Hiro|Sakao

尾

Hiro Saka

Willkommen zu
HIRO SAKAO

Herzlich willkommen - oder wie der Japaner: „yokoso!" - in unserem Restaurant Hiro Sakao im Medical Valley Forchheim.

Genießen Sie raffiniert gerollte Sushis, frische Sashimis und eine Vielzahl leckerer japanischer Vorspeisen sowie Gerichte in modernem Ambiente.

Wir verwenden beste regionale und überregionale Produkte. Unser Fisch ist zudem ASC - zertifiziert.

Originell zubereitete Cocktails und Drinks laden zum Verweilen auf unserer schönen Terrasse ein.

Die Speisekarte bietet ebenfalls viele attraktive Buisness Lunch Möglichkeiten.
Frische und Leidenschaft für Genuss hat für das uns oberste Priorität.

Begleitet von unserem Team mit langjähriger Erfahrung in der japanischen Gastronomie, freuen wir uns, Ihnen unser Können zu präsentieren.

Herzlichst,

Ihr Hiro Sakao Team

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag von 11:30-14:30 Uhr

Alle Gerichte werden mit Miso Suppe oder Espresso serviert

9,90- **99. Combo Meal**[a]

Tom Khai Gai Suppe mit Hühnerfleisch verfeinert mit Koriande, Sushi Nigiri Mix Maguro (Thunfisch) mit Sake (Lachs)

9,90- **480. Sakura**[a]

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch 2 Hosomakis, 1 Ura Maki

9,90- **481. Sushi Mix**[a]

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch 4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) – auch vegetarisch möglich

9,90- **482. Wildkräuter Curry**[a]

wahlweise mit Hühnchen oder vegetarisch dazu Salat und Reis, scharf

10,90- **483. Sakao Menü**[a]

Wöchentlicher Wechsel von verschiedenen Menüs – Bitte fragen Sie Ihre Bedienung

10,90- **484. Lunch Bento**[a]

Wahlweise mit Ente, Lachs oder vegetarisch. Dazu Ura Maki, Salat, Tamago und Reis.

9,90- **485. Tori Don**[a]

Knuspriges Hühnchen auf Reis in Teriyakisoße

9,90- **486. Tendon**[a]

Tempura von Garnelen, Fisch und Gemüse auf Reis

10,90- **487. Gyudon**[a]

Gegrillte Rindfleischscheiben mit Zwiebeln auf Reis mit Teriyakisoße und mit Spiegelei & Hiyashiwakame

10,50- **488. Jakarta Bay Curry**[a]

Masaman Curry mit zartem Hühnchen und Erdnüssen

GETRÄNKE

Aperitifs & Longdrinks

3,50-	126. Umeshu	
		0,1L
3,80-	127. Prosecco	
		0,1L
6,00-	129. Aperol Spritz	
		0,2L
6,00-	130. Hugo	
		0,2L
6,00-	131. Lillet Wildberry	
		0,2L
	135. Gin Tonic	
	0,2L, mit	
9,90-	Jinzu Gin	
7,90-	Tanqueray Gin	
8,90-	Hendricks Gin	
10,90-	Monkey 47 Gin	
7,90-	139. Moscow Mule	
7,90-	140. Cuba Libre	

Wasser
(still oder spritzig) mit

Limette
Minze
Erdbeeren
Gurken
Zitronen
Ingwer
Orange

3,00-	0,5L
5,00-	1,0L

158-159. Bio Kristall Medium

2,80-	0,33L
5,50-	0,75L

160-161. Bio Kristall Still

2,80-	0,33L
5,50-	0,75L

Säfte

171. Apfelsaft (naturtrüb)
172. Orangensaft
173. Maracujanektar
174. Schwarzer Johannisbeernektar
175. Cranberrynektar
176. Mangonektar
177. Traubennektar
178. Rhabarbernektar
179. Guavennektar
180. Lycheenektar

2,50- 0,2L
3,60- 0,4L

Saftschorle

2,20- 0,2L
3,20- 0,4L

Softs

163. Coca Cola
164. Coke Zero
165. Fanta
166. Sprite
167. Spezi
168. Bitter Lemon
169. Ginger Ale
170. Tonic Water

2,30- 0,2L
3,20- 0,4L

Kaffee & Tee

2,90- 200. Zitronengrastee

4,00- 201. Tee mit frischen Früchten

1,90- 202. Sencha Grüner Tee

1,90- 203. Jasmintee

3,50- 204. Ingwertee

3,20- 205. Pfefferminztee

2,10- 206. Espresso

2,20- 10206. Espresso Macchiato

3,20- 207. Espresso Doppio

3,30- 10207. Espresso Doppio Macchiato

3,00- 208. Cappuccino

3,00- 2088. Milchkaffee

3,90- 209. Latte Macchiato

3,00- 300. Kaffee

Signature Drinks (0,4L)

ohne Alkohol

4,50- **835. Limetten Calpico**
Calpico, Limetten, Soda

6,00- **836. Kokoro Calpico**
Calpico, Himbeeren, Limet-ten, Ingwer, Soda, Minze

5,50- **837. Kimono Calpico**
Calpico, Erdbeeren, Limetten, Soda

6,00- **838. Ginger Cooler**
Ingwer, Minze, Gurke, Limetten, Ginger Ale

6,00- **839. Berry Lovers**
Erdbeeren, Erdbeerpüree, Ingwer, Limetten, Minze

6,50- **840. Guava Passion**
Guavensaft, Passionsfrucht-saft, Limetten, Soda

6,50- **841. Kokoro Islands**
Lycheesaft, Passionsfrucht-saft, Limetten, Soda

5,60- **842. Lemon Soda**
Limetten, brauner Zucker, Soda

6,00- **843. Green Ginger Ice Tea**
frischer Ingwer, grüner Tee, Limetten, Minze, Soda

6,00- **844. Tokyo Yuzu**
Yuzupüree, Minze, Orangen, Soda

6,90- **845. Pina Colada Calpico**
Kokos, Ananassaft, Calpico, Limette, Minze

mit Alkohol

7,50- **846. Sake Calpico** (mit Alkohol)
Calpico, Reiswein, Passionsfruchtsaft, Limetten, Soda

8,00- **1311. Homemade Caipirinha**
Limetten, brauner Zucker, Pitú, Soda

8,50- **132. Homemade Mojito**
wahlweise mit Himbeere, Limetten, Minze, brauner Zucker, Havanna Club

+3,00 Alle Signature Drinks sind mit Gin, Rum oder Vodka erhältlich

Flaschenbiere

3,20- 145. Lammsbräu Bier
0,33L

3,20- 146. Lammsbräu alkfr. Bier
0,33L

3,60- 147. Lammsbräu Weizen
0,5L

3,60- 148. Lammsbräu alkfr. Weizen
0,5L

3,30- 149. Kirin
0,33L

3,30- 150. Asahi
0,33L

3,30- 151. Sapporo
0,33L

Japanese Spirits

9,00- 120. Nikka Whisky
2CL

9,00- 121. Hibiki Whisky
2CL

9,00- 141. Hakushu Whisky 12 Jahre
2CL

8,00- 142. Ryoma Rum 7 Jahre
4CL

6,00- 143. Kuro Kirishima Süßkartoffelschnaps
4CL

4,00- 125. Warmer Sake
0,15L

Kalter Sake

414. Kikumasamune /Junmaishu/Kobe

trocken, erfrischend, nach traditioneller Kimoto Methode gebraut, durch natürlichen, aufwendigen Gärprozess entstandener Sake.

5,50- 0,1L
22,00- 0,5L

415. Dassai 50/Asahishuzo /Daigingo/Yamaguchi

Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben. Zeigt Geschmackskomponenten von Weißwein mit leichter Säure. Leichter Körper mit feinem Abgang.

7,00- 0,1L
19,90- 0,3L

416. Kikumasamune /Junmai/Taru

Runder,harmonischer Junmai. Kurz im Holzfass (Yoshino-Zeder) gereift, erfrischt dieser Tropfen mit Noten von Zedernholz und Lavendel. Im Gaumen süsslich und ausgewogen, mit einem trockenen, leicht harzigen Abgang.

5,80- 0,1L
15,90- 0,5L

417. Tamanohikari /Daiginjo/Kyoto

Prämierter Sake aus Kyoto, fruchtig-mild, mild im Geschmack, ausschließliche Verwendung von Omachi Reis, höchste Qualitätsstufe.

9,90- 0,1L
24,90- 0,3L

Weißweine

402. Sauvignon Blanc

Alta Plata/Rueda/Spanien
Exzellente Mischung von florale Aromen.Trocken, cremig, fruchtige Textur,feiner Hauch von Pfirsich.

4,20-	0,1L
6,40-	0,2L
26,00-	Flasche

403. Riesling

Peterhof/Rheingau/Deutschland
lebendige Säure, Aromen von Apfel und Birnen, frisch und elegant.

4,00-	0,1L
5,80-	0,2L
21,00-	Flasche

404.Chardonnay

Calitera Reserva/Curicó/Chile
Aromen von Ananas, Honigmelonen, Aprikosen, Birne, Mango, Grapefruit, etwas Vanille, Brioche, Mandeln, Melisse und Akazienblüten. Am Gaumen füllig, sehr saftig, feiner Schmelz, feinfruchtig, mineralische Anklänge, finessenreich, elegant, animierend und lange nachhallend.

4,20-	0,1L
6,40-	0,2L
26,00-	Flasche

405. Lugana

Tenuta Roveglia/Lomardei/Italien
Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Apfel, Limonen, Kräuter und Frühlingsblumen. Am Gaumen frisch, saftig, füllig, finessenreich, animierend, elegant und lange nachhallend.

4,60-	0,1L
7,90-	0,2L
28,00-	Flasche

406. Weissburgunder

Dr. Gänz/Nahe/Deutschland
leicht süßlich duftend, vollmundig und extraktreich. Wunderbarer Begleiter zu hellem Fleisch, Fisch und Krustentieren.

4,20-	0,1L
6,40-	0,2L
26,00-	Flasche

Rotwein

408. Tempranillo

Valdemar Tinto/La Rioja/Spanien
Aromen von schwarzer Johannisbeeren, Brombeeren, florale Note.

4,00-	0,1L
5,80-	0,2L
21,00-	Flasche

409. Nero D´Avola

Terre di Montelusa/Sizilien/Italien
kräftig, fruchtig, Geschmack von Waldbeeren und Kirschen, seidige Tannine.

4,00-	0,1L
5,80-	0,2L
21,00-	Flasche

Rosé

410. Valdemar rosado

Garnacha / Rioja / Spanien
Lebendige und intensive Himbeerfarbe.
In der Nase dominieren rote Waldfrüchte.
Frisch und fruchtig mit dezenter Säure.

6,60-	0,2L
24,00-	Flasche

411. Le petit Berticot rosé

Merlot rosé / IGP Atlantique / Frankreich
Aromen von Himbeere und Erdbeere in schönem Zusammenspiel
mit Veilchenaromen.
Ein Trinkgenuss mit seidiger Struktur

6,60-	0,2L
24,00-	Flasche

Champagner

412. Ruinart Rosé

Intensiv, fruchtig und aromatisch.
Der Ruinart Rosé verdankt seine elegante Sinnlichkeit der Mischung aus Chardonnay (45% Premiers Crus Chardonnay vorwiegend aus der Côte des Blancs) und Pinot Noir aus der Montagne de Reims und dem Vallée de la Marne, der zu rotem Wein verarbeitet wird.
Er hat eine subtile, blumige Frische mit Aromen von Kirschen und roten,
frisch gepflückten Beeren, auf die florale (Rose, Weißdorn) und würzig Noten (Tonkabohne, Muskatnuss) folgen.

119,00-	Flasche

WARM STARTERS

6,80- **1. Gyoza**[a]

Gebratene Teigtaschen
mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung

6,80- **2. Ebininniku**[a]

Garnelen in Knoblauch-Sojasoße

6,00- **3. Hot Basket**[a]

Gedämpfte Teigtaschen
mit Garnelenfüllung

5,90- **4. Karaage**[a]

Gebackene Stückchen von der
Hähnchenbrust

5,90- **5. Takoyaki**[a]

Oktopusbällchen nach
Art des Hauses

5,50- **6. Nasu**[a,vegan]

Auberginenstücke in Misosauce

6,80- **7. Yume**[a]

Thunfischstücke in Teigmantel
serviert mit Chili- Knoblauchsoße

6,20- **9. Akari**[a]

Knuspriges Hühnchen mit
Gurken, dazu Sesamsoße

6,60- **10. Hana**[a]

Gebackener Tintenfisch
mit Chili-Limettensoße

6,90- **11. Crispy Pocket**[a]

Garnelen in knusprigem
Kartoffelmantel

6,90- **8. Tsuki**[a]

Kleine Teigsäckchen mit
pikanter Garnelenfüllung

7,00- 13. Kasai Tempura[a]
Verschiedenes Gemüse Tempura

5,00- 12. Poppukon[a]
Edamame, Mais-Tempura
mit Ponzu Sauce

6,90- 18. Ebi Tempura[a]
Riesengarnelen mit Tempurateig
und Guacamole

6,20- 14. Agedashi-Tofu[a]
frittierter Tofu mit geriebenem
Rettich und Spezialsoße

Vorspeise

YAKITORI SPIESSE

2 STK.

5,30- 15. Tori[a]
Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln

6,90- 16. Asupara[a]
Grüner Spargel

6,20- 17. Ebi[a]
Garnelen

COLD STARTERS

6,80- **21. Hiyashiwakame**

Seetangsalat

6,30- **20. Gomaae**

Blanchierter Spinat mit Sesam-Erdnussoße

7,90- **23. Umi**

Feines Thunfisch Carpaccio mit Ingwer-Sojasoße

6,50- **24. Sora**

Zartes Lachs Carpaccio mit Ingwer-Sojasoße

8,90- **22. Bangkok Baby**

Krosse Entenwürfel Pikant mariniert mit Limetten-Fischsauce-Dressing, Chili, gerösteter Reis, Europagras, Koriander, Zwiebel, serviert mit Reis, lauwarm

6,90- **26. Ki**

Fruchtiger Mangostreifensalat, pikant mariniert. Wahlweise vegetarisch oder mit Garnelen und Tintenfisch, scharf

13,00- **25. Beef Tataki 13**

Rindfleisch, Chili Ingwer Ponzu

11,90- **27. Tataki**

Leicht gegrillter Thunfisch ummantelt mit schwarzem Sesam, dazu Ingwer-Sojasoße

5,80- **28. Edamame**[Vegan]

Sojabohnen

5,90- **29. Yuki**[vegan]

Tofu-Salat mit süß-saurer Ingwer-Sojasoße

12,90- **30. Hiromi**

Lachs im Pankomantel auf Limetten-Guacamole

5,50- **31. Sarada[a,vegan]**

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

7,20- **32. Asupara[a,vegan]**

Grüner Spargel
mit Limetten-Sojasoße und Sesam

12,90- **34. Sashimi Sarada[a]**

Variationen von rohem Fisch, mariniert mit
Wasabi-Sojasoße-auf bunten Blattsalaten

7,50- **33. Avocado Sarada[a,vegan]**

Frische Avocado auf Blattsalat
der Saison mit Hausdressing

15,00- **42. Garnelen Sarada**

Gegrillte Garnelen auf saisonalem Blattsalat
mit Hausdressing

SALATE

13,00- **41. Tako Sarada[a]**

Oktopus , Wildkräutersalat , Gurken,
Tomaten, Avocado mit Sakao Dressing

SUPPEN & NUDELN

3,50- **35. Miso**[a,vegan]

Sojabohnnensuppe mit Seetang und Tofu

6,00- **36. Tom Yam**[a]

leicht scharfe Suppe mit Garnelen, Gemüse und Koriander, scharf

6,60- **37. Udon**[a]

Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln, Hähnchenbrust und Gemüse

9,90- **38. Tempura Udon**[a]

Weizennudelnsuppe mit Gemüse und Fischtempura

10,90- **39. Yakiudon**[a]

Gebratene Udonnudeln mit Gemüse undEi. Wahlweise mit Hühnchen oder vegetarisch.

10,50- **40. Yakisoba**[a]

Gebratene Eiernudeln mit zartem Rinderfilet und Gemüse

HAUPTGERICHTE

13,90- **45. Saketeri**[a]

Gegrilltes Lachsfilet mit Balsamico – Teriyakisoße, Kaiserschoten, Pak Choi und Reis

15,90- **48. Kamo**[a]

Barbarie – Entenbrust mit fruchtiger Mango – Misosoße und Reis

12,90- **47. Toriteri**[a]

Hähnchenbrust mit Sesam – Teriyakisoße, grünem Spargel und Lauch, serviert mit Reis

19,90- **49. Gyufilet**[a]

Zartes Rinderfilet aus Irland mit gebratenen Zucchinistreifen, serviert mit Reis, dazu Soja-Rettichsoße

16,00- **43. Moriawase Tempura**

Tempura von Garnelen, Fisch und Gemüse

DESSERT

4,00- 110. Kokos Pudding

2,00- 114. Sesam - oder Grüntee Eiscreme

4,00- 111. Jasmin Crème Brûlée

4,90- 115. Black Rice
Schwarzer Klebereis mit Kokosmilch

3,90- 112. Dorayaki
Japanischer Pfannkuchen, mit roter Bohnenpaste gefüllt

5,50- 116. Age-Banane
Frittierte Bananen im Kokosmantel, Sesameis

3,90- 113. Mochi Mix
mit Eiscreme gefüllte Reisbällchen

11,60- 50. Sake

Lachs

13,60- 51. Maguro

Thunfisch

SASHIMI

12,60- 52. Maguro to Sake

Thunfisch und Lachs

12,90- 55. Spicy Tuna Bowl

Sushibowl mit mariniertem Thunfisch, Chilisoße, Avocado, Rucola, Lauchzwiebeln, Sesam und Teriyaki Soße

11,90- 56. Spicy Salmon Bowl

Lachs, Edamame, Gurke, Rote Beete, Sesam Flavor, Algensalat, Erdnüsse

10,90- 57. Green Sakao Bowl

Avocado , Frühlingszwiebel, Gurke, Edamame, Algensalat, Wasabinüsse

NIGIRI

4,50- 60. Avocado

Avocado

4,90- 61. Asupara

Grüner Spargel

5,20- 64. Suzuki

Seewolf

5,80- 63. Maguro

Thunfisch

4,90- 62. Sake

Lachs

6,90- 67. Shizuka

Flambierter Lachs mit Spargel

5,60- 66. Ebi

Garnelen

5,60- 65. Ikura

Lachskaviar

7,50- 68. Honoka

Flambierter Thunfisch mit Avocado

6,90- 69. Spicy Sake

Lachstartar

3,10- **71. Kappa**
Gurke und Sesam

3,90- **72. Avocado**
Avocado

3,90- **73. Shinko**
Eingelegter Rettich

4,20- **74. Sake**
Lachs

4,80- **75. Tekka**
Thunfisch

3,90- **76. Asupara**
Grüner Spargel

3,90- **78. Kanpyo**
japanischer Kürbis

3,90- **79. Horenso**
Spinat und Sesam

5,00- **77. Kazumi**
Thunfisch, Lach, Ingwer, Schnittlauch, Chilli

HOSOMAKI

URAMAKI

5,90- **80. Sachiko**

Lachs, Mango, Shiso

5,90- **81. Junko**

gebratene Lachshaut Gurke, Philly-Cheese, Sesam

6,90- **82. Pirikara**

pikanter Thunfisch, Schnittlauch

6,90- **83. Aiko**

Räucherlachs, Apfel, Koriander, Philly-Cheese

6,90- **84. Philadelphia**

Garnelen, Rucola, Philly-cheese

6,50- **85. California**

Garnelen, Gurke, Avocado, Tobikko

5,90- **86. Kaori**

Auberginen in Tempura Schnittlauch, Shiso

6,90- **87. Tempura**

Garnelen in Tempuramantel, Sesam

5,90- **88. Sayuri**

Spargel, Rucola, schwarzer Sesam, Philly-Cheese

5,80- **89. Alasuka**

Lachs , Gurke , Sesam

7,60- **90. Salmon Lover**

Marinieter Lachs, Tobikko, Schnittlauch und Ikura

SAKAO SIGNATURES

9,00- **309. Yoko**

gebackenes Hühnchen

7,80- **310. Haruma**

Spargeltempura, Avocado, Philly-Cheese, Sesam

8,00- **311. Tomoko**

Ententempura, Sesam, Schnittlauch, Chillisoße

8,90- **312. Saté**

gebackenes

9,90- **313. Hitomi**

frittierter Taschenkrebs

9,90- **314. Shiro**

gebackener Seidentofu, Avocado, Misosauce

11,90- **315. Yukiko**

knusprige Lachshaut, geräucherter Aal, Gurken, Philly-Cheese, Lachscarpaccio on top

11,90- **316. Momo**

marinierter Lachs, Mango, Gurke, Tobikko, flambierter Lachs on top, pikante Soße

12,90- **317. Midori**

marinierter Thunfisch, Spargel, Avocado, flambierter Thunfisch on top, Wasabi-Tobikko, pikante Soße

11,20- **318. Ebisu**

panierte Riesengarnelen, Salat, Avocado on top

11,40- **319. Daiki**

Garnele, Avocado, Spargel, Tobikko, flambierter Lachs on top

12,90- **320. Kenta**

gebackener Thunfisch, Lauch, Shinko, Avocado und Thunfisch on top, pikante Soße

6,00- **321. Nao**

Futomaki gebacken mit Krebsfleisch, Avocado und Philly-Cheese Füllung, japanische BBQ soße

12,90- **322. Musashi**

Rinderfilet medium gegrillt mit Acocado, Red Onion Tempura, Aubergine on top, Chilli-Pfeffer-Sojasoße

8,90- **323. Nogami**

Futomaki gebacken, mit Lachs, Mango, Gurke, Tobikko,Philly-Cheese mit Avocado on top

5,90- **10321. Natsumi**

Futomaki gebacken mit Avocado, Mango und Philly-Cheese Füllung

14,90- **324. Yuri**

Garnelentempura, japanischer Rettich, Apfel, geräucherter Aal on top, Miso-Mayo Sauce, flambiert

SUSHI MIX

16,80- **96. Tokyo**

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi

9,90- **95. Hiro**

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)

35,20- **98. Kyoto**

6 Nigiri + 2 Special Rolls (je 8 Stück) + 4 Scheiben flambiertes Sashimi

11,90- **97. Shibuya** vegan

4 Nigiri + 1 Ura Maki Tamago (6 Stück) + 1 Avocado Hosomaki (6 stück)

69,00- **100. Hokkaido für 4 Personen**

Sashimi + 2 Ura Maki + 2 Special Rolls + 8 Nigiri + 2 Hosomaki + 1 Nao

99,00- **101. Osaka für 6 Personen**

Sashimi + 4 Special Rolls + 10 Nigiri + 3 Hosomaki + 1 Nao +1 Nogami

Hiro|Saka

• ALLERGIKER INFORMATIONEN •

Liebe Gäste,
seit dem 13. Dezember 2014 ist die „Kennzeichnungs-Pflicht der Haupt-Allergene für lose Ware" in Kraft. Diese gilt auch für die Hotellerie und Gastronomie. Wir nehmen das Anliegen von Allergikern nach Aufklärung und Information sehr ernst und kommen der Kennzeichnungspflicht gerne und nach besten Wissen und Gewissen nach. Unsere Mitarbeiter sind Ihnen hierbei gerne behilflich. Wir weisen darauf hin, dass wir trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausschließen können, dass durch z.B. Kreuzkontami-nationen auch Spuren anderer allergener Stoffe in unseren Speisen vorhanden sein können.Wir danken für Ihr Interesse und wünschen guten Appetit.

"a" = Allergene: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queensland-nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

EC – Kartenzahlungen sind ab 20,00 € möglich.
Keine Annahme von Kreditkarten.

Hiro|Sakao

Hiro Sakao Forchheim
Äußere Nürnberger Straße 62
91301 Forchheim

www.Hirosakao-Forchheim.de
forchheim@hirosakao.com
09191 6986018