

»Lecker ~~und~~ & ~~f~~risches Sushi in zentraler Lage«

Nicht alle japanischen Touristen gehen ins Hofbräuhaus, einige bevorzugen auch heimische Kost und besuchen daher das nahegelegene Shoya. Die zweckmäßige Einrichtung und [die](#) vergleichsweise günstigen Preise für den frischen Fisch machen das Shoya bei vielen beliebt, auch wenn sich einige in Online-Foren immer über einige Dinge im Service beschweren. Doch hier ist einfach der Durchsatz wichtig und garantiert somit die Frische und den Preis. Lachs und Thunfisch sind schön bissfest. Eine Spezialität ist der Tintenfisch »Ika« mit Fischeiern und Rotweinsauce, die Miso-Suppe mit Tofu, Algen und ~~frische~~ [n](#) Schalotten ist lecker. Der Spinat-Salat mit Sesamsauce »Gomae« ist geschmackvoll und von guter Konsistenz, das bekommen andere Restaurants nicht so gut hin. Die Zweigstelle an der Ecke Pfisterstraße / Platzl hat länger geöffnet und mehr Platz, also auch ideal für abendliche Feiern mit großen Gruppen.



»Beste vietnamesische Sushi-Interpretation«

Der leider etwas spartanische, nüchterne Gasträum der Familie Nghiem wird durch die vielen Orchideen wieder aufgewertet. Der nette Service und [der](#) leckere Matcha-Tee machen bei mir einen guten ersten Eindruck. Ich bestelle eine Sashima-Platte, um damit den Fisch gut beurteilen zu können. Es gibt viel Lachs, der leider etwas zu weich ist, dafür sind die vier Scheiben Thunfisch bissfest und der Tintenfisch ebenso gut, frisch und fest. Muschel und Butterfisch sind [okay](#), der Weißfisch mittel-weich, doch leider riecht der Oktopus etwas fischig. Die Miso-Suppe mit Tofu und Seetang ist überzeugend, der Spinat-Salat mit Sesamsoße »Gomae« geschmacklich [okay](#), aber zu weich. In der Summe sticht das Sushi Cent aber aus allen anderen von Vietnamesen in München betriebenen Sushi-Läden positiv hervor.

Mittag 5,90–7,50€, Sushi-Set 11,80–16,90€, Nigiri 4,40–9,80€. **Tipp:** -Mittagsmenü M1 – Sushi für 7,-50€.



Rilano No. 6 Lenbach Palais Maxvorstadt

»Sushi in beeindruckender Location«

Gediegen im Erdgeschoss des altherwürdigen Lenbach Palais speist es sich vorzüglich. Nur am Mittwochmittag gibt es die Gelegenheit, günstig vom Buffet »Makimono Mirawase«, also gemischte Maki-Rollen, zu essen. Die Auswahl an Maki-Rollen ist wirklich vorbildlich, bei meinem Besuch gab es neben normalen Makis mit Thunfisch, Lachs, Avocado, Gurke, gelbem Meerrettich und Surumi noch verschiedene Inside-Out-Rollen u.a. mit Thunfisch. Davor kann man sich noch eine leckere Suppe und zum Abschluss einen Nachtisch nehmen. 16€ ist nicht gerade günstig für ein Mittagsbuffet, in Anbetracht von Qualität und Auswahl aber auf jeden Fall den Preis wert. Am Abend empfehle ich Sushi von der Karte und sich dazu an der Bar ein paar Drinks gönnen. Alternativ am Tisch bei Kerzenlicht vielleicht das Sushi-Arrangement für zwei? Nigiri 7–9€. **Tipp:** -Mittwoch Sushi-Lunch-Buffet für 16€.

»Sushi-Imbiss mit guter Qualität«

Im kleinen Laden in Laufreichweite des Hohenzollernplatzes wartet man auf einer Holzbank, während Frau Kim in der Küche das Sushi zubereitet. Nur das leise Surren der Kühltheke und das Werkeln der Sushi-Köchin stören~~t~~ später die Ruhe, wenn man am kleinen Stehtisch, ~~der~~ maximal Platz für ~~drei~~ Gäste bietet, sein Essen genießt. Üblicherweise lässt man sich das Sushi nach Hause liefern oder holt es sich ab. Frau Kim macht eine sehr gute gemischte vegetarische Platte. Fischliebhaber müssen unbedingt auch noch die sogenannten »Temaki« probieren, dabei ~~w~~er~~d~~en Fisch und Reis in eine Algenblatt-Tüte gerollt. Mein absoluter Favorit ist »Negitori«, gehackter Thunfisch mit Frühlingszwiebeln. Kims Sushi gibt es schon seit 1989 und man kann dort auch ~~j~~apanisches Bier, Sake, Snacks und Sojasoße für ~~z~~u ~~H~~ause kaufen.

-Mittag 10–18€, Sushi-Set ab 12,50€, Nigiri 5–10€.

Tipp: -Business Lunch vegetarisch 10€, Negitori 6€.



»Günstiges Sushi in zentraler Lage«

Das schlicht, aber modern eingerichtete Restaurant direkt am östlichen Rand des Viktualienmarktes ist vor allem bei jungen Leuten mit nicht so dickem Geldbeutel sehr beliebt. Die Bestellung am Tisch nimmt die asiatische Bedienung schnell und effektiv über die Nummern auf der Karte entgegen. Der Lachs und der Thunfisch auf dem Nigiri- und Maki-Sushi waren zwar etwas weich, dafür aber frisch. Tintenfisch und Oktopus waren dafür schön bissfest. Für preiswertes Sushi für den schnellen Hunger nach dem Shopping ist das Restaurant auf jeden Fall eine Empfehlung. Der Level entspricht dem von »Japan-Convenience-Store-Sushi«. Nicht zu empfehlen sind die Hühnerspieße »Yakitori«, da zu weich (Mikrowelle), dafür geht die Miso-Suppe einigermaßen. Andere warme Gerichte aus Vietnam wurden bei meinem Besuch nicht probiert.

Tipp: ~~6~~Sechs Stücke Maki-Sushi zu 2,50€.

