

奥

OKUDA

田

日  
本  
酒

## SAKE

Les sakés sont classés en plusieurs catégories selon le niveau de polissage du riz, la filtration et la pasteurisation... Les grands sakés sont appelés Ginjo ou Daiginjo qui représentent environ 1% de la production totale de saké.

La qualité d'un saké dépend de trois facteurs essentiels définis par la formule

WAZA-MIZU-KOME

技 水 米

« savoir-faire » du maître brasseur (waza)

la qualité de l'eau (mizu)

le degrés de polissage du riz (kome)

Les proportions requises sont 80% d'eau et 20% de riz. Les riz sont soigneusement sélectionnés parmi une cinquantaine de variétés.

Le riz est poli pour le débarrasser des graisses et de l'albumine, jusqu'à ne le laisser que le cœur de grain, riche en amidon.

Ce pourcentage exprimant le résidu, varie d'un type de saké à l'autre.

Plus le grain est poli, plus le taux résiduel est bas, et plus de saké est fin.

### JUNMAI-DAI-GINJO 純米大吟醸

Junmai-Dai-Ginjo a été brassé à partir de riz poli et fermenté à basse température pendant une longue période. Le degrés de polissage doit être au moins 50%. Les arômes de pomme, de banane et de melon (Ginjo-Ko) sont ses caractéristiques distinctives. Il est meilleur servi frais pour conserver sa saveur très délicate et raffinée.

### JUNMAI-GINJO 純米吟醸

Junmai-Ginjo a été brassé comme Junmai-Dai-Ginjo mais la seule différence est le degrés de polissage qui n'excède pas 50%. En bouche, il est équilibré, beaucoup de fraîcheur et d'onctuosité. Il est meilleur servi frais.

### JUNMAI 純米

Fabriqué tout simplement à partir de riz et de kôji (moût d'amorçage). Chaque produit a sa propre saveur et sa personnalité selon le choix de riz et de l'eau. Les arômes sont riches, épais et généreux. La température modifie la perception des saveurs du Junmai-shu. Il peut être apprécié servi froid ou chaud.

# SAKE - 日本酒 -

	BRASSEUR	RÉGION	(72CL)	(18CL)	(9CL)
<b>JUNMAI DAIGINJO</b>					
純米大吟醸					
九平次 KUHEIJI (Fruité et Fleuri, Parfum de Poire, Ananas et Lilas, Riche et Exotique)	萬乗醸造 BANJO JOZO	愛知 AICHI	90	24	12
醴泉 REISEN (Parfum de kaki et verveine discret et très délicat, goût de riz pur, tendre et harmonieux)	玉泉堂酒造 GYOKUSENDOU SHUZO	岐阜 GIFU	100	25	13
風の森 - キヌヒカリ - KAZENOMORI -KINUHIKARI- (Frais, net et équilibré)	油長酒造 YUCHO SHUZO	奈良 NARA	100	25	13
磯自慢 ISOJIMAN (Parfum de melon et menthe, très parfumé, harmonieux et équilibré)	磯自慢酒造 ISOJIMAN SHUZO	静岡 SHIZUOKA	135	35	18
初亀 HATSUKAME (Parfum de melon et citron vert, goût sec, net et onctueux)	初亀醸造 HATSUKAME JOZO	静岡 SHIZUOKA	/	35	18
<b>JUNMAI GINJO</b>					
純米吟醸					
くどき上手 KUDOKIJOZU (Les arômes de fruits: pomme et agrumes. Raffiné)	亀の井酒造 KAMENOI SHUZO	山形 YAMAGATA	80	20	10
松の司 MATSUNOTSUKASA -BLUE- (Les arôme de muscat et melon, goût bien charpenté et persistant)	松瀬酒造 MATSUSE SHUZO	滋賀 SHIGA	90	24	12
東一 ADUMAICHI (Les arômes de fruits tropicaux, onctueux et équilibré)	五町田酒造 GOCHODA SHUZO	佐賀 SAGA	90	24	12
<b>JUNMAI</b>					
純米					
美丈夫 - 松山三井 - BIJYOUFU -MATSUYAMAMITSUI- (Parfum de muscat, Goût très clair, peu d'acidité et de l'amertume)	濱川商店 HAMAKAWA SHOUTEN	高知 KOUCI	80	20	10
宝剣 - 超辛口 - HOUKEN -CYOKARAKUCHI- (Plus sec. Il se marie généralement avec les plats japonais)	宝剣酒造 HOUKEN SHUZO	広島 HIROSHIMA	80	20	10
<b>SAKE SPECIAL</b>					
特別酒					
獺祭 磨 - その先へ - DASSAI-MIGAKI SONOSAKIE -Au-De là (Un goût exquis et exceptionnel. La plus haute cuvée de la maison Dassai)	旭酒造 ASAHI SHUZOU	山口 YAMAGUCHI	490	/	/

Taxes et service inclus.

料金にはサービス料と消費税が含まれております。

## SHOCHU - 焼酎 -

	BRASSEUR	RÉGION	(4.5CL)
PATATE DOUCE 芋焼酎			
晴耕雨読 SEIKO UDOKU	佐多宗二商店 SATASOUJI SHOTEN	鹿児島 KAGOSHIMA	10
一尚ブロンズ ISSHO BRONZE	小牧醸造 KOMAKI JOZO	鹿児島 KAGOSHIMA	12

## BLÉ 麦焼酎

中々 NAKANAKA	黒木本店 KUROKI HONTEN	宮崎 MIYAZAKI	8
兼八 KANEHACHI	四ッ谷酒造 YOTSUYA SHUZO	大分 OOIT	10
百年の孤独 HYAKUNENNOKODOKU	黒木本店 KUROKI HONTEN	宮崎 MIYAZAKI	16

## WHISKY - ウィスキー -

余市 15 年 YOICHI 15ANS	ニッカ NIKKA	北海道 HOKKAIDO	14
山崎 18 年 YAMAZAKI 18ANS	サントリー SUNTORY	大阪 OSAKA	18

## UMESHU - 梅酒 -

雑賀 SAIKA	九重雑賀 KOKONOESAIKA	和歌山 WAKAYAMA	12
-------------	----------------------	-----------------	----