

# 日本酒 SAKE

## 純米大吟醸 JUNMAI-DAIGINJO

Within the “Ginjo” group, those made from rice polished to less than 50% of its original size are called “Daiginjo.”

醸し人九平次 雄町 / 愛知 Kamoshibito Kuheiji Omachi / Aichi	雄町 Omachi	Carafe ¥1,980 Bottle ¥7,700
紀土 / 和歌山 Kid / Wakayama	山田錦 Yamadanishiki	Carafe ¥2,530 Bottle ¥9,680
獺祭 純米大吟醸 磨き 三割九分 / 山口 Dassai 39 / Yamaguchi	山田錦 Yamadanishiki	Carafe ¥3,080 Bottle ¥12,100
久保田 萬寿 / 新潟 Kubota Manju / Niigata	五百万石ほか Gohyakumangoku	Carafe ¥4,180 Bottle ¥16,500
加賀鳶 吉祥 純米大吟醸 / 石川 Kagatobi Kissho / Ishikawa	山田錦 Yamadanishiki	Carafe ¥4,620 Bottle ¥17,600
嘉泉 純米大吟醸 / 東京 Kasen Junmai Daiginjo / Tokyo	山田錦 Yamadanishiki	Bottle ¥17,600
醸し人九平次 別誂 / 愛知 Kamoshibito Kuheiji Betsu Atsurae / Aichi	山田錦 Yamadanishiki	Bottle ¥19,800
純米大吟醸 浦霞 / 宮城 Urakasumi / Miyagi	山田錦 Yamadanishiki	Carafe ¥5,280 Bottle ¥20,900
獺祭 磨き 二割三分 / 山口 Dassai 23 / Yamaguchi	山田錦 Yamadanishiki	Bottle ¥22,000
天狗舞 古古酒純米大吟醸 / 石川 Tengumai / Ishikawa	山田錦 Yamadanishiki	Bottle ¥22,000
飛露喜 / 純米大吟醸 / 福島 Hiroki / Fukushima	山田錦 Yamadanishiki	Bottle ¥30,800
超特撰 白鶴 天空 袋吊り / 兵庫 Hakutsuru / Hyogo	山田錦 Yamadanishiki	Bottle ¥44,000

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。  
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

\*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.

\*Please notify an attendant if you have any food allergies.

\*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

# 日本酒 SAKE

## 純米吟醸 JUNMAI-GINJO

“Ginjo-shu” is sake made from white rice at a rice polishing ratio below 60%, by the low temperature fermentation.

太平山 澄月 / 秋田 Taiheizan Chogetsu / Akita	秋田酒こまち Akita-Sakekomachi	Carafe	¥1,870
羽根屋 煌火 生原酒 / 富山 Haneya Kirabi / Toyama	五百万石 Gohyakumangoku	Carafe Bottle	¥2,310 ¥8,800
純米吟醸 浦霞 No.12 / 宮城 Junmai Ginjo Urakasumi No.12 / Miyagi	蔵の華 Kuranohana	Carafe Bottle	¥2,310 ¥8,800
南部美人 心白 / 岩手 Nanbubijin Shinpaku / Iwate	山田錦 Yamadanishiki	Bottle	¥9,900
高清水 加温熟成解脱酒 / 秋田 Takashimizu / Akita	秋田酒こまち Akita-Sakekomachi	Bottle	¥12,100

## 純米 JUNMAI

“Junmai” is made without addition alcohol. It tends to have more rice-based umami flavor than alcohol-added sake.

酔鯨 中取り / 高知 Suigei / Kochi	高知県産米 Local Rice	Carafe Bottle	¥1,870 ¥7,150
澤屋 まつもと 守破離 山田錦 / 京都 SAWAYA MATSUMOTO SHUHARI YAMADANISHIKI / Kyoto	山田錦 Yamadanishiki	Carafe Bottle	¥2,310 ¥8,800
天寿 / 秋田 Tenju / Akita	国産米 Local Rice	Carafe Bottle	¥1,760 ¥7,260
九頭龍 / 福井 Kuzuryu / Fukui	五百万石 Gohyakumangoku	Carafe Bottle	¥1,870 ¥7,150

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。  
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

\* All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.

\* Please notify an attendant if you have any food allergies.

\* The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

# 日本酒 SAKE

## 特別純米 SPECIAL JUNMAI

嘉泉 特別純米 東京和醸 / 東京 KASEN Tokubetsu Junmai Tokyo Wajo / Tokyo	国産米 Local Rice	Carafe Bottle	¥2,420 ¥8,800
而今 特別純米 生 / 三重 Jikon Tokubetsu Junmai Nama / Mie	五百万石 Gohyakumangoku	Bottle	¥55,000

## 大吟醸 DAIGINJO

“Daiginjo” is a type of sake with 50 % or less remaining (over 50 % polished) with distilled alcohol added.

黒龍 龍 / 福井 Kokuryu / Fukui	五百万石 Gohyakumangoku	Bottle	¥19,800
------------------------------	------------------------	--------	---------

## 生酏 山麩 KIMOTO, YAMAHAI

“Kimoto” is a traditional method of sake brewing that uses the power of natural lactic acid bacteria, flavorful, savory and pairs really well with the sort of rich, oily dishes.

伝承山麩純米 末廣 / 福島 Suehiro / Yamahaijunmai / Fukushima	国産米 Local Rice	Bottle	¥7,700
---	-------------------	--------	--------

## 本醸造 HONJOZO

“Honjozo” is fortified with a small amount of distilled alcohol. It tends to be lighter and drier sake.

澤乃井 本醸造大辛口 / 東京 Sawanoi / Tokyo	国産米 Local Rice	Carafe	¥1,430
------------------------------------	-------------------	--------	--------

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。  
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。  
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。  
\*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.  
\*Please notify an attendant if you have any food allergies.  
\*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

# 日本酒 SAKE

## 日本酒スパークリング SPARKLING SAKE

一ノ蔵 発泡清酒 すず音 / 宮城  
Ichinokura Sparkling Sake SUZUNE

Bottle ¥2,200

## 日本酒ペアリング SAKE PAIRING

3 種セット  
3 Glasses of Sake Pairing

¥4,620

4 種セット  
4 Glasses of Sake Pairing

¥6,160

※コース料理に合わせて1種類 90ml でご用意いたします。  
\*We will prepare one kind 90 ml according to the course meal.

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13% を頂戴いたします。  
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。  
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。  
\*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.  
\*Please notify an attendant if you have any food allergies.  
\*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.