

今月のオススメペアリング

ACCORDS METS / SAKÉS DU MOIS

トロまぐるたたき + 白鷺の城
TORO MAGURO TATAKI +
CHATEAU SHIRASAGI

鴨コース + 喜多屋菅田
KAMO ROSU +
KITAYA SOUDEN

チョコほろじ + 紅茶梅酒
CHOCOLAT HOJI +
KOUCHA UMESHU

モダン SAKÉ MODERNE

9cl / 72cl

Profil aromatique aérien marqué autour des fleurs et des fruits, avec une belle longueur en bouche.

喜多屋菅田 KITAYA SOUDEN

8/50€

Saké à la fois léger, avec des arômes de fruits verts, et riche, avec un umami savoureux et une belle acidité. [15%]

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

刺身盛り合わせ SASHIMI MORIAWASE

鴨コース KAMOROSU

海鮮丼 KAISEN DON

金陵ワイン酵母 KINRYO WINE YEAST 8/50€

Saké très aromatique et très floral, aux notes d'abricot, de fleur blanche et de poires, conserve une belle acidité du fait de l'utilisation de levure de vin. [14%]

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

明太キュリー MENTAI KYURI

ワカメときゅうりの酢の物 SUNOMONO

大根ごまサラダ DAIKON GOMA SALADA

真澄白 MASUMI WHITE

8/50€

Saké avec de légers arômes de banane et de pomme menant à un palais doucement sucré et égayé par l'acidité et l'umami. [12%]

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

サーモン炙り ABURI SALMON

しゃけ皮チップ SHAKE KAWA CHIPS

作 ZAKU

10/60€

Saké sec avec une douceur qui complète la saveur, caractérisée par son acidité, plus un soupçon d'umami. [15%]

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

おつまみ OTSUMAMI

居酒屋メニュー IZAKAYA

デザート DESSERTS

山の壽 YAMA NO KOTOBUKI

10/60€

Saké très élégant aux notes fruitées restant assez puissant en bouche avec une pointe sucrée. Idéal pour commencer ou terminer un repas. [13%]

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

刺身盛り合わせ SASHIMI MORIAWASE

ナス田楽 NASU DENGAKU

鯛ごま和え TAI GOMA AE

トラディショナル SAKÉ TRADITIONNEL

9cl / 72cl

Profil aromatique végétal plus discret, avec une fermentation souvent plus longue que les sakés modernes.

安芸虎 AKITORA

8/50€

En plus de son caractère rafraichissant, ce saké possède une saveur ferme et charpentée, finale fraîche typique des sakés de Kôchi. [16%]

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

唐揚げ KARAAGE

麻婆茄子丼 MABO NASU DON

ナス田楽 NASU DENGAKU

祝蔵舞 IWAI KURABU 2019

8/50€

Saké non filtré avec un arôme fort et une saveur riche. L'alcool est un peu élevé et riche. [14%]
[HOT / COLD]

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

刺身盛り合わせ SASHIMI MORIAWASE

炙りサーモン ABURI SALMON

サーモン南蛮漬 SALMON NANBANZUKE

熟露枯 UROKO

11/65€

Notes de caramel au beurre salé et de chocolat blanc, belle épaisseur en bouche liée à une maturation de 2 ans en cave en pierre naturelle. [15%]
[HOT / COLD]

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

トロまぐるたたき TORO MAGURO TATAKI

まぐる始相和え MAGURO SHISO AE

麻婆茄子丼 MABO NASU DON

八重にごり YATSUSHIKA NIGORI

10/60€

Saké filtré grossièrement, lui conférant une texture laiteuse et onctueuse, avec des notes de noix de coco. [15%]

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

ナス田楽 NASU DENGAKU

デザート DESSERTS

生 SAKÉ NATURE

9cl / 72cl

Saveur plus rustique que les autres sakés du fait d'une fermentation 100% naturelle et l'absence de pasteurisation.

扇山 KIZAN

10/60€

A la fois élégant et fruité, présente un mélange de douceur et d'acidité offrant de rafraichissant arômes de pomme (15%).

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

鯛ごま和え TAI GOMA AE
炙りサーモン ABURI SALMON
ワカメときゅうりのりの酢の物 SUNOMONO

アفس AFS

9cl / 50cl
11/52€

Saké dans la lignée des vins doux avec un profil rond et suave ! La sucrosité rappelant un Sauternes est parfaite pour accompagner les desserts. (13%)

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

居酒屋メニュー IZAKAYA
デザート DESSERTS

スパークリング SAKÉ PÉTILLANT

9cl / 30cl

A l'instar du Champagne, les bulles sont obtenues par ajout de lie de saké à l'embouteillage pour initier une seconde fermentation en bouteille.

人気一 NINKI ICHI

7/20€

Saké montrant à la fois de doux arômes de ginjo, proches des fleurs de pêcher, et la saveur ample typique du junmai. (7%)

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

おつまみ OTSUMAMI
デザート DESSERTS

淡雪 AWAYUKI

7/20€

Saké pétillant léger, fruité avec des notes florales. On retrouve des arômes de noisette, vanille et de miel. (5.5%)

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

じゃけ皮チップ SHAKE KAWA CHIPS
ナス田楽 NASU DENGAKU

SAKÉ PRESTIGE

9cl / 72cl

白鷺の城 CHATEAU SHIRASAGI 12/70€

Top 16 des sakés 2021 !
On y retrouve une très belle fraîcheur, pomme, poire et abricot avec une pointe d'amertume réhaussant l'ensemble.
Bel umami et beaucoup de personnalité (16%)

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

トロまぐろたたき TORO MAGURO TATAKI
刺身盛り合わせ SASHIMI MORIAWASE
鴨ロース KAMOROSU

フランス産 SAKÉ MADE IN FRANCE

9cl / 75cl

Produit par « Les Larmes du Levant » à côté de Lyon, dans le plus pur respect des techniques japonaises.

雷 LE TONNERRE

8/42€

Puissant, intense et minéral avec des notes de noix et d'amandes grillées. (14%) [HOT / COLD]

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

サーモン南蛮漬酒け SALMON NANBANZUKE
チキンカツ丼 CHICKEN KATSU DON

風 LE VENT

8/42€

Élegant, délicat et onctueux avec des notes de pêches blanches, dattes et amandes. (14%)

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

刺身盛り合わせ SASHIMI MORIAWASE

アブリコット SAKÉ À L'ABRICOT

6/-€

Des abricots bio ont macéré un an dans un saké avec du rapadura, gourmand avec une faible teneur en alcool. (13%)

(おすすめのペアリング Suggestions d'accord)

おつまみ OTSUMAMI
デザート DESSERTS

