

Menu Omakase I (3 sakés)



Product short description:

Un parcours fascinant sur le thème du saké, un choix calibré pour un repas inoubliable. Commencez sur les bulles et la légèreté avec Shichiken Yamanokasumi. Puis Azumacho Junmai Ginjo, la vivacité et le fruit pour commencer le repas. Enfin de la richesse, du volume et de la profondeur avec Sogen Junmai.

Composition de 3 sakés de 72cl

Shichiken Yamanokasumi - Sogen Junmai - Azumacho Junmai Ginjo

Au restaurant, le principe du "Omakase", consiste à faire confiance au chef pour le choix du menu. C'est ce que nous proposons ici avec un parcours sur trois sakés, vous guider sur de belles choses pour une grande découverte.

A propos des sakés

Shichiken Yamanokasumi : un saké pétillant, élaboré par une seconde fermentation en bouteille. Il est frais, vif, sur des notes lactiques, avec de beaux arômes de poire, d'ananas, de pomme verte et d'agrumes. Shichiken Yamanokasumi est un saké soyeux et d'une incroyable précision dans lequel on retrouve beaucoup de fraîcheur. 72cl - alc. 11% vol.

Azumacho Junmai Ginjo : une cuvée assez nouvelle qui existe depuis seulement mai 2018. Elle est pourtant déjà récompensée à de multiples reprises. Le travail sur ce Junmai Ginjo combine l'utilisation de riz Yamadanishiki et de levure n°9 (originaire de Saga). Le résultat est fruité et croquant ! De superbes arômes, sur un riche umami. 72cl -alc. 16% vol.

Sogen Junmai : un junmai ultra soigné, riche et bien structuré, dans le pur style Noto Toji. Un nez sur des arômes de banane, de poire, des notes de céréales et des notes lactiques. En bouche, on retrouve le fruit accompagné d'une bonne acidité et d'un umami riche. La structure est limpide, beaucoup de vivacité. La finale amène beaucoup de fraîcheur. 72cl -alc. 15% vol.

