

DEVENEZ UN EXPERT DU SAKÉ

Le Saké est une boisson alcoolisée japonaise fabriquée à partir de riz fermenté. Son histoire remonte à plus de 2,000 ans. Il est considéré comme la boisson nationale du Japon.

Saké de style Ginjo

Saké aux arômes fruités et floraux, peu acide et relativement doux. Le riz utilisé dans leur composition est poli à plus de 60%.

Saké de style Junmai

Riche et dense, avec des notes de céréales et une acidité plus élevée. L'ajout d'alcool n'est pas autorisé. Il est 100% fermenté au riz.

Saké de style Honjozo

Saké sec et facile à boire avec une acidité plus prononcée. L'ajout d'alcool distillé à la fin de la fermentation est autorisé.

Saké de style Daiginjo

Ce sont les sakés japonais de la plus haute qualité, d'un raffinement absolu et aux saveurs complexes. Le riz utilisé dans leur composition a été poli à plus de 50%.



Sake MIO Pétillant (5% Vol.) 3dl

CHF 38.-

Une légère effervescence en bouche mettant en valeur les saveurs de poire et de pêche, avec des accents de rose jaune et d'épices.

Crème de Nigori (10,5% Vol.) 2,4dl

CHF 35.-

Parmi nos types de saké, le NIGORI est le plus doux. Il se marie particulièrement bien avec les plats épicés. En raison de sa forte teneur en riz, la bouteille doit être secouée avant d'être versée.

Junmai Ginjo (15% Vol.) 3dl

CHF 40.-

Le Ginjo est un saké fruité, pur et soyeux, brassé avec plus de 50% de riz poli à basse température. Un apéritif parfait ou bon accompagnement de sashimi et de sushi.

Shochikubai Classique (15% Vol.) 7,5dl

CHF 50.-

Le saké le plus traditionnel. Servi chaud, il renforce son caractère traditionnel Junmai. Il se marie bien avec les plats légèrement assaisonnés.



Rosé Caro (15,5% Vol.) 7,2dl

CHF 115.-

Rihaku «Caro Rosé» Junmai Nama Chozo a une véritable couleur rose pâle et des saveurs douces et légèrement acides qui englobent le palais. Il présente un profil minéral astringent. Servi frais, il s'accompagne le plus souvent avec les sushis et les sashimis.

Kanbara (16,5% Vol.) 7,2dl

CHF 115.-

Kanbara Wings of Fortune Junmai Ginjo, fondé en 1880 dans la préfecture de Niigata. L'arôme de ce saké haut de gamme est dominé par des notes de banane et de melon, suivies d'une touche d'acidité. Il est brassé à partir de riz yamada nishiki. Servi frais, le Kanbara s'accorde très bien avec les viandes blanches, comme le saumon teriyaki.

Shochikubai Kan Dokkuri (14,5% Vol.) 2dl

CHF 30.-

Doux, légèrement acide et rafraîchissant. Servi chaud, il accompagne parfaitement les gyozas.

Kimoto Junmai (15,5% Vol.) 1,8dl | 6,4dl

CHF 30.- | CHF 90.-

Ce saké junmai, entièrement brassé avec du riz à saké Gohyakumangoku est fabriqué de manière traditionnelle. Il est concentré, mais doux et élégant.