

Weg vom Laufband

Eine feste Größe: **Japaner in München.** Die üblichen Verdächtigen sind wieder vorne mit dabei, in diesem Jahr aber wirbelt ein Neuzugang einiges durcheinander.

PRINZ freut's, denn so muss nun wirklich keiner mehr zum Laufband-Sushi pilgern

1 Sushiya Sansaro

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Ein frischer Wind im Service, montags hat man nun auch geöffnet, ansonsten bleibt – Gottlob – alles beim Alten in diesem für uns besten Sushi-Restaurant der Stadt. Preis-Leistungsverhältnis und die tiefenentspannte Atmosphäre im Sansaro in der

Amalienpassage macht unserem Sieger niemand nach. Zum Sushi: Wieder haben wir uns einmal quer durch die Speisekarte gegessen. Der Fisch (der fette Thunfisch ist fast schon zu gut, um wahr zu sein), die Jakobsmuscheln, die Garnelen strotzen vor Freshness, als hätte München tatsächlich ein Meer vor der Tür. Der Reis ist in seiner Konsistenz perfekt, die feine Essignote herrlich – vor allem in Kombination mit den Rucola-Sushikreationen oder dem Mayo-Sushi. Zum Rest: Edamame (grüne Sojaschoten mit Salz) und Goma-Ae (Spinat mit Sesamsoße) als Vorspeisen müssen sein, ein kühles (aber teures) Kirin Bier auch. Und natürlich der erneute Besuch. Am Ende noch ein Tipp: Die Fisch-Miso muss probiert werden. 5,50 Euro für eine Aroma-Bombe – sagenhaft!

>> Amalienpassage 89, Maxvorstadt, Tel. 089-28 80 84 42, Mo-Sa 12-14.30, Mo-So 18-23.30 Uhr, Sushi-Platten ab 10,80 Euro, sushiya.de



2 Sushi Shop

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Was für ein Neuzugang für München! Endlich hat jemand, in diesem Fall ein Mann mit dem tollen Namen Laszlo Reichsgraf Teleki von Szek, das französische Sushi-Shop-Konzept nach



München geholt. Das geht so: Ein Sternekoch, Jean-François Piège, denkt sich irre Sushi-Kreationen aus, die dann in weltweit mehr als 80 Shops an die Tische oder über den Lieferservice gebracht werden. Der Knaller daran: Das Ganze ist überraschend günstig und weniger überraschend richtig lecker. Kurz: Für nicht mal 50 Euro wurden zwei Tester satt. Über 30 Teile Sushi, darunter Sushi mit geräucherter Kabeljaucreme oder Spring Rolls mit Garnelen und Trüffelöl haben wir genossen, dazu noch zwei Kirin Bier getrunken – Wahnsinn! Fazit: hingehen. Oder daheim bleiben und den Lieferservice bemühen. Der ist genauso gut wie das Restaurant.

>> Leopoldstr. 52, Schwabing, Tel. 089-85 63 46 10, tägl. 12-23 Uhr, Sushi-Platten ab 11,90 Euro, U Giselastraße, mysushishop.de



3 Mitani

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★

Der Dauerbrenner schlechthin. Mit dem genialen Mittagsmenü (vier Gänge, 8 Euro) hat sich das Mitani unsterblich im teuren München gemacht (wichtig: Reservierungen erst ab vier Personen, ansonsten gilt „wer zuerst kommt...“), aber auch abseits der Mittagspfade geht das Restaurant seit Jahren seinen guten

Weg. Das Sushi tadellos, der Service irgendwo zwischen nett und verspult, das Ambiente gediegen und nicht für wilde Sake-Abende geeignet. Immer noch der Kracher und für uns der Hauptgrund, hierher zu gehen: das Shabu-Shabu. Für zwei Personen werden hier Berge von Rindfleisch und andere Köstlichkeiten aufgetischt, die wir bei der japanischen Art des Fondues genießen. Auch toll und günstiger: das Koyuki-Menü – fünf Gänge für 20 Euro.

>> Rablstr. 45, Haidhausen, Tel. 089-448 95 26, Mi-Sa 12-13.45, Di-So 18-22.30 Uhr, Sushi-Platten ab 16 Euro, S Rosenheimer Platz



4 Tokami

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Schon immer galt: Das Tokami bietet Sushi vom Allerfeinsten, zu hohen Preisen in etwas steifer Atmosphäre. Damit kann man klar kommen – wer perfektes Sushi will, muss zahlen. Die steife Atmosphäre ist Geschmackssache, für schickere oder Business-Anlässe sogar top. Bei unseren Tests zu diesem Top Guide aber war das Sushi immer noch verhältnismäßig teuer (die günstigste Platte 22,50 Euro), die handwerkliche Qualität stimmte aber nur bei den wie immer tadellosen Nigiri. California- und Hoso-Maki-Rolls



Mal eben Sushi

Auf der Suche nach einem richtig guten Running Sushi sind wir immer noch. Tolles Sushi to go aber gibt's hier:

1. Sushi Wrap In mehreren Filialen bietet Sushi Wrap riesige Sushirollen zum Kleinstpreis. Unser Liebling: die Filiale im Tal.
>> sushi-wrap.de

2. Shoya am Platzl Sitzen im und vor dem Shoya geht auch. Besser: Box zusammenstellen und dann zum Beispiel zu den Treppenstufen der nahen Oper mitnehmen.
>> shoya-group.de

★★★★★ herausragend ★★★★★ sehr gut ★★★ gut ★★ okay ★ schwach