

Aperitif 食前酒



Coupe de Sparkling Saké

MIO 滞 5% 15cl

€9,5

Bière ビール



Bière japonaise Asahi, Kirin 33cl

€5,5

COEDO Beer (Bière artisanale du Japon) Sweet potato, Lager, Yuzu 33cl €7

Hitachino Nest Beer (Bière artisanale du Japon) IPA, Lager 33cl €7

Whisky & Spirits ウィスキー & スピリッツ



Kaku Highball 角ハイボール

Suntory Whisky Kaku & premium soda.

€11

Premium Gin & Tonic プレミアムジントニック

Votre choix de Suntory Roku Gin ou Nikka Coffey Gin

€11



Suntory Roku Gin サントリー 六ジン

43% 3cl

Le gin Roku est un gin artisanal japonais unique de la Maison Suntory. Roku signifie six en japonais. Ce gin épicé et floral célèbre l'harmonie de ses six plantes japonaises issues des quatre saisons.

€9



Nikka Coffey Gin ニッカ カフェジン

47% 3cl

L'arôme vif et acidulé, issu de quatre agrumes japonais (Yuza, Kabosu, Amanatsu et Shequasar), s'harmonise parfaitement avec les notes botaniques traditionnelles du gin. L'équilibre parfait entre les notes botaniques et la texture soyeuse des distillats de Coffey est suivi d'agréables notes acidulées de poivre vert japonais Sansho en finale..

€9



Sélection de whisky premium

€12~

Nous proposons également d'autres whiskys premium. Veuillez vous renseigner sur leur disponibilité.

Premium Soda Water (20cl) +€2

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Daiginjo (Saké Super Premium)

– 50 % ou plus de riz poli



Kubota Man (Niigata)

15.6% Fruité et élégant

De ses premiers arômes de poire à sa douceur incomparable, ce saké enchante vos papilles avec une saveur magnifique.



Jozen Blue (Niigata)

15,5% fruity and elegantFruité et élégant

Brassé avec le plus grand soin, il a fermenté plus longtemps à basse température pour sublimer son arôme élégant et raffiné, tout en offrant un goût riche et agréable.



Dassai 45 (Yamaguchi)

16% Fruité et élégant

Un nez aux notes raffinées de melon, de mandarine et de fleurs. Une belle intensité en bouche et un arrière-goût délicieux. La brasserie Asahi Shuzo a plus de 200 ans d'histoire.



Minatoya Tosuke (Niigata)

15,5% Fruité et élégant

Nommé en hommage au fondateur de la brasserie Shirataki, ce saké Junmai Daiginjo élégant dévoile des arômes de pommes et d'abricots frais. Un saké doux et fin, avec une finale sèche.



Kubota Daiginjo Genshu (Niigata)

18% Fruité et élégant

La douce douceur du Daiginjo Genshu se répand en bouche et laisse un arrière-goût onctueux tandis que son arôme délicat filtre dans l'air.

Ginjo (Saké Premium)

– 40 % ou plus de riz poli



Kubota Sen (Niigata)

15.6% Un peu sec

En tant que saké à déguster avec un repas, le Kubota Sen a une saveur dont on ne se lasse pas.



Kozaemon 55 Miyama (Gifu)

15.5% Fruité et élégant

Saké frais aux arômes fruités (poire, ananas et melon), au goût crémeux et pétillant. Riche, ample et épicé, il offre une savoureuse note umami.



Denshin “Yuki (Snow)” (Fukui)

16% Fruité et élégant

Ce saké se caractérise par un parfum pur et délicat, ainsi qu'un goût transparent et rafraîchissant, tout en conservant la pureté de l'eau.



Shirakawago Sasanigori (Gifu)

15,3% Demi-sec

Ce saké non filtré et légèrement trouble est brassé par une brasserie artisanale de Gifu. Il est issu d'une fermentation longue et soignée à basse température, offrant un équilibre harmonieux entre fraîcheur et retenue, ainsi qu'un goût raffiné.

Verre
(10cl)

Carafe
(18cl)

Bouteille
(72cl)

-

-

€95

(72cl)

€50

(30cl)

-

-

€68

(72cl)

€35

(30cl)

-

-

€35

(30cl)

-

€18

€60

(63cl)

-

-

€65

€10

€18

€60

€10

€18

€60

€10

€18

€60

-

-

€25

(30cl)

Junmai (brassé uniquement avec du riz)

– Quantité standard (moins de 40 %) de riz poli

Born 55 Junmai (Fukui)

15% Légèrement sec

Le Born 55 Junmai est reconnu comme le meilleur saké Junmai du Japon. Élégant, soyeux et puissant, il offre une finale merveilleusement pure.



Tengumai (Ishikawa)

16% Sec

« Tengu » fait référence aux gobelins au long nez dans le folklore japonais, et « tengumai » à la danse des gobelins. Ce saké est harmonieux et possède un parfum unique rappelant celui des champignons. À chaque gorgée, vous découvrirez des notes plus subtiles, des notes beurrées à une sensation de noix. Ces saveurs uniques sont superbement équilibrées ; vous pourriez bien vous surprendre à créer votre propre « tengumai » en le dégustant.



Denshin “Ine (Rice)” (Fukui)

16% Sec

Ce saké est élaboré à partir d'une variété de riz rare, produite à seulement 2 000 balles par an. Il se caractérise par sa douceur, sa texture onctueuse et son goût charnu.



Verre
(10cl)

€9

Carafe
(18cl)

€16

**Bon pour
CHAUD !**

Bouteille
(72cl)

€54

€9

€16

**Bon pour
CHAUD !**

€54

€9

€16

**Bon pour
CHAUD !**

€54

Sélections spéciales de sake

Kubota Hyaku (Niigata)

15.4% Sec

C'est un saké fondamental pour la marque Kubota. Subtil, net et sec, il offre une finale vive et acidulée. Une finale franche qui invite à la dégustation suivante.



€8

€14

**Bon pour
CHAUD !**

€48

Nama Saké en Saison 季節の生酒

Ce saké non pasteurisé fraîchement pressé est mis en bouteille et expédié réfrigéré depuis le Japon, offrant une grande fraîcheur. Savourez sa finale puissante et fruitée !



€12

€22

€68

★ Les articles spécifiques proposés varient selon la saison.

Kozaemon
Hatsu Shibori
小左衛門 初しぼり

Saké Pétillant

Hakkaisan Sparkling Nigori (Niigata)

Petite bouteille (36cl)

15%

Un saké subtilement pétillant et léger, aux bulles douces. Grâce à la seconde fermentation en bouteille, de fines particules de riz, comme des sédiments, apportent une sensation gustative supplémentaire. Ce saké présente un nez et un goût fruités légers, une belle acidité et une finale vive.



€35

Hana Awaka Sparkling Yuzu (Hyogo)

Petite bouteille (25cl)

5%

Une liqueur pétillante avec une mousse délicate et douce qui éclate en un clapotis. Seuls le riz et le koji sont utilisés pour maximiser la douceur originale du riz. Le goût aigre-doux qui se répand dans votre bouche est un charme.



€14

Saké 日本酒 Shochu 焼酎



Saké maison
Froid / Tiède / Chaud
(18cl) €12

Carafe



Dégustation de saké

Nous travaillons avec un sommelier de Saké qui a soigneusement sélectionné trois sélections de Saké.

4,5cl/chaque €16

Shochu



Kuro Kirishima (patate douce) (25%)
€9

6cl

Bouteille (72cl) €65

Le nom « Kuro », qui signifie noir, vient du fait que le shochu Kuro Kirishima est élaboré à partir de koji de riz noir. L'association du koji de riz noir et de la patate douce confère à ce shochu un arôme délicat et une saveur riche et sucrée. À déguster de préférence avec des glaçons.



Kan-no-Ko (blé) (25%)
€9

6cl

Bouteille (72cl) €65

Shochu composé à 100 % d'orge Nijo et vieilli en fûts de chêne blanc pendant plus de 3 ans. Son arôme intense, fruit d'un long vieillissement, et sa saveur moelleuse, sont parfaitement développés.

Premium Soda (20cl) +€2
Umeboshi +€1

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Vin blanc

Verre

12cl

Bautill

e 72cl



Lorimer Chardonnay

Riverina, Australie (corps léger)

Élevé en fût de chêne américain. Un excellent vin de la maison avec un élégant parfum de sémillon (raisin à peau dorée). Corsé avec du citron, du melon et quelques épices du chêne.

€5

€25



Montes Winemaker's Choice Sauvignon Blanc

Casablanca Valley, Chili (Corps léger)

Vin de la vallée de Casablanca au Chili - un arôme frais de plantes vertes et d'herbes, d'agrumes, de pomme et de pêche. Acides forts et une fine amertume due au vieillissement en fûts de chêne.

€6,5

€30



Tenuta Sant' Helena Pinot Grigio

Collio, Italie (Corps moyen)

Produit exclusivement à partir de Pinot Grigio, soigneusement cueilli et sélectionné à la main. Le nez s'ouvre sur un délicat bouquet aromatique et fruité qui, avec le temps, laisse place à des notes prononcées de foin sec et d'amandes grillées. En bouche, il est structuré et sec, avec une légère touche de tannin. Parfait pour accompagner vos apéritifs et autres.

€40



Chemilly Chablis Vieilles Vignes Chablis, France (Corps de lumière)

Les raisins de ce vin proviennent de vieilles vignes, ce qui lui confère un goût unique. Des tons d'agrumes, de fleurs blanches, de brioche et de noisette associés à une acidité caractéristique et beaucoup de fraîcheur.

€40

Vin rouge



Jaffelin Pinot Noir

Vin de France, France (Corps moyen)

Produit par la Maison Jaffelin de la région Vin de France, France. Le goût est caractérisé par les fruits rouges.

€5

€25



El Meson Crianza Rioja, Espagne (Corps moyen)

Le Crianza est un Rioja doux et bien fait qui a vieilli en fûts de chêne pendant plus de six mois. Un bouquet fruité et doux, avec une finale douce et élégante.

€6,5

€30



ZENSA Primitivo Puglia, Italie (Corps entier)

Zensa Primitivo Puglia a une couleur rouge rubis intense, avec un bouquet complexe rappelant les cerises, les baies séchées et les amandes grillées. En bouche, il est ample, mais souple et élégant avec une texture soyeuse. La finale est longue, épicée et pleine de fruits.

€40



Château Benitey Saint Emilion Grand Cru Bordeaux, France (Corps entier)

L'Art de l'Assemblage. La grande variété des vins de Saint-Émilion s'explique par un savant mélange de différents cépages. Au fil du temps, les vignerons de Saint-Émilion ont sélectionné trois vins principaux et trois vins d'accompagnement. Celui-ci figure parmi les meilleurs. Acidité moyenne, tannins équilibrés et finale longue et ample.

€40

Vins de Prune 梅酒 Liqueurs リキュール



Aragoshi (thick & cloudy) Umeshu

€9

12%

6cl

L'Umenoyado Aragoshi Umeshu, embouteillé avec de la véritable purée de prune ume, offre un goût plus riche, plus naturel et plus sucré. Cet umeshu est une magnifique illustration de ce que les maîtres brasseurs de saké savent produire en combinant des arômes entièrement naturels.



Ginkoubai

€9

11%

6cl

Le vin de prune à base de saké (par opposition au shochu) a une texture onctueuse.



Umenoyado Black Label

€9

18%

6cl

Le Black Label est un umeshu premium, une version plus riche et plus profonde de l'umeshu classique Umenoyado. À la dégustation, l'arôme rafraîchissant des fleurs de prunier se répand en bouche, tandis que le goût unique du saké persiste en finale.



Winemaker's Umeshu Kohakuiro

€9

12,5%

6cl

Les prunes japonaises cultivées localement étaient trempées dans une eau-de-vie de vin distillé, puis conservées dans des fûts de vin. Leur saveur élégante s'harmonise avec celle des fûts de vin, leur conférant un goût doux et complexe.



Kiuchi Umeshu Sparkling

€16

6%

Petit Bouteille (30cl)

Les pruneaux japonais cultivés localement étaient trempés dans une eau-de-vie de vin distillée, puis conservés dans des fûts de vin. Leur saveur élégante s'harmonise avec celle des fûts de vin, leur conférant un goût doux et complexe.



CHOYA Yuzu

€9

14,7% 6cl

CHOYA Yuzu utilise des yuzus spécialement sélectionnés sur la célèbre île de Shikoku au Japon. Profitez du goût authentique et rafraîchissant et du parfum floral de cette délicieuse liqueur de yuzu sans ajout de colorants ni d'arômes.



Aragoshi (épais et trouble) Mikan (mandarine)

€9,5

7% 6cl

Riche en pulpe de mandarine, elle vous offre la véritable saveur des mandarines Satsuma. Cette boisson légère est onctueuse et soyeuse.



Aragoshi (épais et trouble) Momo (Pêche)

€9,5

8% 6cl

Au goût doux de pêche blanche, c'est une liqueur de fruits avec beaucoup de chair, à la texture légère et soyeuse.

Premium Soda Water (20cl) +€2

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Sans Alcool ノンアルコール



Something & Nothing Yuzu Seltzer €5

Coca Cola (regular / zero) €4

Thé glacé (pétillant) €4

Ito-en Thé Vert (froid) €4

Eau tonique €4

Bière de gingembre €4

Jus de pomme rouge €4

Du jus d'orange €4

Eau plate 25cl €3

75cl €6,5

Eau pétillante 25cl €3

75cl €6,5



**Roasted
Soybean Tea**

Théière Japonaise (pot)

Thé Vert €7

Thé de Soja Torréfié (décaféiné) €7

Espresso €3

Café allongé €3,5

Cappuccino €5

Cappuccino Wafu (和風)

Matcha €8

Sésame Noir €8



**Matcha
Cappuccino**