

Saké Pétillant スパークリング・サケ



Mio 霽 5% 15cl / 30cl €9,5 / €18

Hana Awaka Sparkling Yuzu 5% 25cl €16

Jozen Sparkling 13,5% 36cl €25

Hakkaisan Sparkling Nigori 15% 36cl €35

populaire !!

Bière japonaise / Bière artisanale du Japon ビール



Asahi, Kirin 33cl €5,5

COEDO Beer (Lager, Sweet potato, Yuzu) 33cl €7

HITACHINO Beer (IPA, Red rice, Ginger) 33cl €7

Whisky & Spirits ウィスキー & スピリッツ



NEW !!

Lemon Sour レモンサワー

€8

Le lemon sour est un cocktail rafraîchissant et pétillant, une boisson très populaire dans les izakayas au Japon !

Highball ハイボール各種

whisky japonais et soda premium



Suntory Kaku サントリー 角 €10

Nikka Taketsuru ニッカ竹鶴 €12

Suntory Hakushu サントリー 白州 €18

Suntory Yamazaki サントリー 山崎 €20

Préfééré du chef !!

Gin Tonic Premium プレミアムジントニック

€10

votre choix de Suntory Roku Gin ou Nikka Coffey Gin

Sélection de whisky premium

€9~

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

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



Shinsen (Ishikawa)

14.5% Fruité et élégant

Ce saké offre un équilibre unique entre douceur et sécheresse, créant un profil aromatique complexe qui présente ces deux caractéristiques.



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)

-	-	€50 (30cl)
-	-	€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.

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

Jozen Sparkling (Niigata)

Small Bottle (36cl)

13,5%

Un saké pétillant demi-sec élaboré à partir de riz Yamada Nishiki de première qualité, cultivé dans la pittoresque région de Niigata au Japon. Un saké rafraîchissant et parfaitement équilibré, avec une finale légèrement sèche.

€25

Saké 日本酒 Shochu 焼酎



Saké maison
Froid / Tiède / Chaud Carafe (18cl) €14



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%) 6cl €9
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%) 6cl €9
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

Vins ワイン

Vin Blanc

Chardonnay

Australie, Lorimer

Verre

15cl

6,5

Bouteille

72cl

25

Chardonnay

Bourgogne, Chemilly

8

30

Sauvignon Blanc

Chili, Montes

8

30

Pinot Grigio (2022)

Italie, Zensa

35

Chardonnay (2023)

Bourgogne, Montagny 1er Cru

40

Chablis (2023)

Bourgogne, Kirkland Signature 1er Cru

40

Chablis (2024)

Bourgogne, Chemilly 1er Cru

45

Vin Rouge

Verre

15cl

Bouteille

72cl

Pinot Noir Bio

Bourgogne, Hautes-Cotes de Nuits

8

30

Rioja

Espagne, El Meson

8

30

Primitivo Bio (2022)

Italie, Zensa

35

Margaux (2019)

Bordeaux, Château Marsac Léguineau

40

Marsannay (2022)

Bourgogne, Domaine Coillot

45

Ripassa (2018)

Italie, Zenato

45

Aloxe Corton (2022)

Bourgogne, Domaine Dubois d'Orgeval

80

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**