

Saké

● 40~45 °C
● 12~15 °C
● 3~5 °C

Pour accompagner les Entrées

	120ml	250ml	bouteille
• Kameizumi CEL-24 / 14% (fruité, tropical, aromatique) ●	15 €	31 €	75 €
★ Fumigiku Haneya Junmai Ginjo KIRABI / 16% ● ● (minéral, désaltérant, élégant, finale nette)	17 €	35 €	85 €
★ Fumigiku Haneya "Tomi no Kaori" Junmai Ginjo / 16% (plus aromatique, fruité délicat, texture souple et harmonieuse) ● ●	17 €	35 €	85 €
• Asahara Sayori Nakadori Junmai / 14.5% (tendu, salin) ●	15 €	31 €	75 €
★ Niida Shizenshu Usunigori / 15% ● (naturel, légèrement trouble, notes de melon, frais)	17 €	35 €	85 €
• Niida Shizenshu Junmai Ginjo / 15% ● (naturel, pur, sans pesticide)	17 €	35 €	85 €
• Rumiko no Sake Junmai / 15% ● (souple, frais, gourmand, polyvalent)	17 €	35 €	

Pour accompagner les Plats

• Shinsei Junmai Daiginjo / 15% ● (poire, melon, fleurs blanches, très élégant)	25 €		
• Hanzo Zekku Limited Junmai Daiginjo / 15% ● (ample, frais, belle profondeur)	24 €		
• Nanbu Bijin Yuzo Special Miyama Nishiki Junmai / 15% ● ●	17 €	35 €	
• Kanagaso (Noguchi Naohiko) / 20% ● ● (raffiné, fruits blancs, délicat)	19 €	37 €	90 €
• Nishida Denshu Hana Fubuki Tokubetsu Junmai 55 / 15.6% (sec mais riche en umami, sauces) ● ●	15 €	31 €	
• Hanatomoe Nama, Nara / 15.6% ● (saké vivant, belle acidité lactique, légèrement perlant, riche en umami et complexe)	15 €	31 €	75 €
• Hanatomoe Yamahai / 16% (vivant, acidité naturelle, umami) ● ●	15 €	31 €	75 €
★ Kuheiji Eau du Désir / 16% (floral, élégant, soyeux) ● ●	19 €	37 €	90 €
• Kuheiji Sauvage / 16% (sec, minéral, structuré) ● ●	18 €	36 €	88 €
• Tatenokawa Seiryu Junmai Daiginjo / 14% ● ● (poire, pomme, fleurs blanches)	17 €	35 €	85 €
★ Niida Shizenshu Junmai Genshu / 16% ● ● (profond, vivant, non dilué)	17 €	35 €	85 €
★ Kikuhime Hime Yamahai / 14% ● ● (ample, umami, légèrement mûr)	16 €	34 €	83 €

Pour accompagner les Desserts

- **Izumo Kanba Kodaimai Genshu / 16%** ●
(riz ancien, saké rosé, convient également aux desserts) 15 € 31 € 75 €
- **Uroko Yamahai / 15%** (structuré, umami, agréable tiède) ● 16 € 33 € 80 €
- ★ **X3 Anzuiro Rosé / 15%** (fruité, doux, légèrement acidulé) ● 17 € 35 € 85 €
- **Yuzuka / 12%** (Saké au yuzu, spiritueux frais et citronné) ● 12 € (60ml)

Saké Pétillant

- **Tosa Sparkling John / 15%**
(Aromatique et élégant, avec des notes raffinées de ginjō) 40€ (pour 2 verre 360ml)
80€ (bouteille)
- **Shichiken Sparkling Yamanokasumi / 11%**
(pétillant naturel, légèrement trouble) 35€ (pour 2 verre 360ml)
70€ (bouteille)

Shōchū (alcool japonais distillé, léger et élégant)

- **DAIYAME (imo) / 25%**
(arômes surprenants de litchi, très frais) 11 € (50ml)
- **Yamasaru (mugi) / 25%**
(notes légèrement grillées, texture ronde, sec et élégant, parfait avec les plats de viande) 12 € (50ml)
- **Shichiken Alain Ducasse Sustainable Spirit (Saké-Kasu) / 37%**
(Arômes torréfiés et gourmands, notes de noix et de cacao) 12 € (50ml)
- **Hozan Tenshino Yuwaku (imo) / 40%**
(Imo shōchū vieilli en fût ; notes de vanille, fruits secs et caramel) 14 € (50ml)
- **Akajiso Shochu (Aka-Shiso) / 40%**
(Shochu de shiso rouge, distillation de shiso rouge) 12 € (50ml)

Whisky

- **Taketsuru Pure Malt / 43%**
(riche et complexe, notes de fruits secs et de bois, belle profondeur) 17 € (40ml)
- **Suntory Toki / 43%**
(léger et frais, notes d'agrumes et de pomme verte) 12 € (40ml)
- **Nikka From The Barrel / 51.4%**
(puissant et riche, arômes de vanille et d'épices, belle longueur en bouche) 16 € (40ml)
- **Shinzato / 43%**
(blend malt & grain) 11 € (40ml)