

Matsumi Mittagskarte 12:00-13:30

Sushi

Sushi-Teishoku

※Täglich 10 Sets limitiert

5 Stück Nigiri 6 Stück Maki

2 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Weißfisch, 1 Makrele, Maki Chef's choice

30.-

Sashimi-Teishoku

9 Scheiben Sashimi

3 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Weißfisch, 2 Makrele

35.-

Chirashi-Sushi

verschiedene Fische und Meeresfrüchte auf Sushireis

40.-

Shake-Chirashi

rohe Lachs Scheiben auf Sushireis

25.-

Warme Küche

Shaketeri-Don

gegrillter Lachs mit Teriyaki Soße auf Reis

21.-

kleine Vorspeise, Miso Suppe, Salat und eingelegtes Gemüse sind inklusive.

Mit tages heißer Tee (bitte fragen!)+3,-



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.
Unsere Empfehlung ist ein Menü mit fünf Gängen.
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.
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir zur Effizienz unseres Services und zur Gewährleistung der
Speisenqualität an jedem Tisch entweder ein Menü oder à la carte bestellen.

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
Reise zu begleiten und Sie mit unserer japanischen Kochkunst zu begeistern.

Mit herzlichen Grüßen,
Fumihiro 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 delikatsten Optionen, von kalten und warmen Vorspeisen bis hin zu herzhaften Hauptgerichten und verlockenden Desserts.

Ein glutenfreies Geschmackerlebnis können wir Ihnen leider nicht bieten, um die Authentizität unserer Küche zu bewahren. 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 **V** 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 Aomen fort. Gegen einen Aufpreis haben Sie die Möglichkeit, Sashimi ganz nach Ihren persönlichen Präferenzen zu ergänzen.

Shusai - Hauptgang

Genießen Sie Ihren Hauptgang mit einer komplementären 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

		à la carte
Rei Zensai	Zensai Trio Garnelle / Lotuswurzel / Daikon Rettich	17.-
	Zensai Trio V Mairübchen / Lotuswurzel / Daikon Rettich	16.-
On Zensai	Hotate Hamayaki Jacobsmuscheln / Kräuterseitlinge / Geschmort	17.-
	Buta Kakuni Schweinebauch / Zwiebeln / Ei / Gekocht	16.-
	Eringi Kushi-yaki V Kräuterseitlinge / Daikon Ponzu Soße / Gegrillt	15.-
Tsunagi	Sashimi Chefs Choice Drei Sorten à zwei Scheiben	30.-
	Buri Daikon Gelbschwanzmakrele / Daikon Rettich / Gegrillt	25.-
	Furofuki Daikon V Daikon Rettich / Maitake Pilz / Tofuhaut / Gekocht	25.-
	Gegen einem Aufpreis können Sie Ihr Menü individuell mit Sashimi erweitern.	
Shusai	Sushi Chefs Choice Vier Nigiri / Drei Stück Maki / Tamagoyaki	38.-
	Kouzatsu-Rind Hire Katsu Rinderfilet / Spitzkohl / Tartarsoße / Frittiert	47.-
	Kouzatsu-Rind: Kreuzung von männl. Wagyu mit weibl. Holsten-Rind Im Menü 10.- Aufpreis	
	Yasai Tempura V Sesonal Gemüse / Wasabi Salz / Frittiert	35.-
	Ab 2 Personen: Sukiyaki oder Shabu Shabu	
	Japanisches Wagyu	p.P. 60.- extra
	Argentinisches Roastbeef	p.P. 20.- extra
		p.P. 100.-
		p.P. 60.-
	Gegen einem Aufpreis können Sie Ihr Menü individuell mit Sushi erweitern.	
Kanmi	Sélection Ogura Eis / Matcha Pudding	10.-
	Sélection V Mochi Eis / Matcha Pudding	10.-

Sashimi & Nigiri

Nigiri - Eine kleine Menge Sushireis zu einem 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	9.-	6.-
Maguro / Thunfischfilet	12.-	8.5-
Chuu Toro / Thunfischlende	14.-	9.5-
Toro / Thunfischbauch	16.-	10.-
Hamachi / Gelbschwanzmakrele	11.-	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-

Fresh Wasabi

Frisch geriebener Wasabi

16.5-

Maki & Temaki

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

Shake Lachs	10.-	Kappa V Gurke	7.5-
Negi Toro Thunfischbauch / Frühlingszwiebeln	21.-	Abokado V Avocado	8.-
Negi Hamachi Gelbschwanzmakrele / Frühlingszwiebeln	16.-	Oshinko V Eingelegter Rettich	7.5-
Tekka Thunfischfilet	16.-	Umeshiso V Salzpflaume / Shiso	9.-
Shakekawa Gebratene Lachshaut	12.5-	Kanpyo V Eingelegter Kürbis / Vier Große Stücke	8.-
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 / Markele			31.-
--	--	--	------

Karten für Allergiker und Zusatzstoffen eichen 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-	Flasche 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-	Tonic Water	4.5-
	Sprite	4.5-		
Japanisch	Calpico			4.5-
	Milchbasis / Hauch Zitrone / Leicht / Süß / 0,2l			
	Yuzuka			5.-
	Yuzu / Erfrischend / 0,3l			

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 Grüner Tee	7.5-	15.-
Hojicha Gerösteter Tee / Bronzefarbend	6.-	13.-
Genmaicha Grüner Tee / Gerösteter Reis	6.-	13.-
Ingwer Tee Ingwer / Zitronengras	6.-	13.-

Alkoholische Getränke

Entdecken Sie unsere erlesene Auswahl an sorgfältig ausgewählten Spirituosen. Von delikaten Sake

Sorten bis hin zu raffiniertem Shochu bieten wir Ihnen eine Reise durch die Vielfalt der japanischen Genussskultur. Lassen Sie sich gerne von uns beraten.

Japanisches Bier

Kirin		Sapporo	6.5-
Frisch vom Fass / 0,25l	4.9-	Flasche / Malzig / 0,33l	
/ 0,50l	7.9-		
Asahi	6.5-	Kirin 0.0%	6.5-
Flasche / Mild / 0,33l		Flasche / Alkoholfrei / 0,33l	

Wein

Wir bieten Ihnen eine kleine, aber feine Auswahl an guten Weinen.

		Glas	Flasche
Schaum	Jeauxnaux-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 Merdigen, De / 2021	12.-	45.-
	Weedenborn Sauvignon Blanc Rheinhessen, De / 2023	12.-	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 Sakewelt zu erleichtern, bieten wir viele verschiedene Sorten in kleinen Mengen.

Haussake	Atsukan Tokkuri / Hakushika / Hyogo / Warm / 180ml	12.5-
	Masu Sake Holzkasten / Salz / 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 Roku / 2cl	5.-
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 / 4c	6.-
	Kurokirishima Soda Eis / Sprudel / 0,2l	8.5-
Pflaume wein	Umeshu Süß / Fruchtig / Blumig / 5cl	7.5-
	Umeshu Soda Eis / Sprudel / 0,2l	9.5-



Irrasshaimase.

Welcome to Matsumi,
the oldest Japanese restaurant in Hamburg. We have been cooking traditionally Japanese cuisine here since 1981. We are delighted to introduce you to our exclusive set menus. The diversity of flavors and textures will take you on a culinary journey. Japanese cuisine tends to be relatively mild, with natural flavors enhanced by spices, but never overshadowed.

Our recommendation is a five-course 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 journey and enchanting you with our Japanese culinary art.

With warm regards,
Fumihiro Morita

Menu

Discover our Japanese cuisine with the 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. Unfortunately, we cannot offer a gluten-free dining experience in order to preserve the authenticity of our cuisine. For couples and groups of two or more, we offer the opportunity to enjoy an authentic Sukiyaki or Shabu Shabu as a main course, a culinary experience not to be missed out on.

Vegan dishes are marked with **V**.

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 also 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

à la carte

Rei Zensai	Zensai Trilogy Shrimps / Lotus Root / Daikon Radish	17.-	
	Zensai TrilogyV Turnip / Lotus Root / Daikon Radish	16.-	
On Zensai	Hotate Hamayaki Scallop / King Oyster Mushroom / Quickly Simmered	17.-	
	Buta Kakuni Pork Belly / Onion / Egg / Simmered	16.-	
	Eringi Kushiyaiki V King Oyster Mushroom / Daikon Ponzu Sauce / Grilled	15.-	
Tsunagi	Sashimi Chefs Choice Three varieties, two slices each	30.-	
	Buri Daikon Yellowtail / Daikon Radish / Grilled	25.-	
	Furofuki Daikon V Daikon Radish / Maitake Mushroom / Tofu Skin / Simmered	25.-	
	For an additional charge, you can add sashimi of your personal choice.		
Shusai	Sushi Chefs Choice Four Nigiri / Three Pieces of Maki / Tamagoyaki	38.-	
	Kouzatsu Beef Hire Katsu Beef Tenderloin / Cone Cabbage / Tartar Sauce / Deep Fried Kouzatsu Beef: Cross-Breed of Male Wagyu and Female Holstein-Cow An additional 10.- will be charged for the course	47.-	
	Yasai Tempura V Seasonal Vegetables / Wasabi Salt / Deep Fried	35.-	
	For 2 or more people: Sukiyaki or Shabu Shabu		
	Japanese Wagyu	Per person: extra 60.-	Per person 100.-
	Argentinian Roast Beef	Per person: extra 20.-	Per person 60.-
	For an additional charge, you can add sushi of your personal choice.		
Kanmi	Sélection Ogura Ice Cream / Matcha Pudding	10.-	
	Sélection V Mochi Ice Cream / Matcha Pudding	10.-	

Sashimi & Nigiri

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

Sashimi - Sliced raw fish. Price per two slices.

	Two slices of Sashimi	One Nigiri
Shake / Salmon	9.-	6.-
Maguro / Lean Tuna	12.-	8.5-
Chuu Toro / Tuna Filet	14.-	9.5-
Toro / Tuna Belly	16.-	10.-
Hamachi / Yellowtail	11.-	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 V Cucumber	7.5-
Negi Toro Tuna Belly / Spring Onions	21.-	Abokado V Avocado	8.-
Negi Hamachi Yellowtail / Spring Onions	16.-	Oshinko V Pickled Radish	7.5-
Tekka Tuna Filet	16.-	Umeshiso V Salted Plum / Shiso	9.-
Shakekawa Fried Salmon Skin	12.5-	Kanpyo V Pickled Pumpkin / Four Big Pieces	8.-
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-	Flasche St. Michaelis Still / Sparkling / 0,75l	8.5-
Soft drinks	Coca Cola	4.5-	Apple Spritzer	4.5-
	Coca Cola Zero	4.5-	Tonic Water	4.5-
	Sprite	4.5-		
Japanese	Calpico Milk-based / Hint of Lemon / Light / Sweet / 0,2l			4.5-
	Yuzuka Yuzu / Refreshing / 0,3l			5.-

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	7.5-	15.-
Hojicha Roasted Tea / Bronze-colored	6.-	13.-
Genmaicha Green Tea / Roasted Rice	6.-	13.-
Ginger Tea Ginger / Lemongrass	6.-	13.-

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 Draft / 0,25l / 0,50l	4.9- 7.9-	Sapporo Bottle / Malty / 0,33l	6.5-
Asahi Bottle/ Mild / 0,33l	6.5-	Kirin 0.0% Bottle / Non-Alcoholic / 0,33l	6.5-

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	Jeauxaux-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 / Chablis, Fr / 2022	-	75.-
	Chablis Domaine de l'Èglantiere AOC Chardonnay / Chablis, Fr / 2022	17.5-	63.-
	Gebrüder Mathis Souris Grise Natural Wine / Pinot Gris / Riesling / Baden Merdingen, Ger / 2021	12.-	45.-
	Weedenborn Sauvignon Blanc Rheinhessen, De / 2023	12.-	45.-
Rosé	Andres Rosé Old Skool bio Pinot Noir / Pfalz, Ger / 2023	11.-	41.-
Red	Saalwächter Spätburgunder Trocken Dry / Pinot Noir / 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 Roku / 2cl	5.-
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 / 4cl	6.-
	Kurokirishima Soda Ice / Soda / 0,2l	8.5-
Plum wine	Umeshu Sweet / Fruity / Floral / 5cl	7.5-
	Umeshu Soda Ice / Soda / 0,2l	9.5-