



AMABUKI **Himmelwind**

Aromatischer Sake mit Anklängen von Melone & weißem Pfirsich. Gebraut mit seltener Abelia Blütenhefe.

Poliergrad: 40% | Alkohol: 16% | trocken
0,1l | 16

AMABUKI **Apollon**

Sake Likör mit erfrischender Harmonie von Blutorange und japanischer Pflaume

Alkohol: 9%

0,1l | 15 oder als Spritz mit Prosecco 0,1l | 9,90

SHICHIKEN **Velvet**

Samtiger Sake mit Aromen von grünen Äpfeln & Gewürzen.

Aus Quellwasser der japanischen Alpen.

Poliergrad: 57% | Alkohol: 15% | fruchtig, feinherb
0,1l | 14

DEWAZAKURA **Kirschblüte**

Klassische Ginjo-Aromen wie Kirschblüte, Anis & Lilie.

Trocken im Abgang mit feinem Umami.

Poliergrad: 50% | Alkohol: 15% | trocken
0,1l | 15

YAMAGATA MASAMUNE **Junmai Ginjo Omachi**

Eleganter Sake mit sanfterm Mundgefühl. Fruchtig mit mildem Umami.

Mit seiner feinen Frische kann er ein Fisch-Menü begleiten.

Poliergrad: 55% | Alkohol: 16% | halbtrocken
0,1l | 15

YUZU SAKE SPRITZ,9,9

2cl YUZU-SAKE, 10cl PROSECCO, MINERALWASSER, EIS

SAKE BELLINI,9,9

2cl PFIRSICH-SAKE, 10cl PROSECCO, EIS

UME CRUSH,9,9

4cl JAPANISCHE PFLAUME (APRIKOSE)-SAKE, EIS

GINGER SAKE MARTINI,12,9

2cl GINGER-SAKE, 4cl ABSOLUT VODKA, EIS

UMESHU

Hime Yuzu Umeshu

Pflaumenlikör (Umeshu) mit Yuzu-Aroma

Eine Symbiose zwischen Süße & Säure

Alkohol: 15% | 0,05l | 8

Kaga Umeshu

Der am häufigsten ausgezeichnete Umeshu Japans

100% Benisashi Ume | intensives Fruchtaroma & klarer Geschmack

Alkohol: 14% | 0,05l | 10

SHOCHU serviert auf Eis

Shochu ist die in Japan meist getrunkene Spirituose

Sekitoba Yuzu-Shochu

Shochu mit Yuzu (Yuzu-Likör)

Extrem floral & fruchtig, Säure unterstreicht das Süße-Bitter Spiel

Alkohol: 14% | 0,1l | 14

Piment Shochu (**Grüne Paprika**)

Ein reifes Aroma von Paprika, gepaart mit einer schönen Schärfe

Alkohol: 25% | 0,05 | 8

MIRIN

Rarität & Delikatesse

Japanischer Hon Mirin 20 Jahre gereift

Elegante Süße mit einer intensiven Umami-Note

Alkohol: 14% | 0,02l | 9

===== Preise in Euro =====