches Sukiyaki oder Shabu Shabu als Hauptgang zu genießen, eine kulinarische Erfahrung, die Sie nicht verpassen sollten.

Vegane Speisen werden mit 🌱 gekennzeichnet.

Rei Zensai - Kalte Vorspeise

Eine kunstvoll arrangierte Auswahl an kühlen, saisonalen Köstlichkeiten, die die Essenz der Jahreszeit einfangen.

On Zensai - Warme Vorspeise

Kochkunst, die Sie nicht nur geschmacklich überzeugen wird, sondern auch Tradition und Leidenschaft wide spiegelt.

Tsunagi - Zwischengang

Setzen Sie Ihr Erlebnis mit feinsten Zutaten und raffinierten Tönen fort. Gegen einen Aufpreis haben Sie die Möglichkeit, Sashimi ganz nach Ihren persönlichen Präferenzen zu ergänzen.

Shusai - Hauptgang

Genießen Sie Ihren Hauptgang mit einer komplimentären Misosuppe. Warme Gerichte werden von einer Schale Reis und eingelegtem Gemüse begleitet. Das 6 Gänge Menü wird mit einem zweiten Hauptgericht ergänzt. Gegen Aufpreis können Sie eine individuelle Sushiauswahl oder authentisches Sukiyaki oder Shabu Shabu bestellen.

Kanmi - Dessert

Zum Abschluss Ihrer kulinarischen Reise wartet ein kleines Ensemble traditioneller Süßspeisen auf Sie.

4 Gänge Menü,
Der Zwischengang entfällt.

79.-

Klassisches 5 Gänge Menü

98.-

Exklusives 6 Gänge Menü,
mit zwei Hauptspeisen.

123.-

Unsere aktuellen Angebote

Rei Zensai

Vier Köstlichkeiten
Hähnchenkeulenfleisch / Prinzessbohne / Lachs / Butter

Vier Köstlichkeiten 🍴
Inari / Prinzessbohne / weißer Rettich / Chinakohl Shisorolle

On Zensai

Ebi Tempura
Black Tiger Prawn / Pimentos / Frittiert

Sansho Yaki
Lachs / Hähnchenkeulenfleisch / Sansho Pfeffer / Teriyaki / Gegrillt

Surinagashi 🍴
Austernpilz / Porée / Suppe

Tsunagi

Sashimi Chefs Choice
Drei Sorten à zwei Scheiben

Shiromizakana Bainiku Age
Seeteufel / Shiso / Ume Pflaume / Frittiert

Tofu Dengaku 🍴
Tofu / Aka Miso / Shiro Miso / Gegrillt

Gegen einem Aufpreis können Sie diesen Gang individuell mit Sashimi erweitern.

Shusai

Sushi Chefs Choice
Vier Nigiri / Drei Stücke Maki / Tamagoyaki

Iberico Misozuke Yaki
Ibericolende / Miso / Shio Koji / Gegrillt

Agedashi 🍴
Aubergine / Shimeji Pilz / Okra / Taro / Dashi Brühe / frittiert

Ab 2 Personen:
Sukiyaki oder Shabu Shabu
Fondue Style/ Rindfleisch / Gemüse / Tofu
Japanisches Wagyu p.P. 60.- extra
Argentinisches Roastbeef p.P. 25.- extra

Gegen einem Aufpreis können Sie diesen Gang individuell mit Sushi erweitern.

Kanmi

Sélection
Grüner Tee Eis / Yuzu Mochi / schwarzer Sesam Pudding

Sélection 🍴
Yuzu Mochi / Shiratama Dango / schwarzer Sesam Pudding

Sashimi & Nigiri

Nigiri - Eine kleine Menge Sushireis zu einem kleinen Bällchen geformt und dann mit Fisch belegt. Preis pro Stück. Sashimi - Filetierter, roher Fisch. Preis pro zwei Scheiben.

	Zwei Scheiben Sashimi	Ein Nigiri
Shake / Lachs	8.-	6.-
Maguro / Thunfischrücken	12.-	8.5-
Chu Toro / Thunfischlende	14.-	9.5-
Toro / Thunfischbauch	16.-	10.-
Hamachi / Gelbschwanzmakrele	10.-	7.5-
Unagi / Aal	-	7.-
Madai / Dorade	11.-	7.5-
Suzuki / Wolfsbarsch	7.5-	5.5-
Saba / Makrele	7.5-	5.5-
Uni / Seeigel	-	10.-
Ika / Sepia	7.5-	5.5-
Hotategai / Jacobsmuschel	7.5-	7.5-
Hokkigai / Trogmuschel	6.-	6.-
Akaebi / Riesengarnele	8.5-	8.5-
Zuwaigani / Schneekrabbe	13.-	9.5-
Ikura / Lachskaviar	-	8.-
Tobiko / Fliegender Fischrogen	-	6.5-
Tamagoyaki / Omlett	5.-	5.-
Wagyu / flambiert	-	13.5-
		16.5-

Fresh Wasabi

Frisch geriebener Wasabi

Maki & Temaki

Klassische Sushirolle in sechs Röllchen geschnitten. Auf Wunsch auch als Temaki.

Shake Lachs	10.-	Kappa 🍌 Gurke	7.5-
Negi Toro Thunfischbauch / Frühlingszwiebeln	21.-	Abokado 🍌 Avocado	7.5-
Negi Hamachi Gelbschwanzmakrele / Frühlingszwiebeln	16.-	Oshinko 🍌 Eingelegter Rettich	7.5-
Tekka Thunfischfi	16.-	Umeshiso 🍌 Salzpflaume / Shis	9.-
Shakekawa Gebratene Lachshaut	12.5-	Kanpyo 🍌 Eingelegter Kürbis / Vier große Stücke	7.5-
Unakyu Gegrillter Aal / Gurke	14.-		

Uramaki

Auch Inside Out oder California roll genannt. Sushireis außen und Nori innen.

California Snowcrab Schneekrabbe / Avocado / Tobiko / Mayonnaise			22.-
California Shake Lachs / Avocado / Tobiko / Mayonnaise			16.-

Shiraita Konbu

Sechs Stück Sushi mit durchsichtigem Seetang.

Snowcrab Teami Schneekrabbe / Avocado / Thunfisch / Lachs / Mayonnaise			31.-
---	--	--	------

Karten für Allergiker und Zusatzstoffen reichen wir Ihnen gern.

Preise beinhalten deutsche Mehrwertsteuer. Matsumi unterliegt allen deutschen Lohnabzügen, deshalb freuen sich die Mitarbeiter sehr über ein Trinkgeld auch wenn es in Japan üblicherweise anders geregelt wird.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	St. Michaelis	4.5-	St. Michaelis	8.5-
	Still / Laut / 0,25l		Still / Laut / 0,75l	
Soft drinks	Coca Cola	4.5-	Apfelschorle	4.5-
	Coca Cola Zero	4.5-	Rhabarberschorle	4.5-
	Sprite	4.5-	Tonic Water	4.5-
Japanisch	Calpico			4.5-
	Milchbasis / Hauch Zitrone / Leicht / Süß / 0,2l			
	Yuzuka			5.-
	Yuzu / Erfrischend / 0,3l			
	Oolong Cha			4.-
	Traditionelles Teegetränk / Ungesüßt / Kalt / 0,2l			

Tee

Tee wird in Japan gerne vor, während und nach den Speisen getrunken und trägt dazu bei, den Gaumen zu erfrischen und den Geist zu beleben.

	0,3l	0,9l
Ryokucha	7.-	14.5-
Grüner Tee		
Hojicha	5.5-	12.5-
Bronzefarbend / Geröstetet		
Genmaicha	5.5-	12.5-
Grüner Tee / Gerösteter Reis		
Ingwer Tee	5.5-	12.5-
Ingwer / Zitronengras		

Alkoholische Getränke

Entdecken Sie unsere erlesene Auswahl an sorgfältig ausgewählten Spirituosen. Von delikaten Sake Sorten bis hin zu raffiniertem Sake bieten wir Ihnen eine Reise durch die Vielfalt der japanischen Genussskultur. Lassen Sie sich gerne von uns beraten.

Japanisches Bier

Kirin Frisch vom Fass / 0,25l / 0,5l	4.9- 7.9-	Sapporo Flasche / Malzig / 0,33l	6.5-
Asahi Flasche / Mild / 0,33l	6.5.-	Kirin 0.0% Flasche / Alkoholfrei / 0,33l	6.5-

Wein

Wir bieten Ihnen eine kleine, aber feine Auswahl an guten Weinen. Fragen Sie nach der Flasche um den Weinberg und den Jahrgang zu sehen.

		Glas	Flasche
Schaum	Jeuniaux-Robin Éclats de Meulière Rosé Édition Speciale Extra Brut Pinot Meunier & Noir / Chardonnay / Champagne, Fr	-	85.-
Weiß	Chablis 1er Cru Montmains AOC, Gérard Tremblay Chardonnay / Chablis, Fr / 2022	-	75.-
	Chablis Domaine de l'Églantière AOC Chardonnay / Chablis, Fr/ 2022	17.5-	63.-
	Gebrüder Mathis Souris Grise Naturwein/ Grauburgunder / Riesling / Baden, De / 2021	12.-	45.-
	Knebel Riesling von den Terrassen Mosel, De / 2022	13.-	49.-
	Weninger Furmit vom Kalk Bio / Burgenland, At/ 2022	-	45.-
Rosé	Andres Rosé Old Skool bio Spätburgunder / Pfalz , De / 2023	11.-	41.-
Rot	Saalwächter Spätburgunder Trocken Rheinhessen, De / 2021	12.-	45.-

Sake

In Japan wird Sake je nach Jahreszeit im Sommer meist kalt und im Winter erhitzt genossen. Da Sake beim Erhitzen leicht an Geschmack verliert, sollte hochwertiger Sake kalt getrunken werden. Um Ihnen den Einstieg in die vielfältige Sake-Welt zu erleichtern, bieten wir viele verschiedene Sorten in kleinen Mengen.

Haussake	Atsukan Tokkuri / Hakushika / Hyogo / Warm / 180ml	12.5-
	Masu Sake Holzkasten / Hakushika / Hyogo / Kalt / 180ml	12.5-
Flaschen	Dassai 45 Sanft / Fruchtig / Frisch / Yamaguchi / Kalt oder Warm / 300ml	39.-
	Dassai 23 Intensiv / Fruchtig / Cremig / Yamaguchi / Kalt / 300ml	79.-
	Hakkaisan Sanft / Mild / Trocken / Niigata / Kalt oder Warm / 300ml	35.-
	Goukasennenjuu Fein / Tief / Erfrischend / Hyogo / Kalt / 300ml	45.-
	Nigori Cremig / Süß / Reiche Textur / Amerika / Kalt oder Warm / 360ml	24.-

Spirituosen

Genießen Sie unsere Auswahl an Spirituosen pur oder auf Eis.

Gin	Gin Gordons / 4cl	9.-
Whiskey	Chita Single grain / Fruchtig / Aichi / 2cl	9.5-
	Yamazakura Birne / Honig / Fukushima / 2cl	6.5-
	Akashi Würzig / Honig / Eiche / Hyogo / 2cl	12.-
	Nikka from the barrel Aromatisch / Würzig / Hokkaido / 2cl	9.-
Shochu	Kurokirishima Mild / Süßkartoffel / Kagoshima / 4cl	6.-
	Kurokirishima Soda Mit Eis und Sprudel / 0,2l	8.5-
Pflaume wein	Umeshu Süß / Fruchtig / Blumig / 5cl	7.5-
	Umeshu Soda Mit Eis und Sprudel / 0,2l	9.5-
	Yamazaki Cask Umeshu Elegant / Lebhaft / Süß / 5c	13.5-
	Yamazaki Cask Umeshu Soda Mit Eis und Sprudel / 0,2l	13.5-



Irrasshaimase.

Welcome to Matsumi, the oldest Japanese restaurant in Hamburg. We have been cooking traditionally Japanese cuisine here since 1981. We invite you on a culinary journey and are delighted to introduce our exclusive set menus to you. The diversity of flavors and textures will transport you into a world of delights. Japanese cuisine tends to be relatively mild, with natural flavors enhanced by spices, but never overshadowed. Please note that we now request each person to choose their own menu. To continually offer you new and exciting taste experiences, we will vary the dishes of our menus seasonally. This ensures that your visit with us remains stimulating and fresh.

If you are not yet comfortable with chopsticks, please ask us for training chopsticks with rubber bands. We do not provide knives and forks. We look forward to accompanying you on this gastronomic journey and enchanting you with our Japanese culinary art.

We are unfortunately unable to offer a gluten-free taste experience (no soy sauce, miso).
Thank you for your understanding.

With warm regards,
Fumihito Morita

Menu

Discover the essence of Japanese cuisine with our exclusive set menus. Choose between a concise 4 course menu, a classic 5 course menu, or an extravagant 6 course menu, which shines with an additional main course. Each course offers you a selection of delicate options, from cold and hot appetizers to hearty main dishes and tempting desserts. Please note that we now request each person to choose their own menu. For couples and groups of two or more, we offer the opportunity to enjoy an authentic Sukiyaki or Shabu Shabu as the main course, a culinary experience not to be missed.

Vegan dishes are marked with 🌱

Rei Zensai - Cold Appetizer

An artfully arranged selection of cool, seasonal delicacies that capture the essence of the season.

On Zensai - Warm Appetizer

Culinary artistry that not only delights the palate but also reflects tradition and passion.

Tsunagi - Intermediate Course

Continue your experience with the finest ingredients and refined flavors. For an additional charge, you have the option to complement your meal with sashimi of your personal choice.

Shusai - Main Course

Enjoy your main course with a complimentary miso soup. Warm dishes are accompanied by a bowl of rice and pickled vegetables. The 6 course menu is complemented with a second main course. For an additional charge, you can order a personalized sushi selection or authentic Sukiyaki or Shabu Shabu as your main dish.

Kanmi - Dessert

To conclude your culinary journey, a small ensemble of traditional desserts awaits you.

4 course menu, the intermediate course is omitted.

79.-

Classic 5 course menu

98.-

Exclusive 6 course menu, with two main courses.

123.-

Current selections

Rei Zensai

Four Delicacies
Chicken Drumstick Meat / Green Beans / Salmon / Battera

Four Delicacies 🍴
Inari / Green Beans / White radish / Chinese Cabbage Shiso Roll

On Zensai

Ebi Tempura
Black Tiger Prawn / Pimentos / Deep-fried

Sansho Yaki
Salmon / Chicken Drumstick Meat / Sansho Pepper / Teriyaki / Grilled

Surinagashi 🍴
Oyster Mushroom / Leek / Soup

Tsunagi

Sashimi Chefs Choice
Three varieties, two slices each

Shiromizakana Bainiku Age
Monkfish / Shiso / Ume Plum / Deep-fried

Tofu Dengaku 🍴
Tofu / Aka Miso / Shiro Miso / Grilled

For an additional charge, you can customize this course by adding sashimi.

Shusai

Sushi Chefs Choice
Four Nigiri / Three Pieces of Maki / Tamagoyaki

Iberico Misozuke Yaki
Iberico loin / Miso / Shio Koji / Grilled

Agedashi 🍴
Eggplant / Shimeji Mushroom / Okra / Taro / Dashi Broth / Deep-fried

For 2 or more people:

Sukiyaki or Shabu Shabu

Fondue Style / Beef / Vegetables / Tofu

Japanese Wagyu

Per person: extra 60.-

Argentinian Roast Beef

Per person: extra 25.-

For an additional charge, you can customize this course by adding sushi.

Kanmi

Sélection
Green tea Ice Cream / Yuzu Mochi / Black Sesame Pudding

Sélection 🍴
Yuzu Mochi / Shiratama Dango / Black Sesame Pudding

Sashimi & Nigiri

Nigiri - A small amount of sushi rice formed into a small ball and topped with fish. Price per piece.

Sashimi - Sliced raw fish. Price per two pieces.

	Two slices of Sashimi	One Nigiri
Shake / Salmon	8.-	6.-
Maguro / lean Tuna	12.-	8.5-
Chu Toro / Tuna loin	14.-	9.5-
Toro / Tuna belly	16.-	10.-
Hamachi / Yellowtail	10.-	7.5-
Unagi / Eel	-	7.-
Madai / Sea bream	11.-	7.5-
Suzuki /Sea bass	7.5-	5.5-
Saba / Mackerel	7.5-	5.5-
Uni / Sea urchin	-	10.-
Ika / Cuttlefish	7.5-	5.5-
Hotategai / Scallop	7.5-	7.5-
Hokkigai / Clam	6.-	6.-
Akaebi / Giant prawn	8.5-	8.5-
Zuwaigani / Snow crab	13.-	9.5-
Ikura / Salmon Roe	-	8.-
Tobiko / Flying fish roe	-	6.5-
Tamagoyaki / Omlette	5.-	5.-
Wagyu / flambé	-	13.5-

Fresh Wasabi

Freshly grated wasabi

16.5-

Maki & Temaki

Classic sushi roll cut into six pieces. Also available as Temaki upon request.

Shake Salmon	10.-	Kappa 🍄 Cucumber, Vegan	7.5-
Negi Toro Tuna belly / Spring onions	21.-	Abokado 🍄 Avocado, Vegan	7.5-
Negi Hamachi Yellowtail / Spring onions	16.-	Oshinko 🍄 Pickled radish, Vegan	7.5-
Tekka Tuna fillet	16.-	Umeshiso 🍄 Salted plum / Shiso, Vegan	9.-
Shakekawa Fried salmon skin	12.5-	Kanpyo 🍄 Pickled pumpkin / four big pieces Vegan	7.5-
Unakyu Grilled Eel / Cucumber	14.-		

Uramaki

Also known as Inside Out or California roll. Sushi rice outside and nori inside.

California Snowcrab Snow crab / Avocado / Tobiko / Mayonnaise			22.-
California Shake Salmon / Avocado / Tobiko / Mayonnaise			16.-

Shiraita Konbu

Six pieces of sushi wrapped in transparent seaweed.

Snowcrab Teami Snow crab / Avocado / Tuna / Salmon / Mackerel			31.-
--	--	--	------

We are happy to provide information about allergens and additives.

Prices include German VAT. Matsumi complies with all German wage deductions, so our staff greatly appreciate tips, although it is usually handled differently in Japan.

Non-Alcoholic Beverages

Mineral water	St. Michaelis Still / Sparkling / 0,25l	4.5-	St. Michaelis Still / Sparkling / 0,75l	8.5-
Soft drinks	Coca Cola	4.5-	Apple spritzer	4.5-
	Coca Cola Zero	4.5-	Rhubarb spritzer	4.5-
	Sprite	4.5-	Tonic Water	4.5-
Japanese	Calpico Milk-based / Hint of Lemon / Light / Sweet / 0,2l			4.5-
	Yuzuka Yuzu / Refreshing / 0,3l			5.-
	Oolong Cha Traditional Tea Beverage / Unsweetened / Cold / 0,2l			4.-

Tea

In Japan, tea is enjoyed before, during, and after meals, contributing to refreshing the palate and invigorating the spirit.

	0,3l	0,9l
Ryokucha Green Tea	7.-	14.5-
Hojicha Bronze-colored / Roasted	5.5-	12.5-
Genmaicha Green Tea / Roasted Rice	5.5-	12.5-
Ginger Tea Ginger / Lemongrass	5.5-	12.5-

Alcoholic Beverages

Explore our exquisite selection of carefully curated spirits. From delicate sake varieties to refined shochu, we offer you a journey through the diversity of Japanese culinary culture. Feel free to seek our advice.

Japanese beer

Kirin		Sapporo	6.5-
Fresh from tap / 0,25l	4.9-	Bottle / Malty / 0,33l	
/ 0,5l	7.9-		
Asahi	6.5.-	Kirin 0.0%	6.5-
Bottle/ Mild / 0,33l		Bottle / Non-Alcoholic / 0,33l	

Wine

We offer a small but fine selection of quality wines. Ask to see the bottle to view the vineyard and vintage.

		Glas	Bottle
Sprakling	Jeauxnaux-Robin Éclats de Meulière Rosé Édition Speciale Extra Brut Pinot Meunier & Noir / Chardonnay / Champagne, Fr	-	85.-
White	Chablis 1st Cru Montmains AOC, Gérard Tremblay Chardonnay / Burgundy, Fr / 2022	-	75.-
	Chablis Domaine de l'Églantier AOC Chardonnay / Burgundy, Fr / 2022	17.5-	63.-
	Gebrüder Mathis Souris Grise Natural wein /Pinot Gris / Riesling / Baden, Ger / 2021	12.-	45.-
	Knebel Riesling from the Terraces Mosel, Ger / 2022	13.-	49.-
	Weninger Furmit from the Limestone Organic / Burgenland, Aut / 2022	-	45.-
Rosé	Andres Rosé Old Skool bio Pinot Noir / Pfalz Deideheim, Ger / 2023	11.-	41.-
Red	Saalwächter Pinot Noir Dry Rheinhessen, Ger / 2021	12.-	45.-

Sake

In Japan, sake is typically enjoyed chilled in the summer and heated in the winter. Since sake loses some of its flavor when heated, high-quality sake should be consumed cold. To help you explore the diverse world of sake, we offer many different varieties in small quantities.

House sake	Atsukan Tokkuri / Hakushika / Hyogo / Warm / 180ml	12.5-
	Masu Sake Wooden box / Salt / Hakushika / Hyogo / Cold / 180ml	12.5-
Bottles	Dassai 45 Smooth / Fruity / Fresh / Yamaguchi / Cold or Warm / 300ml	39.-
	Dassai 23 Intense / Fruity / Creamy / Yamaguchi / Cold / 300ml	79.-
	Hakkaisan Smooth / Mild / Dry / Niigata / Cold or Warm / 300ml	35.-
	Goukasennenjuu Delicate / Deep / Refreshing / Hyogo / Cold / 300ml	45.-
	Nigori Creamy / Sweet / Rich texture / America / Cold or Warm / 360ml	24.-

Spirits

Enjoy our selections of spirits pure or on the rocks.

Gin	Gin Gordons / 4cl	9.-
Whiskey	Chita Single grain / Fruity / Aichi / 2cl	9.5-
	Yamazakura Pear / Honey / Fukushima / 2cl	6.5-
	Akashi Bold / Honey / Oak / Hyogo / 2cl	12.-
	Nikka from the barrel Oaky / Fruity / Bold / Hokkaido / 2cl	9.-
Shochu	Kurokirishima Mild / Sweet Potato / Kagoshima/ 4cl	6.-
	Kurokirishima Soda With ice and soda / 0,2l	8.5-
Plum wine	Umeshu Sweet / Fruity / Floral / 5cl	7.5-
	Umeshu Soda With ice and soda / 0,2l	9.5-
	Yamazaki Cask Umeshu Refined / Vibrant / Smooth / 5cl	13.5-
	Yamazaki Cask Umeshu Soda With ice and soda / 0,2l	13.5-