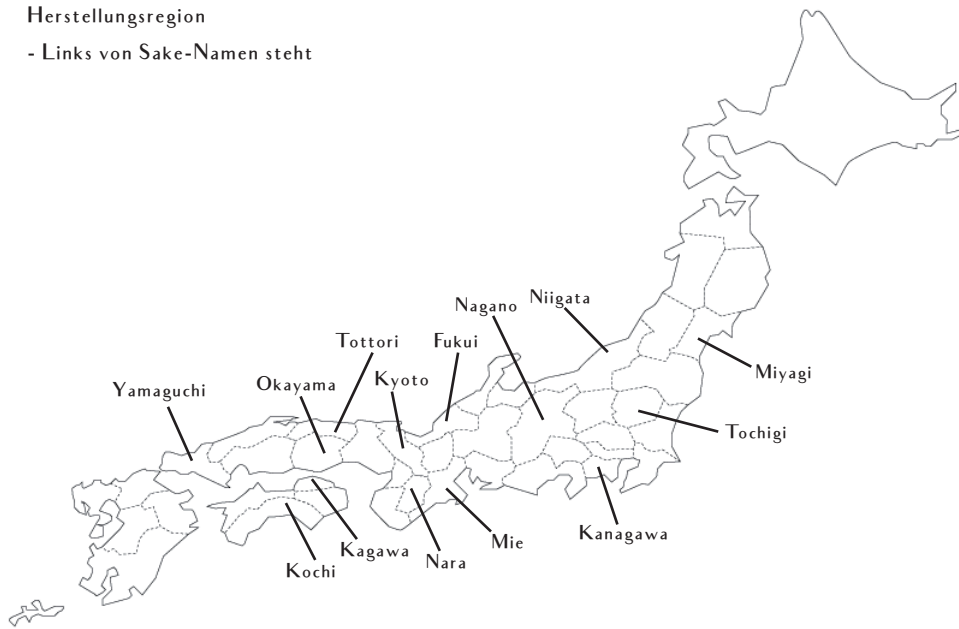


## Sake

Herstellungsregion  
- Links von Sake-Namen steht



### Sake Verkostung - Drei verschiedene Sake probieren -

獺祭 三種飲み比べ

**Dassai Probe nur kalt** **4 cl x 3**    **20,00 EURO**

清酒 三種飲み比べ

プレミアム **4 cl x 3**    **Erste Klasse**    **24,00 EURO**

**Sake Probe nur kalt nach Ihrem Wunsch**

ノーマル **4 cl x 3**    **Zweite Klasse**    **12,00 EURO**

\* Sie können 3 Sake von jeder Liste auswählen. Bitte sagen Sie unseren Mitarbeitern/innen Bescheid!

### Kalter Sake mit Aroma - Junmai Daiginjo

山口                      獺祭 純米大吟醸 50    **720 ml**                      **60,00 EURO**

Yamaguchi              **Dassai 50**    **0.1 l**    **9,00 EURO**

Reis macht Unterschied beim Geschmack von Sake.  
50% des Reis poliert - d.h. nur der Kern des Reis bleibt. Reis wird verfeinert.  
In der Nase zeigt sich mildes und feines Aroma.

山口                      獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分    **720 ml**                      **80,00 EURO**

Yamaguchi              **Dassai 39**    **0.1 l**    **12,00 EURO**

39% des Reis poliert - Geschmack ist feiner als Dassai 50.  
Wenig süß wie Honig und lang bleibender Nachhall.

山口                      獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分    **720 ml**                      **110,00 EURO**

Yamaguchi              **Dassai 23**    **0.1 l**    **16,00 EURO**

Umstrittener Sake in Mode. Die Zahl "23" ist beispielsweise außer Dassai.  
"Man poliert Reis bis 23 %" bedeutet nur ständige Bemühungen.  
Innovativ ist zeitgenössisch. Hohes Ansehen vom Sternekoch, Joel Robuchon.  
Riechend nach weißen Blüten.

## Exklusiver Sake - Junmai Daiginjo

山口	瀬祭 磨き その先へ	720 ml	Auf Frage
Yamaguchi	<b>Dassai Beyond</b>		

"The Ultra Premium Sake Beyond All Expectations" - schmeckt perfekt verfeinert wie etwa der perfekte brave Schüler, der nie Fehler macht. Unvergleichbar mild, klar, komplexe Aromen mit weiterer Tiefe, die man nie im Sake erfahren hat.

## Kalter Sake mit Aroma - Junmai Daiginjo, Junmai Ginjo

京都	玉乃光 純米大吟醸 備前雄町100%	500 ml	43,00 EURO
Kyoto	<b>Tamanohikari Junmai Daiginjo Bizenomachi</b>	0.1 l	9,00 EURO

100% Aus der Reissorte "Bizenomachi", bei dem natürliche Aromen, Säure und dicker Geschmack miteinander kombiniert sind.

奈良	梅乃宿 純米大吟醸 「吟」	720 ml	60,00 EURO
Nara	<b>Umenoyado Junmai Dai Ginjo "Gin"</b>	0.1 l	9,00 EURO

klarer und verfeinerter "Umami" - Geschmack mit Wohlgefühl -am Gaumen. In der Nase fruchtige Aromen kommen zur Geltung. nur gekühlt genießen.

神奈川	いづみ橋 特撰純米大吟醸 生酏仕込み	720 ml	135,00 EURO
Kanagawa	<b>Izumibashi Junmai Dai Ginjo Kimoto</b>	0.1 l	20,00 EURO

Eigentliche Sake-Philosophie - Sakeherstellung und Reisherstellung sollten untrennbar sein - Bei dieser Brauerei kümmert man sich sowohl um Sake als auch um Reis - seltsam in Japan. In Hinsicht auf Bio, nur mit Naturkraft Sake fermentiert. Daher mit starkem Körper im Geschmack, doch schön verfeinertes Aroma. Nur bei uns in Europa

三重	作 雅乃智 純米吟醸	720 ml	75,00 EURO
Mie	<b>Zaku "Miyabi No Tomo" Junmai Ginjo</b>	0.1 l	11,50 EURO

Sake Competition 2015 Gold Medaille  
Gebraut nur mit dem Reis der in dieser Region geerntet ist. Am Gaumen präsentiert sich die Aromen von Blüten und Zitrusfrucht und Vanille. Wegen schwacher Säure ist er samtig.

宮城	勝山 献 純米吟醸	720 ml	85,00 EURO
Miyagi	<b>Katsuyama "Ken" Junmai Ginjo</b>	0.1 l	13,00 EURO

Sake Competition 2015 & 2016 No.1 Junmai Ginjo  
Geschont von DATE-Familie die über 600 Jahren im Norden Japans dominant und als Samurai bekannt war. halbtrocken, ausgebogen und abgerundet. Empfehlung besonders mit Fischgerichten.

奈良	大和の清酒 純米吟醸	720 ml	55,00 EURO
Nara	<b>Yamato No Seishu Junmai Ginjo</b>	0.1 l	9,00 EURO

"Yamato" ist alter Name von Nara-Präfektur und die Wiege aller japanischen Geschichte. hergestellt mit der Reis aus dieser Region "Yamato". Süße im trocknen Geschmack. Balancierte Säure im Abgang.

## Kalter Sake Premium - Daiginjo

福井 黒龍 大吟醸 龍 720 ml 130,00 EURO  
Fukui **Kokuryu Daiginjo "Ryu"**

Erste-Klasse-Geschmack und elegante Fruchtsnote.  
Ausgereift wie Weine. "Daiginjo" ist der Sake, in dem weiterer Alkohol hinzugefügt wird und doch dessen Aroma schön zu genießen ist.

新潟 吟の慶 大吟醸 720 ml 150,00 EURO  
Niigata **Gin No Yorokobi Competition Daiginjo**

Sehr filigran, trocken und elegant mit feinen Aromen von Zitrus, grünem Apfel und Trauben. Ichishima Brauerei, eine der prägenden Brauereien der Region Niigata.

## Heisser Sake

鳥取 日置桜 純米 0.1 l 9,00 EURO  
Tottori **Hiokisakura Junmai warm**

Der Herstellungsort sei berühmt für "Washi" - Japanische Papiere, da kristallklares schönes Wasser herausquellte. Wenn der Sake wärmer (45 bis 55 Grad) gemacht wird, präsentiert sich der dickere Geschmack und das milde Aroma nach Reis.

鳥取 日置桜 鍛造にぎり 0.1 l 9,00 EURO  
Tottori **Hiokisakura Nigori warm**

Mit grobem Tuch gefilterter trüber Sake mit angenehmer Note von Jogurt, denn er beinhaltet viele Milchsäure.  
Mit diesem milden süßen Geschmack wird es ein neues Erlebnis, das nie beim Wein gemacht wird.

## Junmai - kalt oder heiss nach Auswahl

栃木 大那 特別純米 720 ml 60,00 EURO  
Tochigi **Daina Tokubetsu-Junmai** 0.1 l 9,00 EURO

Als landwirtschaftlicher Sake ist er stolz auf die Natur von Nasu, eine Kommune von Tochigi-Präfektur. Er beschreibt den Geschmack von dieser Region. Sowohl kalt als auch heiß trinkt man den Junmai.

岡山 白菊 生酏 純米 720 ml 60,00 EURO  
Okayama **Shiragiku Kimoto Junmai** 0.1 l 9,00 EURO

Nur mit Naturkraft gebrauter Sake wegen des Herstellungstyps. milder aber starker Geschmack. Genießen kann man den kalt sowie warm <knapp 40 Grad>. Der Reis ist biologisch mithilfe von Ente angebaut.

高知 瀧嵐 特別純米 ぱり辛 720 ml 60,00 EURO  
Kochi **Takiarashi Tokubetsu-Junmai "Bari-Kara"** 0.1 l 9,00 EURO

"Bari-Kara" heißt extrem trocken.  
Kochi-Präfektur befindet sich im Süd-Ost Japans inmitten vom Meer.  
Für jeden, der mit normalem Junmai unzufrieden ist und schon Sake-Fortgeschrittene ist.

## Sake aus alter Zeit - als Experiment

奈良	菩提もと 升平 純米原酒	720 ml	65,00 EURO
Nara	<b>Bodaimoto Syouhei Junmai Genshu</b>	300 ml	32,00 EURO

2016 London Sake Challenge Silver Medaille  
"Bodaimoto" ist der einmal verschwundene Ursprung vom Sake sowie ein großes Projekt das in Nara Präfektur experimentiert wurde.  
Erst in Europa ist dieser Typ nur bei uns gelandet.

## Trueber Sake

香川	川鶴 純米とろ甘にごり酒	720 ml	58,00 EURO
Kagawa	<b>Kawatsuru Junmai Nigori</b>	0.1 l	9,00 EURO

Ungefiltert, süß und cremig. Gebraut in der Kagawa-Präfektur im West-Süden Japans.  
Der traditionelle trübe Sake passt am besten zum Fleisch.

## Spritziger Sake

奈良	スパークリング酒 ナチュラル	300 ml	18,50 EURO
Nara	<b>Sparkling Sake trueb</b>	0.1 l	6,50 EURO

Sake der wie Prosecco oder Sekt schmeckt. Schwache milde Kohlensäure und Süße gefolgt von der zweiten spontanen Gärung in Flaschen

長野	真澄スパークリング	720 ml	90,00 EURO
Nagano	<b>Masumi Sparkling</b>	0.1 l	14,00 EURO

Masumi ist eine der führende Brauerei Japans mit 350-jähriger Geschichte.  
Mehr als 18 Monate in Flaschen ausgereift. Riechend mild nach Reis mit feinem Schaum.