



OL
WA
IW

WEIN &
SAKE

  @dasjamesflensburg

JAPANISCHE
ESSKULTUR

Das James

Das James | Fördepromenade 30 | 24944 Flensburg
 0461 167 236 0 | contact@dasjames.com | www.dasjames.com

OMAKASE



COCKTAILS

Minato Signature Drinks.

Cherry Blossom Highball Roku Japanese Gin / Mancino Sakura Vermouth / Cherry Blossom Cordial / London Essence White Peach / Jasmin Soda	16
Martini Roku Japanese Gin / Konmon Yuzu / Sake / Kiyosato Shochu	16
Yuzushu Kinmon Yuzu / Sake / Thomas Henry Soda	16
Matcha Mule (alkoholfrei) Matcha Grüntee / Soda / Spicy Ginger / Limette / Gurke	10,5

RONNEFELDT TEEAUSWAHL

Im Kännchen serviert.

Moonlight Dongzhai Weißer Tee	10
Finest Shizuoka Sencha Grüntee	10
Tanzania Usambara Oolong Oolong	10
Jasmin Pearls A. Grüntee	10

MINATO

Im Hafen ankommen.

Darf ich Sie auf japanisch überraschen
und mit unserem Omakase-Menü
in mein Heimatland Japan entführen?

Die klassisch-eleganten Gerichte überraschen Sie
mit intensiven Aromen und spannenden Texturen.
Sushi & Sashimi werden von mir authentisch japanisch
handgefertigt - ganz frisch, reduziert
auf guten Fisch und Reis.

Ich freue mich, Ihnen unsere japanische Esskultur
im Hafenviertel Flensburg-Sonwik zu präsentieren.

鈴木 宙子

Hiro Suzuki



DAS JAMES SUSHI MENU

Beste Filetstücke, puristisch und
unverfälscht in klassisch japanischem Stil.

Sashimi

Nigiri

Maki und Special Rolls

Dessert von Yuzu

mit Maracuja, Zitronengras und
schwarzem Sesam

Minato 4-Gänge **69**
+ optional Spicy Tuna Tatar **12**

WEIN

	<i>0,2L / 0,75L</i>
Sauvignon Blanc Terra Rossa Weedenborn	48
Riesling Paradies Weingut Korrell	65
Riesling VO feinherb, Weingut von Othegraven	12 / 38
Silvaner Weinkeller Meimberg	12 / 38
Apfelsinfonie alkoholfrei, Jörg Geiger	9,5 / 34

SAKE

	<i>0,1L / 0,75L</i>
Masumi Origarami Sparkling Junmai Ginjo	9,5 / 65
<i>feine Kohlensäure, Reis- und Fruchtnoten, frische Säure, Region Nagano</i>	
	<i>5CL</i>
Masumi Okuden Kanzukuri, Junmai	5,5
<i>klassischer Reisgeschmack mit Karamellnoten, Region Nagano</i>	
Chikurin Karoyaka Ginjo	6
<i>fruchtig, blumig, weich, Region Okayama</i>	
Imayotsukasa Junmai Daiginjo „Meister unserer Zeit“	7
<i>besondere Qualität, sehr frisch, eher Reisgeschmack, Region Niigata</i>	
Yoshinogawa Gensen Umeshu	5
<i>Pflaumen-Sake passend zum süßen Abschluss, Region Niigata</i>	



OMAKASE

Inspiration mit Tradition und Qualität in edlem Ambiente.

Japanische Köstlichkeiten, gepaart mit
europäischen Einflüssen, serviert in 5-Gängen.

Nur wenige kulinarische Erlebnisse sind international so begehrt wie
„Omakase“. Das Wort bedeutet „ich überlasse es Ihnen“.
Wer das japanische Überraschungsmenü im MINATO bestellt,
legt sein Glück in die Hände von Hiro Suzuki. Gibt es etwas,
das Sie überhaupt nicht mögen? Schenken Sie uns Ihr Vertrauen
und lernen Sie die japanische Esskultur kennen.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden
und unvergessliche Geschmackserlebnisse.

Omakase Überraschungsmenü **89**