

Saké

● 40~45 °C
● 12~15 °C
● 3~5 °C

Pour accompagner les Entrées

	120ml	250ml	bouteille
• Kameizumi CEL-24 / 14% (fruité, tropical, aromatique) ●	13 €	27 €	65 €
• Hanatomoé Mizumoto / 13% (méthode ancestrale, rustique) ●	13 €	27 €	65 €
★ 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) ●	13 €	27 €	65 €
★ Niida Shizenshu Usunigori / 15% ● (naturel, légèrement trouble, notes de melon, frais)	17 €	35 €	85 €
• Amabuki Junmai Ginjo (levure de fleur de fraise) / 15% ● (notes de fraise, fruité, élégant)	17 €	35 €	85 €
• Niida Shizenshu Junmai Ginjo / 15% ● ● (naturel, pur, sans pesticide)	17 €	35 €	85 €

Pour accompagner les Plats

★ KID Junmai Daiginjo 40% / 15% (Junmai Daiginjo d'exception, poli à 40%, texture soyeuse et raffinée, sélection personnelle du chef) ● ●	19 €	37 €	
• Nishida Denshu Hana Fubuki Tokubetsu Junmai 55 / 15.6% (sec mais riche en umami, sauces) ● ●	15 €	31 €	
• Chikusen 2018 BY / 15% ● ● (saké vieilli, rond et profond, notes oxydatives légères)	13 €	27 €	65 €
• Yamasan Masamune Junmai 90 / 18% (puissant, complexe) ● ●	12 €	25 €	60 €
• Amabuki Yamahai Junmai / 15.5% (ample, expressif) ● ●	12 €	25 €	60 €
★ Kuheiji Eau du Désir / 16% (floral, élégant, soyeux) ●	17 €	35 €	85 €
• Kuheiji Sauvage / 16% (sec, minéral, structuré) ●	17 €	35 €	85 €
• Tatenokawa Seiryu Junmai Daiginjo / 14% ● ● (floral, clair, élégant)	17 €	35 €	85 €
★ Niida Shizenshu Junmai Genshu / 16% ● ● (profond, vivant, non dilué)	15 €	31 €	75 €

Pour accompagner les Desserts

★ Umetsu Shuzo Genshu Dry / 18% (saké brut non dilué, riche et puissant, sec, belle profondeur umami)	16 €	33 €	80 €
--	------	------	------

- Izumo Kanba Kodaimai Genshu / 16% ● 15 € 31 € 75 €
(riz ancien, saké rosé, convient également aux desserts)
- 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) ● 10 € (60ml)
- Sakura Kirakira / 12.5% ● 10 € (60ml)
(liqueur japonaise délicate, douce et florale, notes de sakura)

Saké Pétillant

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

Shōchū *(alcool japonais distillé, léger et élégant)*

- DAIYAME (imo) / 25% 9 € (50ml)
(arômes surprenants de litchi, très frais)
- Yamasaru (mugi) / 25% 11 € (50ml)
(notes légèrement grillées, texture ronde, sec et élégant, parfait avec les plats de viande)
- Shichiken Alain Ducasse Sustainable Spirit (Saké-Kasu) / 37% 12 € (50ml)
(Arômes torrifiés et gourmands, notes de noix et de cacao)
- Hozan Tenshino Yuwaku (imo) / 40% 12 € (50ml)
(Imo shōchū vieilli en fût ; notes de vanille, fruits secs et caramel)
- Akajiso Shochu (Aka-Shiso) / 40% 11 € (50ml)
(Shochu de shiso rouge, distillation de shiso rouge)

Whisky

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