

Sake offen 1dl oder wie angegeben

open sake 1dl or as stated

mio sparkling sake	erinnert an Moscato, prickelnd-süss <i>reminds us of moscato, sparkly-sweet</i>	12
tokkuri 1.4dl	Haussake warm oder kalt <i>house sake warm or cold</i>	14
big tokkuri 2.8dl	Haussake warm oder kalt <i>house sake warm or cold</i>	10
masuzake 1.8dl	kalter Haussake in der Holzbox <i>cold house sake in the wooden box</i>	18
tokubetsu masuzake 1.8dl	auserlesener, kalter Junmai-Sake in der Holzbox <i>specialy selected, cold junmai sake in the wooden box</i>	28
yuzu nigori	trüber Sake mit handgepresstem Yuzusaft <i>cloudy sake with handpressed yuzu juice</i>	16
rihaku dreamy clouds	trüber Junmai Sake <i>cloudy junmai sake</i>	13
hiyashibori	fruchtig-mineralischer Daiginjo <i>daiginjo with fruit- and mineral-notes</i>	15
shirayuki akafuji	klassischer Junmai Ginjo <i>classic Junmai Ginjo</i>	14
taruzake	6 Monate im Zedernfass gelagerter Junmai Sake <i>junmai sake, rested in cedar casks for 6 months</i>	13

katsuyama EN	sehr fruchtig-intensiver Junmai Ginjo <i>very fruity and intense junmai ginjo</i>	15
katsuyama LEI	eine süsse Umami-Bombe, Junmai Ginjo <i>sweet umami bomb, junmai ginjo</i>	20
inatahime ryokan	salzig-herber Junmai Sake <i>an almost savoury junmai sake</i>	18
dassai 23	eine fein-florale Exklusivität, Junmai Daiginjo <i>a very subtle and floral exclusivity, junmai daiginjo</i>	35
mii no kotobuki	Junmai Ginjo mit grünen Noten dank Weinhefe – eine besondere Spezialität <i>junmai ginjo with green notes, thanks to the wine yeast – a rare specialty</i>	16
asamayama	Karakuchi: extra trockener Junmai Ginjo <i>karakuchi: super dry junmai ginjo</i>	12.5
kameizumi	Namagenshu, intensive Frische und Frucht weil weder pausteurisiert, noch gewässert <i>namagenshu with intensive freshness and fruit thanks to non-pasteurizing and no added water</i>	14
ryujin junmai daiginjo	klassischer Junmai Daiginjo mit top Preis- Leistung <i>classic junmai daiginjo with perfect price- performance ratio</i>	14.5

Sake 7.2dl ausser anders angegeben

sake 7.2dl or as stated

Junmai

inatahime ryokan Tottori	yamadanishiki, seimaibuai 68% Tabak, Sojasauce, dunkle Schokolade <i>tobacco, soy sauce, dark chocolate</i>	108
kiku masamune taruzake Hyogo	komekoji, seimaibuai 73% Zedernholz, Lavendel, trocken <i>cedar, lavender, dry</i>	86
shirayuki edo genroku koshu 1.8dl Itami	koshitanrei, seimaibuai 88% Brot, Honig, Schokolade <i>bread, honey, chocolate</i>	28

Ginjo

ryujin kakushi namagenshu Gunma	gohyakumangoku, seimaibuai 55% Rahm, weisse Blüten, langer Abgang <i>fresh cream, white blossom, long finish</i>	97
---	--	----

daiginjo

hiyashibori Hyogo	yamadanishiki, seimaibuai 50% Ananas, mineralisch, Zitrus <i>pineapple, minerals, citrus</i>	108
3dl		45

Junmai Ginjo

asamayama karakuchi Gunma	yamadanishiki, seimaibuai 60% grüne Noten, gedämpfter Reis, trocken <i>green notes, steamed rice, extra dry</i>	85
bunkajin liseur Kochi	?, seimaibuai 55% weisse Blüten, Kaugummi, unreife Birne <i>white blossoms, bubblegum, unripe pear</i>	90
enter sake sekiya silver Aichi	minehakura, seimaibuai 55% Anis, aromatisch, complex <i>aniseed, aromatic, complex</i>	110
fukuju kobe classic Hyogo	myogonishiki, seimaibuai 60% reife Birne, Banane, voller Körper <i>ripe pear, banana, full-bodied</i>	109
3dl		44
kameizumi namagenshu Kochi	kazenaruko, seimaibuai 55% Wassermelone, Sternfrucht, cremig <i>watermelon, starfruit, creamy</i>	92
katsuyama en Fukui	hitomebore, seimaibuai 55% Banane, Birne intensive <i>banana, pear, intense</i>	95
katsuyama lei Fukui	hitomebore, seimaibuai 55% Zuckerwatte, Bananenbrot, Kaugummi <i>cotton candy, banana bread, bubblegum</i>	135
kokushi muso cocoo 5dl Hokkaido	ginpu brown, seimaibuai 60% Brotkruste, gedämpfter Reis, Sojasauce <i>bread crust, steamed rice, soyasauce</i>	65
mii no kotobuki Fukuoka	?, seimaibuai 60% grünes Gemüse, grüner Apfel, weisse Blüten <i>green vegetables, green apple, white blossom</i>	115
oze no yukidoke karakuchi Gunma	gohyakumangoku/yamadanishiki, seimaibuai 60% gedämpfter Reis, Brotkruste, trocken <i>steamed rice, bread crust, extra dry</i>	115

rihaku dreamy clouds nigori	gohyakumangoku, seimaibuai 58%	96
Shimane	nussig, fruchtig, trüber Sake <i>nutty, fruity, cloudy sake</i>	
3dl		40
shirayuki akafuji	gohyakumangoku, seimaibuai 50%	96
Hyogo	weisse Schokolade, Karamell, gedämpfter Reis <i>white chocolate, caramel, steamed rice</i>	
3dl		42
zaku gen no tomo	?, seimaibuai 60%	115
Mie	grüner Apfel, Banane, Blüten <i>green apple, unripe banana, blossoms</i>	

Junmai Daiginjo

born chougin Hyogo	yamadanishiki, seimaibuai 20% reife Melone, Papaya, Banane <i>ripe melon, papaya, banana</i>	800
dassai 23 Yamaguchi	yamadanishiki, seimaibuai 23% weisse Blüten, Anis, Zuckerwatte <i>white blossoms, aniseed, cotton candy</i>	245
dassai 50 Yamaguchi	yamadanishiki, seimaibuai 50% Muskat, Blumen, easy drinking <i>nutmeg, flowers, easy drinking</i>	165
3dl		69
dassai beyond Yamaguchi	yamadanishiki, seimaibuai <23% blumig, frisch, subtil <i>flowery, fresh, subtle</i>	980
hakutsuru Kobe	yamadaho, seimaibuai 50% weisse Blüten, Sternfrucht, Vanille <i>white blossoms, star fruit, vanilla</i>	125
heaven sake Yamaguchi	yamadanishiki, seimaibuai ~50% leicht, weich, fruchtig <i>light, soft, fruity</i>	235
katsuyama diamond Sendai	yamadanishiki, seimaibuai 35% dunkle Schokolade, Malz, intensiv <i>dark chocolate, malty, intense</i>	685
ryujin namazume Gunma	yamadanishiki, seimaibuai 50% Zuckerwatte, Anis, weisse Blüten <i>cotton candy, aniseed, white blossoms</i>	100