

SAKE

rijstwijn

Kikumasamune Junmai Tarusake Tokkuri

17 % Junmai, koud geserveerd

Deze sake is gerijpt in speciale Yoshino ceder vaten. De sake is droog, elegant bij weinig tannine en delicaat cederaroma.

Karaf 200ml 21.50

Hakkaisan Snow Aged Junmai Ginjo

17% Junmai Ginjo, Koud Geserveerd

Aromatische helder met zacht geel fruit zoals banaan en ananas, pittige tonen met een uitstekende afwerking.

Karaf 200ml 29.80

Asahi Shuzo Dassai 45

15,5 % Junmai Daiginjo, Koud Geserveerd

Veel fruit en bloemigheid in de neus en smaak zoals meloen, mandarijn en bloesem. Goed smaakintensiteit en een fijne afdronk. Deze sake kan het beste koud worden gedronken.

Karaf 200ml 23.50

Isojiman Junmai Ginjo

16,5 % Junmai Ginjo, koud geserveerd

Geweldige tonen van banaan, ananas en lychee in de neus en in de mond, delicate complexe smaak met een bite. Deze sake kan het beste koud worden gedronken.

Karaf 200ml 23.50

Gasanyu Betsuatsurae

14 % Junmai Ginjo, koud geserveerd

Veel fruit in de neus en in de mond, prachtige zijdetextuur veroorzaakt door de minuscule overgebleven rijstafzettingen, levendige afwerking. Deze sake wordt het best koud geserveerd in een witte wijn glas. Voor het serveren zachtjes schudden.

Karaf 200ml 36.20

Kozaemon Tokubetsu

16,8 % Junmai, koud geserveerd

Rijke robuuste sake met tonen van melkzuur, zuivel, geroosterd graan en rijpe banaan. Goed uitgebalanceerd puur smaakpalet met een zachte lange afdronk.

Karaf 200ml 21.50

Kikumasamune Junmai Koujo

15% Junmai, koud geserveerd

Deze sake combineert een delicaat fruitaroma en bloemig met tonen van granen en melkzuur. De sake is halfzoet, hoog in umami met een grote zuurgraad.

Karaf 200ml 18.20

SAKE

rijstwijn

Kozaemon Yamahai Honjozo

17,9% Junmai, koud of warm geserveerd

Diep goud met een enorme uitgesproken neus vol noten, champignons, kastanje, honing en karamel. Krachtig lichaam, geweldig complex, eeuwig. Deze sake kan koud worden genoten in een ginomi of licht warm in een o-choko.

Karaf 200ml 23.10

Gekkeikan Nigori sake

10% Junmai, koud geserveerd

Nigori betekent troebel en deze stijl van sake is dikker en romiger van structuur, met een melkachtig uiterlijk. De troebelheid komt van het rijstsediment dat in de sake achterblijft nadat het door een speciaal grofmazig filter is gegaan. Hints van honing en tropisch fruit, met een lange afdronk. Schudden voor het serveren

Karaf 300ml 20.50