



ENOSAKE

SAKE • SUSHI • WINE

SAKE & WINE LIST



Benvenuti nel nostro locale, un'oasi incantevole che celebra l'eleganza e la raffinatezza della cucina giapponese, accompagnata dai migliori sake.

Siamo appassionati del sake, l'antica bevanda giapponese che incarna secoli di maestria e dedizione artigianale. Ogni sorso di sake racconta una storia di cura, di fermentazione attenta e di rispetto per la natura. Nel nostro locale, abbiamo selezionato con cura una vasta gamma di sake provenienti dalle migliori cantine del Giappone, offrendo ai nostri ospiti un viaggio sensoriale unico nel mondo di questa bevanda.

Ci impegniamo a trasmettere l'amore e la passione che i mastri sake hanno per la loro arte.

Ogni bottiglia che troverete sul nostro menù rappresenta un'autentica testimonianza di tradizione e qualità, offrendo un'esperienza di gusto indimenticabile.



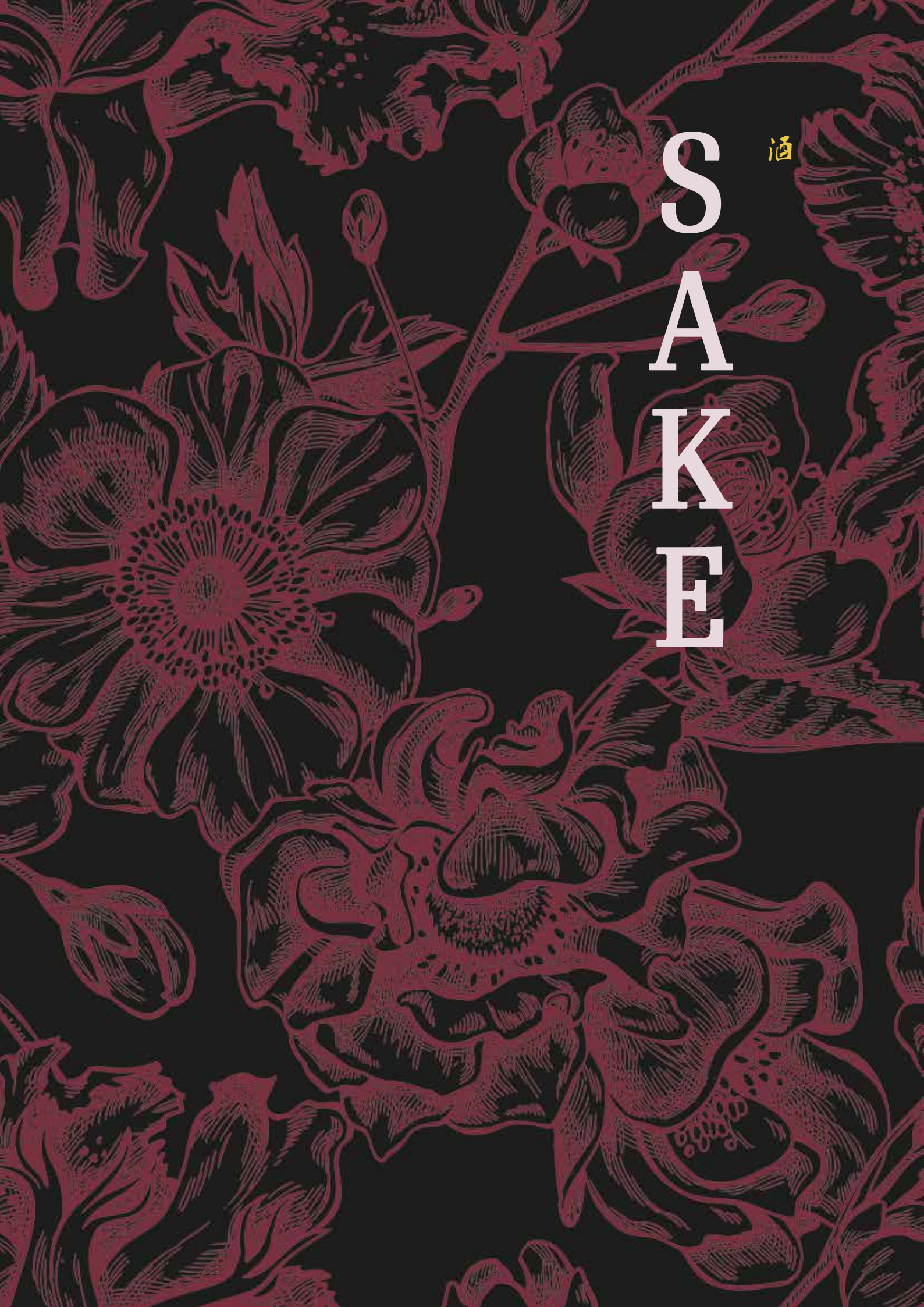
WI - FI

SAKE & WINE LIST



1
2
3
4
5
6
7
8
9

E
N
O
S
A
K
E
·
C
O
M



酒

S
A
K
E

TERMINOLOGIA

Ciò che comunemente chiamiamo Sake è in realtà chiamato Nihonshu.

Questo termine si traduce letteralmente come alcool giapponese, mentre Sake è usato in generale per indicare bevande alcoliche.

Il Nihonshu è un prodotto complesso, a volte delicato, altre volte intenso e audace.

È principalmente composto da quattro elementi: acqua, riso, lievito e Koji.

ARTE DEL GIAPPONE

Il Sake, conosciuto anche come "vino di riso", è una bevanda tradizionale giapponese che affonda le sue radici nella storia millenaria del Giappone.

Prodotto attraverso un'antica arte tramandata di generazione in generazione, il Sake è molto più di una semplice bevanda alcolica; è un'espressione dell'arte, della cultura e della maestria artigianale giapponese.

PRODUZIONE

La produzione di questa bevanda, è un processo complesso che richiede grande abilità e precisione.

L'acqua utilizzata per la produzione, deve essere il più pura e pulita possibile.

A seconda del tipo di acqua che viene utilizzata, più o meno ricca di minerali, potrà nascere la bevanda maggiormente ricca di sapori, o più delicata.

Il riso dona al prodotto finale tutti i sentori primari a naso e palato, così come per l'uva nei nostri vini.

Il riso viene selezionato attentamente, lavato e fatto germogliare, poi viene cotto al vapore e lasciato raffreddare. Successivamente, il riso viene mescolato con lieviti (come il Koji) e acqua per avviare il processo di fermentazione.

Dopo diverse settimane di fermentazione, il Sakè viene filtrato, pastorizzato e invecchiato secondo la tradizione.



CLASSIFICAZIONE

Junmai Daiginjo

Bevanda di alta qualità, caratterizzata da un alto grado di lucidità e un basso contenuto di alcool aggiunto.

Daiginjo

Bevanda premium con un livello leggermente più basso di lucidità rispetto al Junmai Daiginjo.

Junmai Ginjo

Bevanda raffinata e aromatica, realizzata con riso altamente pulito e senza aggiunta di alcool.

Ginjo

Bevanda simile al Junmai Ginjo con un grado di lucidità leggermente inferiore e la possibilità di aggiunta di alcool.

Junmai

Bevanda robusta e piena di carattere, fatta solo con riso pulito e senza aggiunta di alcool.

Naturale / Metodo Kimoto

Bevanda ottenuta con un processo più lento e meticoloso nel rispetto delle tecniche artigianali.

Honjozo

Bevanda con un grado di lucidità inferiore rispetto alle categorie precedenti, sebbene di alta qualità, e la possibilità di aggiunta di una piccola quantità di alcool.

Futsushu

Bevanda con un profilo di gusto più semplice e diretto, spesso caratterizzato da note di riso, frutta e una leggera acidità.



SMV - ACIDITÀ - POLISH



Un'altra classificazione importante per la scelta del sake è l'**Acidità**, l'**SMV** e il **Polish**.

SMV sta per Sake Master Value e misura la densità del sake rispetto all'acqua. Come mostrato dal grafico sottostante: più alto è il numero positivo, più secco diventa il sake; più basso è il numero negativo più dolce diventa il sake.

Il livello di acidità viene utilizzato per determinare le caratteristiche di ogni sake: più alto è il numero, più ricco diventa il sake; più è basso il numero, più è leggero il suo sapore.

							2.0
							1.8
							1.6
							1.4
							1.2
							1.0
-15	-10	-5	0	+5	+10	+15	

A
C
I
D
I
T
À

SMV





Queste bevande frizzanti, sono note come "Sparkling Sake" o "Sake Spumante" e sono ottenute attraverso un processo di fermentazione che include la produzione di anidride carbonica, dando loro un'effervescenza simile ai vini frizzanti.

Il processo di produzione di queste bevande è simile a quello dei vini spumanti, con l'aggiunta di zucchero e lieviti durante la fermentazione per produrre le bollicine.

Possono essere prodotti con vari gradi di dolcezza, da secchi a dolci, per adattarsi ai diversi gusti.


B O L L I C C I N E

ス
パ
ー
ク
リ
ン
グ
酒

 <p>SAKRO</p> <p><i>Sakagura</i> SaKro <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 11% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	30€
 <p>MIZUBASHO PURE</p> <p><i>Sakagura</i> Nagai Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Gunma <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 12% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +10 <i>SMV</i></p>	130€
 <p>AWA SAKE</p> <p><i>Sakagura</i> Nanbu Bijin <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Iwate <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	100€
 <p>SORAH</p> <p><i>Sakagura</i> Chiyomusubi Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Tottori <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 12% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	90€





<p>KID SPARKLING</p>  <p><i>Sakagura</i> Heiwa Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Wakayama <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,6 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	<p>55€</p>
<p>YUKIKOIBANA</p>  <p><i>Sakagura</i> Hatsumago <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 9,5% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 70% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -40 <i>SMV</i></p>	<p>25€</p>
<p>NIGORI 45 360ML</p>  <p><i>Sakagura</i> Dassai <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamaguchi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 45% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +6 <i>SMV</i></p>	<p>25€</p>
<p>HITOTOKI</p>  <p><i>Sakagura</i> Rokkasen <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 8% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 70% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -30 <i>SMV</i></p>	<p>40€</p>





Il Junmai Daiginjo è ottenuto attraverso un meticoloso processo che prevede la levigatura del riso a livelli estremamente alti, fino al 50% o meno del suo volume originale.

Questo procedimento esclusivo libera gli aromi più raffinati e intensi del riso, donando al sake una complessità sensoriale senza eguali.

Le sue caratteristiche distintive includono un profilo aromatico elegante e complesso, arricchito da note floreali, fruttate e talvolta leggermente erbacee. La sua texture è setosa e avvolgente, con un corpo leggero che si fonde armoniosamente con ogni sorso.

J D U A N I M G A I I N J O





純米大吟醸酒

 <p>AUTHENTIC</p> <p><i>Sakagura</i> Tonoike Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Tokigi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,5 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 38% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -2 <i>SMV</i></p>	<p>150€</p>
 <p>KAGATOBI 46</p> <p><i>Sakagura</i> Fukumitsuya <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kanazawa <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Hyakumangoku <i>Rice</i> No Shiro</p>	<p><i>Acidità</i> 1,2 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 46% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +7 <i>SMV</i></p>	<p>45€</p>
 <p>KID</p> <p><i>Sakagura</i> Heiwa Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Wakayama <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki, <i>Rice</i> Gohyakuman.</p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>40€</p>
 <p>HANAABI</p> <p><i>Sakagura</i> Nanyo Jozo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Saitama <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Hattannishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 48% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +1 <i>SMV</i></p>	<p>50€</p>






<p>OTOBOKE BEAVER SUPER PREMIUM</p>  <p><i>Sakagura</i> Oujiman <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -5 <i>SMV</i></p>	55€
<p>OUJIMAN 50</p>  <p><i>Sakagura</i> Oujiman <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -2 <i>SMV</i></p>	40€
<p>MIZUBASHO</p>  <p><i>Sakagura</i> Nagai Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Gunma <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishi <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2 <i>SMV</i></p>	50€
<p>SOGEN GENSHIN</p>  <p><i>Sakagura</i> Sogen Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Ishikawa <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15,5% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 35% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +3 <i>SMV</i></p>	50€

 <p>SHINDO GOKUGETSU</p> <p><i>Sakagura</i> Kiku Masamune <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16,5% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +1 <i>SMV</i></p>	70€
 <p>HAKKAISAN SNOW 3 YEARS</p> <p><i>Sakagura</i> Hakkaisan <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Niigata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamad., Yuki No <i>Rice</i> Sei, Gohyakum.</p>	<p><i>Acidità</i> 1,5 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -1 <i>SMV</i></p>	90€
 <p>HAKKAISAN SNOW 8 YEARS</p> <p><i>Sakagura</i> Hakkaisan <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Niigata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamad., Yuki No <i>Rice</i> Sei, Gohyakum.</p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +1 <i>SMV</i></p>	150€
 <p>HAKKAISAN SEI SHU</p> <p><i>Sakagura</i> Hakkaisan <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Niigata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Gohyakuman. <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +4 <i>SMV</i></p>	40€







 <p>DENSHIN RIN SENZA SOLFITTI WITHOUT SULPHITES</p> <p><i>Sakagura</i> Denshin <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Fukui <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Koshi <i>Rice</i> No Shizuku</p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2 <i>SMV</i></p>	30€
 <p>SAUVAGE</p> <p><i>Sakagura</i> Banjo Jozo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Aichi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Omachi <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,7 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	42€
 <p>EAU DU DÉSIR</p> <p><i>Sakagura</i> Banjo Jozo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Aichi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,7 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	40€
 <p>MONSOON</p> <p><i>Sakagura</i> Emishiki <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Shiga <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 2 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -20 <i>SMV</i></p>	60€







 <p>YUKIMEGAMI</p> <p><i>Sakagura</i> Fumotoi Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yukimegami, <i>Rice</i> Yamadanishiki</p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	65€
 <p>OMACHI ISSHIN</p> <p><i>Sakagura</i> Nanbubjin <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Iwate <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Omachi <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,6 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +1 <i>SMV</i></p>	69€
 <p>AMABUKI WHITE</p> <p><i>Sakagura</i> Amabuki Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Saga <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Sagabiyori <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2 <i>SMV</i></p>	35€
 <p>STELLA</p> <p><i>Sakagura</i> Inaba Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Ibaraki <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +1 <i>SMV</i></p>	45€




	<p>DASSAI 23 HAYATA METODO DOTT. HAYATA DR. HAYATA METHOD</p> <p><i>Sakagura</i> Dassai <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamaguchi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,7 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 23% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +4 <i>SMV</i></p>	<p>110€</p>
	<p>DASSAI 39</p> <p><i>Sakagura</i> Dassai <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamaguchi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 39% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +6 <i>SMV</i></p>	<p>60€</p>
	<p>DASSAI 45</p> <p><i>Sakagura</i> Dassai <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamaguchi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 45% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +3 <i>SMV</i></p>	<p>50€</p>
	<p>DASSAI 45 MGM</p> <p><i>Sakagura</i> Dassai <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamaguchi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 45% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +3 <i>SMV</i></p>	<p>135€</p>







 <p>NEHAN</p> <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 18% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	400€
 <p>EIGHTEEN 18</p> <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 18% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -1 <i>SMV</i></p>	280€
 <p>KOMYO</p> <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 1% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -1 <i>SMV</i></p>	2200€
 <p>KYOKUGEN</p> <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 8% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	800€









<p>SEIRYU</p>  <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,5 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +1 <i>SMV</i></p>	50€
<p>KYURYU</p>  <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 33% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -1 <i>SMV</i></p>	80€
<p>LEAVE NO ONE BEHIND</p>  <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,5 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2 <i>SMV</i></p>	55€
<p>TATENYAN</p>  <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +4 <i>SMV</i></p>	45€

 <p>PHOENIX</p> <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	50€
 <p>PHOENIX MGM</p> <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	110€
 <p>IKEKAME TURTLE RED</p> <p><i>Sakagura</i> Ikekame Shuzō <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Fukuoka <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> ... <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -2 <i>SMV</i></p>	30€
 <p>ELECTRIC BODHISATTVA</p> <p><i>Sakagura</i> Kikuzakari <i>Sakagura</i> Shuzō</p> <p><i>Regione</i> Iwate <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Ginotome <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16,5% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 45% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	55€



 <p>OMACHI JUNMAI DAIGINJO BINKAN HIIRE</p> <p><i>Sakagura</i> Morishima <i>Sakagura</i> Shuzo</p> <p><i>Regione</i> Ibaraki <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Omachi <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	60€
 <p>PLATINUM</p> <p><i>Sakagura</i> Ninki-Ichi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Tohoku <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +3 <i>SMV</i></p>	55€
 <p>GOLD</p> <p><i>Sakagura</i> Ninki-Ichi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Tohoku <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +3 <i>SMV</i></p>	35€









Il Daiginjo ha un'attenta levigatura del riso che raggiunge livelli di purezza eccezionali, questo sake libera una complessità aromatica e gustativa unica nel suo genere.

Con le sue note delicate e sofisticate, il Daiginjo offre un bouquet aromatico che sposa armoniosamente profumi floreali, fruttati e leggermente erbacei. La sua consistenza setosa e avvolgente accarezza il palato, lasciando una sensazione di estrema morbidezza.

D
A
I
G
I
N
J
O

大吟醸酒

 <p>HATSUMAGO</p> <p><i>Sakagura</i> Tohoku Meijio <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Senbon Nishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 55% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2 <i>SMV</i></p>	35€
 <p>THE SHUNNOUTEN</p> <p><i>Sakagura</i> Yorozuya Jozoten <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Fujikawa Town <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	60€
 <p>HIYASHIBORI GOLD</p> <p><i>Sakagura</i> Konishi Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hyogo <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +1 <i>SMV</i></p>	25€
 <p>14C</p> <p><i>Sakagura</i> Oujiman <i>Sakagura</i> Brewery</p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 2,1 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 70% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	45€





Il Junmai Ginjo è una bevanda giapponese di alta qualità, ottenuto attraverso un processo di produzione artigianale che ne esalta le caratteristiche più sottili.

Il riso viene levigato con cura per eliminare il suo strato esterno, concentrando i suoi aromi e sapori più puri.

La fermentazione avviene a temperature controllate, permettendo al sake di sviluppare profumi floreali e fruttati unici, che deliziano il palato con una leggera freschezza.


J G U I N N M J A O I





純米吟醸酒

 <p>SHIRO</p> <p><i>Sakagura</i> Masumi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 12% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 55% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -4 <i>SMV</i></p>	<p>39€</p>
 <p>YUKI SANRAN HAATSUSHIBORI</p> <p><i>Sakagura</i> Tonoike Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Tochigi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Gohyakuman. <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>42€</p>
 <p>H4 SLAM DUNK EDITION</p> <p><i>Sakagura</i> Minokoto Buki <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>45€</p>
 <p>NO.315 OLIVE EAST</p> <p><i>Sakagura</i> Kawatsuru <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kawaga <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>50€</p>









<p>LUCKY CAT</p>  <p><i>Sakagura</i> Doi Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Shizuoka <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 55% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +3 <i>SMV</i></p>	42€
<p>LEIRO</p>  <p><i>Sakagura</i> Sasaki Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyagi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Sasanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 55% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	40€
<p>WE SAKE</p>  <p><i>Sakagura</i> Wesake <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kobe <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14,5% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +5 <i>SMV</i></p>	38€
<p>ISAKE</p>  <p><i>Sakagura</i> Tatsuuma-Honke <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hyogo <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -2 <i>SMV</i></p>	35€

 <p>IPPONGI DENSHIN YUKI</p> <p><i>Sakagura</i> Denshin <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Fukui <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki, <i>Rice</i> Gohyakuman.</p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15,9% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 55% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +6 <i>SMV</i></p>	<p>50€</p>
 <p>12 URAKASUMI</p> <p><i>Sakagura</i> Urakasumi <i>Sakagura</i> Jozomoto</p> <p><i>Regione</i> Miyagi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 55% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2,5 <i>SMV</i></p>	<p>40€</p>
 <p>YAWARAKA TYPE 1</p> <p><i>Sakagura</i> Masumi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 12% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>34€</p>
 <p>TAKASAGO YAMAHA</p> <p><i>Sakagura</i> Fujitakasago <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Shizuoka <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -3 <i>SMV</i></p>	<p>25€</p>






<p>MEGUMI BLUE LABEL</p>  <p><i>Sakagura</i> Izumibashi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Shizuoka <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,5 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 58% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +7 <i>SMV</i></p>	<p>25€</p>
<p>HOUSEN KURANOHANA</p>  <p><i>Sakagura</i> Sasaki Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyagi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Kuranohana <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,7 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -2 <i>SMV</i></p>	<p>52€</p>
<p>SHICHIDA</p>  <p><i>Sakagura</i> Tenzan <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 45% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>50€</p>
<p>BLACK</p>  <p><i>Sakagura</i> Ninki-Ichi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Tohoku <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2 <i>SMV</i></p>	<p>28€</p>

 <p>GREEN NINKI</p> <p><i>Sakagura</i> Ninki-Ichi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Tohoku <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +3 <i>SMV</i></p>	40€
 <p>SHICHISUI JUNMAIGINJO55 OMACHI</p> <p><i>Sakagura</i> Toraya Honten <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Tochigi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yudomachi <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,5 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 55% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -3 <i>SMV</i></p>	55€
 <p>HYAKUSHUN MINONISHIKI</p> <p><i>Sakagura</i> Kosaka Shuzojo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Gifu <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Mino Nishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	45€







Il Ginjo incarna l'arte della produzione di sake, dove il riso è levigato con cura per rivelare solo il suo nucleo più puro. Questo processo di preparazione meticoloso libera aromi e sapori complessi, creando un'esperienza gustativa senza paragoni.

Con le sue note sottili e sofisticate, il Ginjo offre un bouquet aromatico che unisce fragranze floreali e fruttate, con un tocco di freschezza. La sua consistenza morbida e setosa avvolge il palato, regalando una sensazione di leggerezza e raffinatezza.

GINJO

吟醸酒

<p>KAKUREI</p>  <p><i>Sakagura</i> Aoki Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Niigata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Gohyakuman. <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,1 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 62% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +5 <i>SMV</i></p>	<p>43€</p>
<p>GASSAN</p>  <p><i>Sakagura</i> Yoshida <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>45€</p>







純米酒

Il Junmai è un sake che si distingue per la sua semplicità e la sua purezza. Preparato con riso poliato al 100% senza l'aggiunta di alcol, questo sake offre una profondità di gusto e una ricchezza aromatica.



Con il suo profilo di gusto ricco e complesso, il Junmai si apre con note morbide e rotonde, seguite da un sottile equilibrio di dolcezza e acidità. La sua consistenza cremosa e avvolgente avvolge il palato, lasciando una sensazione di calore e soddisfazione.

J U N M A I

	<p>SENSATION BLUE</p> <p><i>Sakagura</i> Emishiki <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Shiga <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Shiga, <i>Rice</i> Wataribune</p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>70€</p>
	<p>SENSATION RED</p> <p><i>Sakagura</i> Emishiki <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Shiga <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Shiga <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>35€</p>
	<p>SANUKI CLOUDY</p> <p><i>Sakagura</i> Kawatsuru Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kagawa <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Sanuki Yoimai <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 6% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>42€</p>
	<p>PINK KAPPA</p> <p><i>Sakagura</i> Yonetsuru Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 10% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 65% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -36 <i>SMV</i></p>	<p>35€</p>









<p>BEPPIN</p>  <p><i>Sakagura</i> Koikawa Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 65% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +6 <i>SMV</i></p>	<p>25€</p>
<p>DEWANOYUKI</p>  <p><i>Sakagura</i> Watarai Honten <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 65% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -20 <i>SMV</i></p>	<p>28€</p>
<p>AOSAE</p>  <p><i>Sakagura</i> Konishi Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 15,5 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 70% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2 <i>SMV</i></p>	<p>28€</p>
<p>INE</p>  <p><i>Sakagura</i> Denshin <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Fukui <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15,9% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2,5 <i>SMV</i></p>	<p>25€</p>

	<p>RYUSEI MUKU</p> <p><i>Sakagura</i> Fujii Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hiroshima <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +8 <i>SMV</i></p>	<p>38€</p>
	<p>YORU NO TEIO</p> <p><i>Sakagura</i> Fujii Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hiroshima <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Tokubetsu <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 13% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>48€</p>
	<p>RYUSEI NAGOMI KARAKUCHI</p> <p><i>Sakagura</i> Fujii Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hiroshima <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Hattan Nishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>48€</p>
	<p>RYUSEI YURAGI NO NAGI</p> <p><i>Sakagura</i> Fujii Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hiroshima <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Hattan Nishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 2,1 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +3 <i>SMV</i></p>	<p>48€</p>









<p style="text-align: center;">KOKUAGARI</p>  <p><i>Sakagura</i> Konishi Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hyogo <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 70% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	25€
<p style="text-align: center;">GOZENSU 1859</p>  <p><i>Sakagura</i> Tsuji Honten <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Okayama <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Omachi <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 2,1 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 65% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -4 <i>SMV</i></p>	35€
<p style="text-align: center;">SOHOMARE KIMOTO JUNMAI</p>  <p><i>Sakagura</i> Sohomare Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Tochigi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +4 <i>SMV</i></p>	29€
<p style="text-align: center;">SHINRIKI MUROKA GENSHU 85</p>  <p><i>Sakagura</i> Sempuku Miyake <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hiroshima <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Shinriki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 19% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 85% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +5 <i>SMV</i></p>	35€

	<p>MUTSU HASSEN</p> <p><i>Sakagura</i> Hachinohe <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Aomori <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Shinriki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>50€</p>
	<p>ONIKOROSHI</p> <p><i>Sakagura</i> Dewanoyuki <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Dewasansan, <i>Rice</i> Dewakirari</p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>30€</p>
	<p>MODERN SAKE PREMIUM</p> <p><i>Sakagura</i> Ile Four <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>45€</p>
	<p>SAKI MONOCHROME SILVER</p> <p><i>Sakagura</i> Koimari <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>60€</p>




 <p>NANBUBIJIN</p> <p><i>Sakagura</i> Tokubetsu <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	50€
 <p>PURE BLACK</p> <p><i>Sakagura</i> Yamamoto Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Akita <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Akitasakekom. <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	35€
 <p>TEST BREWING DATA N.20</p> <p><i>Sakagura</i> Tsuchida Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Gunma <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Asachinoyume <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	55€
 <p>SHIN TSUCHIDA</p> <p><i>Sakagura</i> Tsuchida Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Gunma <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	50€







 <p>TOKYO WAJO</p> <p><i>Sakagura</i> Tamura Shuzojo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	45€
 <p>IYO KAGIYA SAKURAHIME</p> <p><i>Sakagura</i> Seiryō <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Ehime <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	55€
 <p>KAZE NO MORI</p> <p><i>Sakagura</i> Yucho Brewery <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Nara <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Tsuyuhakaze <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,8 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2,5 <i>SMV</i></p>	38€
 <p>MANREI CHOKARAKUCHI</p> <p><i>Sakagura</i> Komatsu <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Saga <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki, <i>Rice</i> Saikai 134</p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 55% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	55€








<p>SUSURÙ</p>  <p><i>Sakagura</i> Sasaki <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyagi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2 <i>SMV</i></p>	<p>30€</p>
<p>I LOVE SUSHI</p>  <p><i>Sakagura</i> Amabuki Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Saga <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Saga No Hana <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>30€</p>
<p>HYAKUSHO ODORI</p>  <p><i>Sakagura</i> Kikuzakari <i>Sakagura</i> Shuzō</p> <p><i>Regione</i> Iwate <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Rikuu N. 132 <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 2,2 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 18,5% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 80% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 11 <i>SMV</i></p>	<p>55€</p>
<p>VICTOR</p>  <p><i>Sakagura</i> Kikuzakari <i>Sakagura</i> Shuzō</p> <p><i>Regione</i> Iwate <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Hitomebore <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,8 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 55% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>35€</p>

 <p>TAXI DRIVER</p> <p><i>Sakagura</i> Kikuzakari <i>Sakagura</i> Shuzō</p> <p><i>Regione</i> Iwate <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Kakehashi <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 2,1 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 55% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	<p>45€</p>
 <p>AMABUKI CLOUDY</p> <p><i>Sakagura</i> Amabuki Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Natsuhonoka <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>38€</p>
 <p>KUROOBI DO-DO</p> <p><i>Sakagura</i> Fukumitsuya <i>Sakagura</i> Sake Brewery</p> <p><i>Regione</i> Ishikawa <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki, <i>Rice</i> Kinmonnishiki</p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 65% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +5 <i>SMV</i></p>	<p>50€</p>
 <p>SAWANOIZUMI</p> <p><i>Sakagura</i> Ishikoshi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyagi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Gin No Iroha <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15,2% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -1 <i>SMV</i></p>	<p>30€</p>





 <p>KAZE NO MORI TSUYUHAKAZE 807</p> <p><i>Sakagura</i> Yuchō Shuzō <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Nara <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Tsuyuhakaze <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 80% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	42€
 <p>KAZE NO MORI AKITSUHO 657</p> <p><i>Sakagura</i> Yuchō Shuzō <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Nara <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Akitsuho <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 65% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	42€
 <p>16TH KUROUEMON</p> <p><i>Sakagura</i> Yukawa <i>Sakagura</i> Sake Brewery</p> <p><i>Regione</i> Nagano <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Hitogokochi <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	40€





Il sake naturale è il risultato di una lavorazione che, sebbene segua gli standard tradizionali, è caratterizzata da un processo più lento e meticoloso. La lavorazione è più lenta perchè non c'è l'utilizzo di pesticidi e acidi.

Questa tipologia di sake si distingue per la sua purezza e per il rispetto delle tecniche artigianali giapponesi tramandate nel tempo.

La delicatezza e la complessità del sake naturale sono il frutto di un processo che abbraccia il tempo e il know-how tramandato da generazioni.

N M A . T K U I R M A O L T I O


酒
生
酏
釀
造
法

 <p>SOTO SUPER PREMIUM JUNMAI DAIGINJO</p> <p><i>Sakagura</i> Soto <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Niigata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Gohyakuman. <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -1 <i>SMV</i></p>	<p>55€</p>
 <p>SOTO PREMIUM JUNMAI</p> <p><i>Sakagura</i> Soto <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Niigata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Gohyakuman. <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 65% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>30€</p>
 <p>FUKUCHO SPARKLING SEAFOOD</p> <p><i>Sakagura</i> Imada Shuzo <i>Sakagura</i> Honten</p> <p><i>Regione</i> Hiroshima <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Akitakada <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 13% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>40€</p>
 <p>MEAT LOVERS ONLY</p> <p><i>Sakagura</i> Tsuchida Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Gunma <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Asahi No Yume <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16,5% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 90% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2 <i>SMV</i></p>	<p>75€</p>





 <p>RED TOMBO</p> <p><i>Sakagura</i> Izumibashi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kanagawa <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,6 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 55% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +11 <i>SMV</i></p>	<p>45€</p>
 <p>OSAKAZUKI MACHO HOSHIKIKIMOTO 90</p> <p><i>Sakagura</i> Makino Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Gunma <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>48€</p>
 <p>YAMASHIROYA 1ST CLASS</p> <p><i>Sakagura</i> Koshimeijo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Niigata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Ipponjime, Koshi. <i>Rice</i> Gohyakuman.</p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 40% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2 <i>SMV</i></p>	<p>45€</p>
 <p>OSAKAZUKI MACHO AIYAMA 80</p> <p><i>Sakagura</i> Makino Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Aiyama <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 80% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>50€</p>

	BUYU TYPE FISH	<i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i>	50€
	<i>Sakagura</i> ... <i>Sakagura</i>	<i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i>	
	<i>Regione</i> ... <i>Region</i>	<i>Polish</i> ... <i>Polish</i>	
	<i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i>	<i>SMV</i> ... <i>SMV</i>	



Il Honjozo è un sake artigianale che fonde la maestria secolare con tecniche moderne di produzione.

Caratterizzato da un processo di levigatura del riso che rivela il suo nucleo più puro, questo sake offre un profilo di gusto raffinato e una complessità aromatica senza pari.

Con le sue note delicate e aromatiche, il Honjozo sfoggia una freschezza vivace, arricchita da sottili sfumature di dolcezza e acidità. La sua consistenza morbida e setosa avvolge il palato con un'armonia perfetta, creando una sensazione di piacere in ogni sorso.





H O N J O Z O





本醸造酒

 <p>DENSHIN TSUCHI</p> <p><i>Sakagura</i> Denshin <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Fukui <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Gohyakuman. <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,3 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15,5% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 65% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2,5 <i>SMV</i></p>	<p>30€</p>
 <p>DENSHO</p> <p><i>Sakagura</i> Hatsumago <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 70% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>30€</p>
 <p>OTOKOYAMA RAIJIN</p> <p><i>Sakagura</i> Otokoyama <i>Sakagura</i> Shuzo</p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 60% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +4 <i>SMV</i></p>	<p>30€</p>
 <p>HONJOZO NAMA</p> <p><i>Sakagura</i> Noguchi <i>Sakagura</i> Naohiko</p> <p><i>Regione</i> Ishikawa <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Gohyakuman. <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 19% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> o <i>SMV</i></p>	<p>40€</p>





<p>YAMAHAI</p>  <p><i>Sakagura</i> Noguchi <i>Sakagura</i> Naohiko</p> <p><i>Regione</i> Ishikawa <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Gohyakuman. <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 19% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 65% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> o <i>SMV</i></p>	<p>80€</p>
<p>HARU NO SHIBORITATE</p>  <p><i>Sakagura</i> Noguchi <i>Sakagura</i> Naohiko</p> <p><i>Regione</i> Ishikawa <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Gohyakuman. <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 19% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 65% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> o <i>SMV</i></p>	<p>55€</p>
<p>JUNMAI DAIGINJO VINTAGE</p>  <p><i>Sakagura</i> Noguchi <i>Sakagura</i> Naohiko</p> <p><i>Regione</i> Ishikawa <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 18% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>190€</p>
<p>HIYAOROSHI NAOHIKO VINTAGE</p>  <p><i>Sakagura</i> Noguchi <i>Sakagura</i> Naohiko</p> <p><i>Regione</i> Ishikawa <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Gohyakuman. <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 19% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>53€</p>

 <p>JUNMAI 12</p> <p><i>Sakagura</i> Heavensake <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hyogo <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,7 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 12% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	35€
 <p>JUNMAI GINJO</p> <p><i>Sakagura</i> Heavensake <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyagi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,3 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 50% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +1 <i>SMV</i></p>	50€
 <p>JUNMAI DAIGINJO ORANGE</p> <p><i>Sakagura</i> Heavensake <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyagi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 1,4 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 40% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +2 <i>SMV</i></p>	85€
 <p>JUNMAI DAIGINJO NOIR DASSAI</p> <p><i>Sakagura</i> Heavensake <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamaguchi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 40% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +1 <i>SMV</i></p>	100€





<p>MÖVAT JUNMAI</p>  <p><i>Sakagura</i> Riso Sake <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Italia <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 11% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>25€</p>
<p>MATATAKI</p>  <p><i>Sakagura</i> ... <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> ... <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>45€</p>
<p>HATSUMAGO DENSHO</p>  <p><i>Sakagura</i> Tohoku Meijo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15,5% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> 70% <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	<p>30€</p>

普通酒


Il Futsushu è una categoria di sake giapponese che rappresenta una delle forme più comuni e accessibili di questa bevanda tradizionale.

Spesso prodotto con riso di qualità inferiore rispetto alle varietà più pregiate, come il Ginjo o il Daiginjo, può comunque essere realizzato con riso di buona qualità.

La percentuale di polish è generalmente superiore rispetto ai sake di alta gamma, ma non è così bassa da compromettere il sapore.

Il Futsushu tende ad avere un profilo di gusto più semplice e diretto, spesso caratterizzato da note di riso, frutta e una leggera acidità.

F U T S U S H U

KUROMATSU			38€
	<i>Sakagura</i> Konishi Shuzo <i>Sakagura</i>	<i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i>	
	<i>Regione</i> Hyogo <i>Region</i>	<i>Alcol</i> 16% <i>Alcohol</i>	
	<i>Riso</i> ... <i>Rice</i>	<i>Polish</i> ... <i>Polish</i>	
		<i>SMV</i> ... <i>SMV</i>	



I sake invecchiati, o Koshu, così chiamati se superano i 3 anni di invecchiamento nella sakagura, costituiscono oggi una piccola fetta della produzione nazionale di nihonshu.



I C
N H
V I
E A
C T
I


古酒

	<p>DARUMA MASAMUNE</p> <p><i>Sakagura</i> Shiraki Tsunesuke <i>Sakagura</i> Shoten</p> <p><i>Regione</i> Hyogo <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 13% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>45€</p>
	<p>UROKO YAMAHAI</p> <p><i>Sakagura</i> Shimazaki Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Tochigi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ○ <i>SMV</i></p>	<p>30€</p>
	<p>ZUISHOU</p> <p><i>Sakagura</i> Kenbishi Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hyogo <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 18% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>53€</p>
	<p>MIZUHO</p> <p><i>Sakagura</i> Kenbishi Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hyogo <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ○ <i>SMV</i></p>	<p>35€</p>





<p>UROKO HIZOU 5 YEARS</p>  <p><i>Sakagura</i> Shimazaki Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Tochigi <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17,5% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +3 <i>SMV</i></p>	<p>110€</p>
<p>MOMOTOSE GONEN 10 YEARS 300ML</p>  <p><i>Sakagura</i> Fukumitsuya SRL <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kanazawa <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 2 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -3 <i>SMV</i></p>	<p>70€</p>
<p>MOMOTOSE JUNEN 5 YEARS 300ML</p>  <p><i>Sakagura</i> Fukumitsuya SRL <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kanazawa <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Yamadanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 2,5 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> 0 <i>SMV</i></p>	<p>45€</p>
<p>KOSHU TAMAHIKO 1999</p>  <p><i>Sakagura</i> Wada Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> Sasanishiki <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 15% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> +3 <i>SMV</i></p>	<p>63€</p>

	SHIRAYUKI EDO GENSHU		<i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i>	42€
	<i>Sakagura</i> Konishi <i>Sakagura</i>	<i>Alcol</i> 18% <i>Alcohol</i>		
	<i>Regione</i> Hyogo <i>Region</i>	<i>Polish</i> ... <i>Polish</i>		
	<i>Riso</i> ... <i>Rice</i>	<i>SMV</i> -35 <i>SMV</i>		







In questa categoria troviamo
liquori prodotti con una base
di sake infusa con frutta
fresca.

Gli aromi che si percepiscono
provengono dalla frutta.





L I Q U O R I

リキョール

	<p>KODAKARA PEAR</p> <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 8% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>40€</p>
	<p>KODAKARA YUZU</p> <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 8% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>40€</p>
	<p>KODAKARA GINGER</p> <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 8% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>40€</p>
	<p>KODAKARA SUMOMO</p> <p><i>Sakagura</i> Tatenokawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 8% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>40€</p>








<p>KODAKARA MOMO SAKURA</p>  <p><i>Sakagura</i> Rokkasen <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 9,5% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>40€</p>
<p>CARAMEL SHU</p>  <p><i>Sakagura</i> Kitaoka Honten <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Nara <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 9% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>45€</p>
<p>KIKUISAMI UMESHU</p>  <p><i>Sakagura</i> Kikuisami <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 8% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>35€</p>
<p>CHIYOKOTOBUKI UMESHU</p>  <p><i>Sakagura</i> Chiyokotobuki <i>Sakagura</i> Toraya</p> <p><i>Regione</i> Yamagata <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 8% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>25€</p>

	<p>NAKAJIMA SHIROKU YUZUSHU</p> <p><i>Sakagura</i> Nakashima Jozo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Gifu <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> 19,5 <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -82 <i>SMV</i></p>	<p>30€</p>
	<p>KOZAEMON JUNMAI KABOSUSJU</p> <p><i>Sakagura</i> Nakashima Jozo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Gifu <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 5% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>35€</p>
	<p>HIDA NO DOBU 300ML</p> <p><i>Sakagura</i> Waianabe <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Gifu <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 17% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> -15 <i>SMV</i></p>	<p>20€</p>
	<p>COKUN</p> <p><i>Sakagura</i> Kamoizumi <i>Sakagura</i> Shuzo</p> <p><i>Regione</i> Hiroshima <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 8% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	<p>25€</p>







 <p>SPARKLING UMESHU 375ML</p> <p><i>Sakagura</i> Fujitakasago <i>Sakagura</i> Shuzo</p> <p><i>Regione</i> Shizuoka <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 8% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	25€
 <p>ROCK'N PLUM</p> <p><i>Sakagura</i> Kokonoe Saika <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 0% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	35€
 <p>ROCK'N YUZU</p> <p><i>Sakagura</i> Kokonoe Saika <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Riso</i> ... <i>Rice</i></p>	<p><i>Acidità</i> ... <i>Acidity</i></p> <p><i>Alcol</i> 0% <i>Alcohol</i></p> <p><i>Polish</i> ... <i>Polish</i></p> <p><i>SMV</i> ... <i>SMV</i></p>	35€



In questa categoria troviamo prodotti distillati provenienti dal Giappone (rum, shochu, awamori) che abbiamo selezionato per la loro unicità.





D I S T I L L A T I


スピリッツ

	<p>NAKA NAKA</p> <p><i>Sakagura</i> Huroki Honten <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyazaki <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>30€</p>
	<p>YAMAZARU</p> <p><i>Sakagura</i> Osuzuyama <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyazaki <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>35€</p>
	<p>KIROKU</p> <p><i>Sakagura</i> Kuroki Honten <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyazaki <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Koji, <i>Koji</i> Patate Dolci</p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>35€</p>
	<p>AMABUKI SAKE KASU</p> <p><i>Sakagura</i> Amabuki Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Saga <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> ... <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>40€</p>









<p>YAMADAICHI MURASAKI</p>  <p><i>Sakagura</i> Ooyama Jinhichi <i>Sakagura</i> Shoten</p> <p><i>Regione</i> Kagoshima <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> ... <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 34% <i>Alcohol</i></p>	<p>60€</p>
<p>JUNMAISEI KUMA-SHOCHU</p>  <p><i>Sakagura</i> Takahashi Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hitoyoshi <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> ... <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>45€</p>
<p>GINREI SHIRO</p>  <p><i>Sakagura</i> Takahashi Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Hitoyoshi <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> ... <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>40€</p>
<p>BENI KOMAKI</p>  <p><i>Sakagura</i> Komaki <i>Sakagura</i> Distillery</p> <p><i>Regione</i> Kagoshima <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Patate Dolci <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>60€</p>

 <p>ISEKICHIDON</p> <p><i>Sakagura</i> Komaki <i>Sakagura</i> Distillery</p> <p><i>Regione</i> Kagoshima <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Patate Dolci <i>Koji</i> di Satsuma</p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Honkaku Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>35€</p>
 <p>SENBONZAKURA</p> <p><i>Sakagura</i> Yanagita <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyazaki <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Koji, <i>Koji</i> Patate Dolci</p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>38€</p>
 <p>ASAHI-MANNEN KURO-KOJI</p> <p><i>Sakagura</i> Watanabe <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyazaki <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Koji, <i>Koji</i> Patate Dolci</p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>35€</p>
 <p>EN</p> <p><i>Sakagura</i> Rokuchoshi <i>Sakagura</i> Shuzo</p> <p><i>Regione</i> Miyazaki <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> ... <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 40% <i>Alcohol</i></p>	<p>70€</p>













 <p>KODAIIKKO</p> <p><i>Sakagura</i> Rokuchoshi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kumamoto <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> ... <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 38% <i>Alcohol</i></p>	120€
 <p>HYAKUNEN NO KODOKU</p> <p><i>Sakagura</i> Kurokihonten <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kyushu <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 40% <i>Alcohol</i></p>	80€
 <p>AOKAGE</p> <p><i>Sakagura</i> Yanagita <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kyushu <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	38€
 <p>NATSUNO AKAKAGE</p> <p><i>Sakagura</i> Yanagita <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kyushu <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo Distico <i>Koji</i> Nishinohoshi</p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 20% <i>Alcohol</i></p>	25€

 <p>THE YANAGITA MIZUNARA</p> <p><i>Sakagura</i> Yanagita <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kyushu <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo Distico <i>Koji</i> Nishinoho</p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 40% <i>Alcohol</i></p>	85€
 <p>THE YANAGITA SAKURAKO</p> <p><i>Sakagura</i> Yanagita <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kyushu <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo Distico <i>Koji</i> Nishinoho</p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 38% <i>Alcohol</i></p>	65€
 <p>THE YANAGITA RYŪ</p> <p><i>Sakagura</i> Yanagita <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kyushu <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 41% <i>Alcohol</i></p>	50€
 <p>GENSHU- MANNENBOSHI BLACK</p> <p><i>Sakagura</i> Watanabe <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyazaki <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 40% <i>Alcohol</i></p>	90€










 <p>GENSHU-MANNENBOSHI WHITE</p> <p><i>Sakagura</i> Watanabe <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyazaki <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 40% <i>Alcohol</i></p>	65€
 <p>ASAHI-MANNEN UNDILUITED DAICHI NO YUME</p> <p><i>Sakagura</i> Watanabe <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyazaki <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Patate Dolci <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 40% <i>Alcohol</i></p>	75€
 <p>ASAHI-MANNEN MUGI MUGI</p> <p><i>Sakagura</i> Watanabe <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyazaki <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	28€
 <p>TOJI-JUNPEI</p> <p><i>Sakagura</i> Kodama <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Miyazaki <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Patate Dolci <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	40€

 <p>JUN NO JUN</p> <p><i>Sakagura</i> Kodama <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kyushu <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo Distico <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>35€</p>
 <p>YAMASEMI</p> <p><i>Sakagura</i> Osuzuyama <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Monte Osuzu <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Riso <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>28€</p>
 <p>YAMANeko</p> <p><i>Sakagura</i> Osuzuyama <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Monte Osuzu <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Patate Dolci <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>28€</p>
 <p>YAMARAZU</p> <p><i>Sakagura</i> Osuzuyama <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Monte Osuzu <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>30€</p>









<p>TOKUGIN ROKUCHOSHI</p>  <p><i>Sakagura</i> Rokuchoshi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Asagiri <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Riso Indica <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 35% <i>Alcohol</i></p>	<p>40€</p>
<p>ROKUCHOSHI</p>  <p><i>Sakagura</i> Rokuchoshi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Asagiri <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Riso Hinohikari <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>40€</p>
<p>PIMENTO</p>  <p><i>Sakagura</i> Ochiai Shuzojyo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kyushu <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo, <i>Koji</i> Peperoni Verdi</p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>42€</p>
<p>KAGAMIZU GINGER</p>  <p><i>Sakagura</i> Ochiai Shuzojyo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kyushu <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Orzo, Zenzero <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>50€</p>

 <p>RIHEI GINGER</p> <p><i>Sakagura</i> Ochiai Shuzojyo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Kagoshima <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Kyushu, Zenzero <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Shochu</p> <p><i>Alcol</i> 38% <i>Alcohol</i></p>	60€
 <p>SANGOSHO BLACK</p> <p><i>Sakagura</i> Yamakawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Riso Indica <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Awamori</p> <p><i>Alcol</i> 30% <i>Alcohol</i></p>	38€
 <p>SANGOSHO BLACK 5 YEARS</p> <p><i>Sakagura</i> Yamakawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Riso Indica <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Awamori</p> <p><i>Alcol</i> 43% <i>Alcohol</i></p>	65€
 <p>SANGOSHO 10 YEARS</p> <p><i>Sakagura</i> Yamakawa <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Riso Indica <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Awamori</p> <p><i>Alcol</i> 43% <i>Alcohol</i></p>	65€

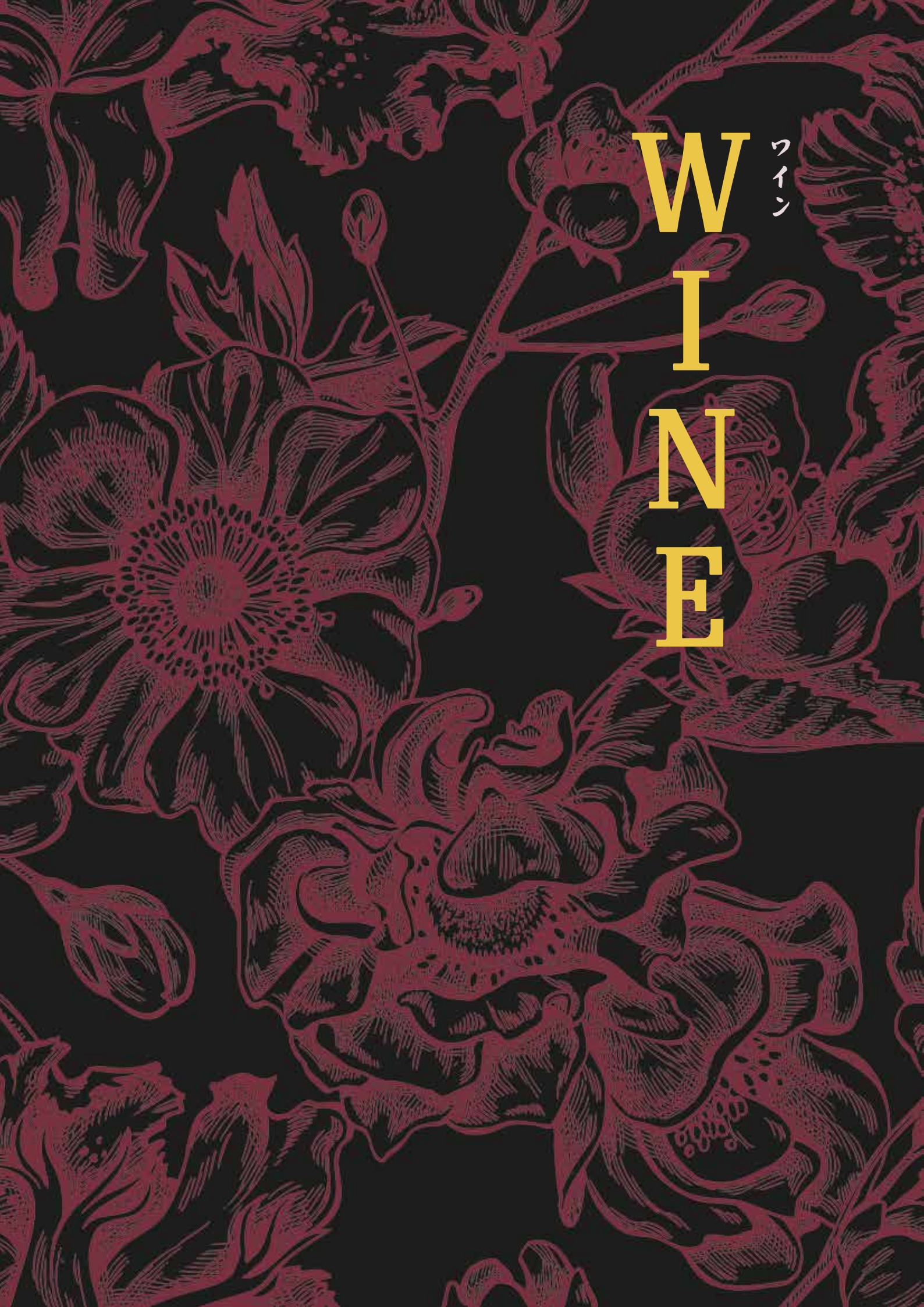




	ZUISEN HAKURYU <i>Sakagura</i> Zuisen Shuzo <i>Sakagura</i> <i>Regione</i> Kyushu <i>Region</i> <i>Koji</i> Nero, <i>Koji</i> Riso Indica	<i>Tipologia</i> <i>Typology</i> Awamori <i>Alcol</i> 43% <i>Alcohol</i>	40€
	MANN'S WINEMAKER'S UMESHU KOHAKUIRO <i>Sakagura</i> Sakagura Heiwa <i>Sakagura</i> <i>Regione</i> Yamanashi <i>Region</i> <i>Koji</i> ... <i>Koji</i>	<i>Tipologia</i> <i>Typology</i> Umeshu <i>Alcol</i> 12% <i>Alcohol</i>	40€
	TOJI-JUNPEI GENSHU <i>Sakagura</i> Kodama <i>Sakagura</i> <i>Regione</i> Otsuka <i>Region</i> <i>Koji</i> Patate Dolci <i>Koji</i>	<i>Tipologia</i> <i>Typology</i> Genshu <i>Alcol</i> 38% <i>Alcohol</i>	45€
	MATSUI UMESHU <i>Sakagura</i> Kurayoshi <i>Sakagura</i> <i>Regione</i> Tottori <i>Region</i> <i>Koji</i> Umeshu <i>Koji</i>	<i>Tipologia</i> <i>Typology</i> ... <i>Alcol</i> 14% <i>Alcohol</i>	65€

 <p>BAISHIN SHUNJU</p> <p><i>Sakagura</i> Kotsuzumi <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> ... <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Umeshu <i>Koji</i></p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>...</p> <p><i>Alcol</i> 10% <i>Alcohol</i></p>	<p>40€</p>
 <p>ZANPA WHITE</p> <p><i>Sakagura</i> Higa Shuzo <i>Sakagura</i></p> <p><i>Regione</i> Okinawa <i>Region</i></p> <p><i>Koji</i> Nero, <i>Koji</i> Riso Indica</p>	<p><i>Tipologia</i> <i>Typology</i></p> <p>Awamori</p> <p><i>Alcol</i> 25% <i>Alcohol</i></p>	<p>70€</p>



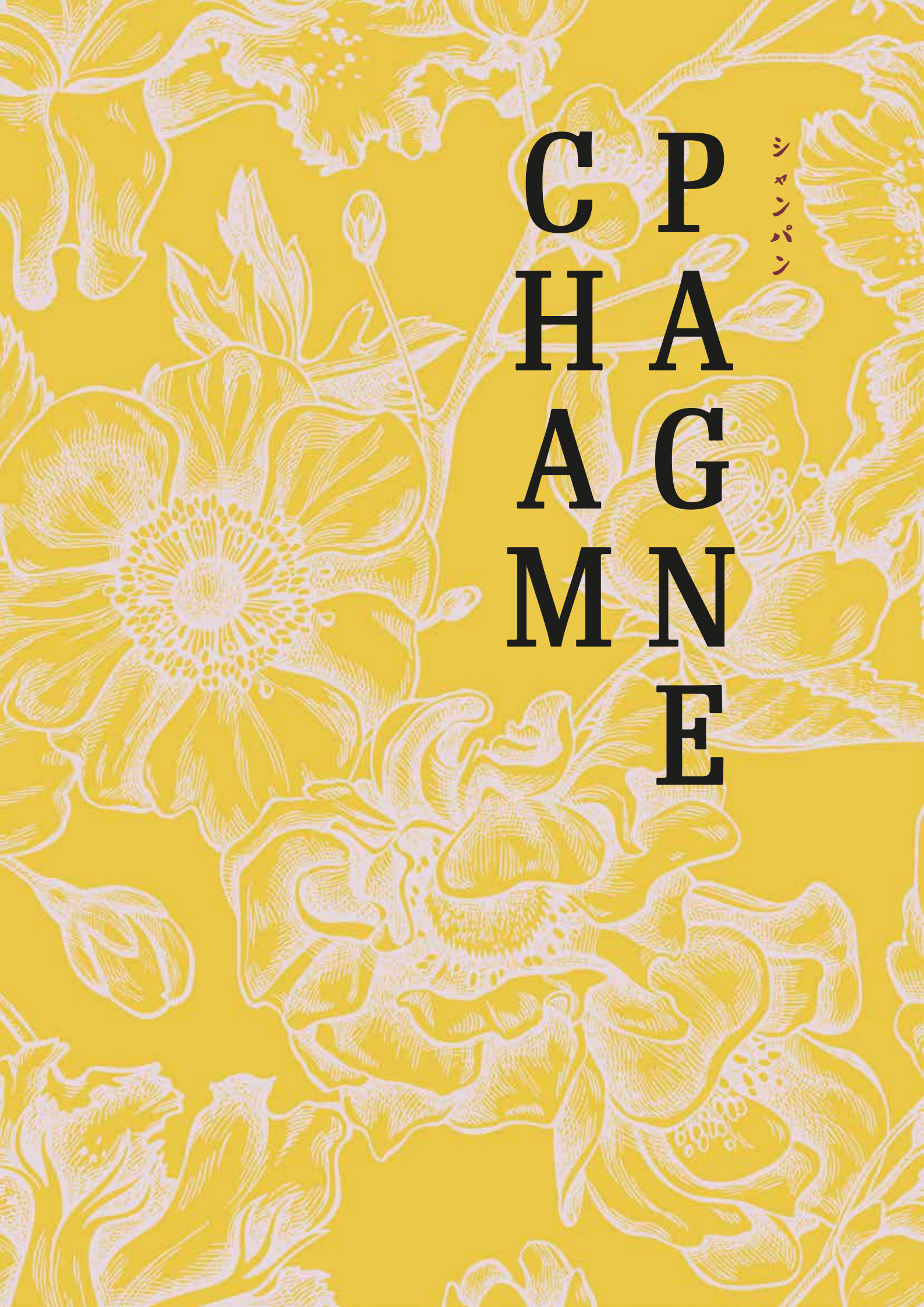


W
I
N
E

ワイン

CP
HA
AG
MN
E

シ
ヤ
ン
パ
ン



DOM PÉRIGNON

P2 <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 52% Chardonnay, 48% Pinot Noir</i>	580€
Rosè <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 57% Pinot Noir, 43% Chardonnay</i>	450€
Brut <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 52% Chardonnay, 48% Pinot Noir</i>	230€

KRUG

Grand Cuvée <i>Francia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	295€
Rosè <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay</i>	390€
Vintage <i>Francia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	700€
Clos Du Mesnil 2006 <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	2.200€

ARMAND DE BRIGNAC

Gold <i>Francia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	350€
Rosè <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 50% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 10% Chardonnay</i>	550€
Brut Green <i>Francia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	550€



PERRIER - JOUËT



Belle Époque Brut <i>Francia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Noir</i>	190€
Belle Époque Rosè <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 50% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 5% Pinot Meunier</i>	350€
Blason Rosè <i>Francia - 12% alc. vol. - 50% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 25% Pinot Meunier</i>	80€
Grand Brut <i>Francia - 12% alc. vol. - 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay</i>	65€

MOËT & CHANDON

Collection Imperiale Creation N.1 <i>Francia - 12% alc. vol. - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	250€
Réserve Imperiale <i>Francia - 12% alc. vol. - 40% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 30% Chardonnay</i>	55€
Réserve Imperiale MGM <i>Francia - 12% alc. vol. - 40% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 30% Chardonnay</i>	110€
Vintage Collection <i>Francia - 12,5% alc. vol. - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	70€
Vintage Collection Rosè <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 46% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 22% Pinot Meunier</i>	75€

Prezzi da intendersi per calice Prices to be intended per glass
Il consumo di bottiglie di vino al tavolo parte da 20€
The consumption of bottles of wine at the table starts from 20€

VEUVE CLICQUOT

Cuvée Saint-Pétersbourg <i>Francia - 12% alc. vol. - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	60€
Cuvée Saint-Pétersbourg MGM <i>Francia - 12% alc. vol. - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	135€
La Grand Dame Rosè <i>Francia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Noir</i>	290€
La Grand Dame Brut <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 100% Blanc de Noirs</i>	205€

POL ROGER

Wiston Churchill <i>Francia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Noir</i>	420€
Vintage <i>Francia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Noir</i>	95€
Pure Extra Brut <i>Francia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	65€
Réserve <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir</i>	60€
Réserve MGM <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir</i>	120€
Vintage Rosè <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay</i>	90€



LOUIS ROEDERER

Cristal, Brut 560€
Francia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Noir

Cristal Rosè 700€
Francia - 12% alc. vol. - 55% Pinot Noir, 55% Chardonnay

Vintage Brut 95€
Francia - 12% alc. vol. - 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Vintage Rosè 95€
*Francia - 12% alc. vol. - 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay,
20% Pinot Meunier*

Collection 65€
*Francia - 12% alc. vol. - 42% Chardonnay, 40% Pinot Noir
18% Pinot Meunier*

Philippe Starck Rosè 90€
*Francia - 12,5% alc. vol. - 50% Pinot Noir, 37% Chardonnay,
13% Pinot Meunier*

Blanc de Blancs 95€
Francia - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay

RUINART

Blanc de Blancs 110€
Francia - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay

Rosè 110€
Francia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Noir

Brut 65€
*Francia - 12% alc. vol. - 57% Pinot Noir, 40% Chardonnay,
3% Pinot Meunier*



Prezzi da intendersi per calice Prices to be intended per glass
Il consumo di bottiglie di vino al tavolo parte da 20€
The consumption of bottles of wine at the table starts from 20€

ENOSAKE
SAKE • SUSHI • WINE

BOLLINGER

R.D <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay</i>	350€
Grande Année Rosè <i>Francia - 12% alc. vol. - 68% Pinot Noir, 32% Chardonnay</i>	220€
Grande Année <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay</i>	190€
Special Cuvée <i>Francia - 12% alc. vol. - 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier</i>	75€
Special Cuvée MGM <i>Francia - 12% alc. vol. - 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier</i>	180€
Rosè <i>Francia - 12% alc. vol. - 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier</i>	120€
B13 Blanc de Noirs <i>Francia - 12% alc. vol. - Pinot Noir</i>	180€

BILLECART-SALMON

Brut Reserve <i>Francia - 12% alc. vol. - 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay</i>	50€
Rosè <i>Francia - 12% alc. vol. - 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay</i>	80€



DEVAUX

Grande Cuvée D 50€
Francia - 12% alc. vol. - 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Cuvée Ultra D 50€
Francia - 12% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Noir

ALEXANDRE FILAINE

Speciale 110€
*Francia - 12% alc. vol. - 45% Pinot Noir, 30% Chardonnay,
25% Pinot Meunier*

DMY 130€
*Francia - 12% alc. vol. - 45% Pinot Noir, 35% Chardonnay,
20% Pinot Meunier*

Bruno Paillard, Blanc de Blancs 90€
Francia - 12% alc. vol. - 100% Chardonnay

Jacquesson, Extra Brut 85€
*Francia - 12,5% alc. vol. - 57% Chardonnay, 22% Pinot Meunier,
21% Pinot Noir*

Charles Heidsieck, Brut Liberty 65€
Francia - 12% alc. vol. - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Deutz, Brut 50€
Francia - 12% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Goutorbe, Brut 38€
*Francia - 12% alc. vol. - 70% Pinot Noir, 25% Chardonnay,
5% Pinot Meunier*



Prezzi da intendersi per calice Prices to be intended per glass
Il consumo di bottiglie di vino al tavolo parte da 20€
The consumption of bottles of wine at the table starts from 20€

ENOSAKE
SAKE • SUSHI • WINE

B
O
L
L
E
I
C
T
I
A
N
L
I
A
N
E

イタリアのスーパータリングワイン

METODO CLASSICO - FRANCIACORTA

CLASSIC METHOD - FRANCIACORTA ITALIAN SPARKLING WINES

Ca' del Bosco, Cuvée Prestige Brut <i>Lombardia - 12,5% alc. vol. - 55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero</i>	35€
Ca' del Bosco, Cuvée Prestige Rosè <i>Lombardia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Nero</i>	40€
Ca' del Bosco, Vintage Collection Satèn <i>Lombardia - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Bianco</i>	65€
Ca' del Bosco, Vintage Collection Extra Brut <i>Lombardia - 12,5% alc. vol. - 55% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 15% Pinot Bianco</i>	65€
Bellavista, Alma Brut <i>Lombardia - 12,5% alc. vol. - 77% Chardonnay, 22% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco</i>	35€
Marchesi Antinori, Contessa Maggi <i>Lombardia - 12,5% alc. vol. - 85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco</i>	70€
Antica Fratta, Essence Brut <i>Lombardia - 12,5% alc. vol. - 80% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco</i>	30€
Antica Fratta, Essence Rosè <i>Lombardia - 12,5% alc. vol. - 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero</i>	40€
Coppo, Piero Coppo <i>Lombardia - 12,5% alc. vol. - 100% Pinot Nero</i>	90€
Ettore Germano, Rosanna <i>Lombardia - 12,5% alc. vol. - 100% Pinot Nero</i>	35€



TRENTO DOC TRENTO DOC ITALIAN SPARKLING WINES

Ferrari, Perlè Nero 60€
Trentino Alto Adige - 12,5% alc. vol. - 100% Pinot Nero

ROSÈ ROSÈ ITALIAN SPARKLING WINES

Famiglia Cotarella, Tellus Rosè di Syrah 25€
Lazio - 12% alc. vol. - 100% Syrah

Tenuta Monteloro, Scabrezza 25€
Toscana - 13,5% alc. vol. - 100% Pinot Grigio

M. Antinori / Tenuta Guado al Tasso, Scalabrone 25€
Toscana - 13% alc. vol. - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

M. Antinori / Tenuta Aldobrandesca, A Aldobrandesca 30€
Toscana - 11,5% alc. vol. - 100% Aleatico

Terlan, Lagrein Rosè 25€
Trentino Alto Adige - 13% alc. vol. - 100% Lagrein

Tormaresca, Furia di Calafuria 28€
Puglia - 12,5% alc. vol. - Negroamaro, Syrah, Cabernet Franc



Prezzi da intendersi per calice Prices to be intended per glass
Il consumo di bottiglie di vino al tavolo parte da 20€
The consumption of bottles of wine at the table starts from 20€

ENOSAKE
SAKE • SUSHI • WINE

イタリアの白ワイン

V B I
I I T
N A A
I N L
C I
H A
I N
I

BIANCHI WHITE WINES

Famiglia Cotarella, Tellus <i>Lazio - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	25€
Cantina Sant'Andrea, Riflessi Bianco <i>Lazio - 12,5% alc. vol. - 60% Trebbiano, 40% Malvasia</i>	20€
Castello Colle Massari, Melacce <i>Toscana - 14% alc. vol. - 100% Vermentino</i>	25€
M. Antinori, Villa Antinori <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - 100% Pinot Bianco</i>	25€
M. Antinori / Tenuta Monteloro, Mezzo Braccio <i>Toscana - 12,5% alc. vol. - 100% Riesling</i>	25€
M. Antinori / Tenuta Guado al Tasso, Vermentino <i>Toscana - 12,5% alc. vol. - 100% Vermentino</i>	30€
Gaja, Vistamare <i>Toscana - 14% alc. vol. - 60% Vermentino, 40% Viognier</i>	50€
Ettore Germano, Herzu <i>Piemonte - 12,5% alc. vol. - 100% Riesling</i>	25€
Ceretto, Blangé Langhe <i>Piemonte - 13% alc. vol. - 100% Arneis</i>	25€
Gaja, Rossj Bass <i>Piemonte - 14% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	80€
Gaja, Gaja e Rey <i>Piemonte - 13,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	290€
Gaja, Alteni di Brassica <i>Piemonte - 12,5% alc. vol. - 100% Riesling</i>	200€



BIANCHI WHITE WINES



Franz Haas, Manna <i>Trentino Alto Adige - 13,5% alc. vol. - 40% Riesling Renano, 20% Chardonnay, 15% Gewurztraminer, 15% Kerner, 10% Sauvignon</i>	30€
Terlan, Chardonnay <i>Trentino Alto Adige - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	25€
Terlan, Winkl Sauvignon <i>Trentino Alto Adige - 13% alc. vol. - 100% Sauvignon</i>	25€
Terlan, Lunare <i>Trentino Alto Adige - 15% alc. vol. - 100% Gewürztraminer</i>	50€
Terlan, Vorberg <i>Trentino Alto Adige - 13,5% alc. vol. - 100% Pinot Bianco</i>	40€
Terlan, Quarz <i>Trentino Alto Adige - 14% alc. vol. - 100% Sauvignon Blanc</i>	60€
St. Michael-Eppan, Sanct Valentin Gewürztraminer <i>Trentino Alto Adige - 14% alc. vol. - 100% Gewürztraminer</i>	35€
St. Michael-Eppan, Sanct Valentin Chardonnay <i>Trentino Alto Adige - 14% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	35€
St. Michael-Eppan, Sanct Valentin Sauvignon <i>Trentino Alto Adige - 14% alc. vol. - 100% Sauvignon</i>	35€

Prezzi da intendersi per calice Prices to be intended per glass
Il consumo di bottiglie di vino al tavolo parte da 20€
The consumption of bottles of wine at the table starts from 20€

BIANCHI WHITE WINES

Jermann, Chardonnay <i>Friuli Venezia Giulia - 13% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	30€
Jermann, Vinnae Ribolla Gialla <i>Friuli Venezia Giulia - 12,5% alc. vol. - 90% Ribolla Gialla 90% 5% Friuliano, 5% Riesling Renano</i>	30€
Jermann, Vintage Tunina <i>Friuli Venezia Giulia - 13% alc. vol. - Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit</i>	60€
Livio Felluga, Pinot Grigio <i>Friuli Venezia Giulia - 13,5% alc. vol. - 100% Pinot Grigio</i>	30€
Livio Felluga, Sauvignon <i>Friuli Venezia Giulia - 13% alc. vol. - 100% Sauvignon</i>	30€
Vie di Romans, Flors di Uis Cuvée <i>Friuli Venezia Giulia - 14,5% alc. vol. - 48% Malvasia, 31% Friulano, 21% Riesling</i>	38€
Vie di Romans, Dessimis Pinot Grigio <i>Friuli Venezia Giulia - 14,5% alc. vol. - 100% Pinot Grigio</i>	38€
Vie di Romans, Chardonnay <i>Friuli Venezia Giulia - 14,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	38€
M. Antinori / Castello della Sala, San Giovanni della Sala <i>Umbria - 12,5% alc. vol. - 85% Chardonnay, 15% Grechetto</i>	25€
M. Antinori / Castello della Sala, Bramito della Sala <i>Umbria - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	25€
M. Antinori / Castello della Sala, Conte della Vipera <i>Umbria - 13% alc. vol. - Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	30€
M. Antinori / Castello della Sala, Cervaro della Sala <i>Umbria - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	70€



BIANCHI WHITE WINES

Cantine Colosi, Salina Bianco <i>Sicilia - 12,5% alc. vol. - Inzolia, Cataratto</i>	25€
Cantine Colosi, Salina Bianco <i>Sicilia - 12,5% alc. vol. - 100% Malvasia</i>	25€
Mazzei, Azisola <i>Sicilia - 13% alc. vol. - 100% Grillo</i>	35€
Tornatore, Pietrarizzo Etna Bianco <i>Sicilia - 13% alc. vol. - Carricante, Catarratto</i>	35€
Argiolas, Costamolino <i>Sardegna - 14% alc. vol. - 100% Vermentino</i>	25€
Argiolas, Is Argiolas <i>Sardegna - 14,5% alc. vol. - 100% Vermentino</i>	25€
Capichera, Vign'angena <i>Sardegna - 14% alc. vol. - 100% Vermentino</i>	30€
Capichera, Vermentino in Purezza <i>Sardegna - 14% alc. vol. - 100% Vermentino</i>	45€
Capichera, Vermentino VT <i>Sardegna - 14% alc. vol. - 100% Vermentino</i>	55€



Prezzi da intendersi per calice Prices to be intended per glass
Il consumo di bottiglie di vino al tavolo parte da 20€
The consumption of bottles of wine at the table starts from 20€

イタリアの赤ワイン

V R I
I O T
N S A
I S L
I I
A
N
I

ROSSI RED WINES

Paolo e Noemia d'Amico, Magie <i>Lazio - 14% alc. vol. - 100% Merlot</i>	30€
Famiglia Cotarella, Tellus <i>Lazio - 13,5% alc. vol. - 100% Syrah</i>	25€
Famiglia Cotarella, Sodale <i>Lazio - 14,5% alc. vol. - 100% Merlot</i>	30€
Famiglia Cotarella, Montiano <i>Lazio - 14,5% alc. vol. - 100% Merlot</i>	65€
Cantina Sant'Andrea, Riflessi Rosso <i>Lazio - 12,5% alc. vol. - 100% Merlot</i>	20€
Frescobaldi, Castelgiocondo Brunello di Montalcino <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	50€
Poggio al Tesoro, Sondraia <i>Toscana - 15% alc. vol. - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	65€
Tenuta Meraviglia, Maestro di Cava Bolgheri Superiore <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - 100% Cabernet Franc</i>	65€
Le Mortelle, Poggio alle Nane <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - 80% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon</i>	70€
Collemassari, Podere Grattamacco Bolgheri Rosso <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - Sangiovese, Merlot</i>	90€
Collemassari, Podere Grattamacco Bolgheri Rosso MGM <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - Sangiovese, Merlot</i>	180€
Collemassari, Bolgheri Rosso <i>Toscana - 14% alc. vol. - 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot, 10% Sangiovese</i>	30€
Mazzei, Siepi Castello di Fonterutoli <i>Toscana - 14% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	120€
Mazzei, Ipsus Chianti Classico <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	380€



ROSSI RED WINES



Castello Banfi, Poggio all'Oro Brunello di Montalcino <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	130€
Società Agricola Capannelle / Avignonesi, 50 & 50 <i>Toscana - 14% alc. vol. - Sangiovese, Merlot</i>	130€
Fontodi, Flaccianello della Pieve <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	180€
Tenuta San Guido, Sassicaia <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot</i>	360€
Tenuta San Guido, Guidoalberto <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot</i>	55€
Tenuta Masseto, Masseto <i>Toscana - 15% alc. vol. - 100% Merlot</i>	1.500€
Tenuta Masseto, Massetino <i>Toscana - 15% alc. vol. - 100% Merlot</i>	800€
Castello del Terriccio, Castello del Terriccio <i>Toscana - 15% alc. vol. - Syrah, Petit Verdot</i>	100€
Castello del Terriccio, Lupicaia <i>Toscana - 14% alc. vol. - 90% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot</i>	150€
Castello del Terriccio, Tassinaia <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon</i>	35€
M. Antinori, Pian delle Vigne Rosso di Montalcino <i>Toscana - 14% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	25€
M. Antinori, Pian delle Vigne Brunello di Montalcino <i>Toscana - 14% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	70€
M. Antinori, Il Bruciato <i>Toscana - 14% alc. vol. - 37% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 18% Cabernet Franc, 17% Syrah, 4% Petit Verdot</i>	28€
M. Antinori, Villa Antinori Chianti Classico Riserva <i>Toscana - 14% alc. vol. - 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon</i>	35€

Prezzi da intendersi per calice Prices to be intended per glass
Il consumo di bottiglie di vino al tavolo parte da 20€
The consumption of bottles of wine at the table starts from 20€

ROSSI RED WINES

M. Antinori, Cont'Ugo <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon</i>	45€
M. Antinori, Badia a Passignano Chianti Cl. Gran Selezione <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	55€
M. Antinori, Villa Cigliano Chianti Classico Gran Selezione <i>Toscana - 15% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	95€
M. Antinori, Tignanello <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	160€
M. Antinori, Guado al Tasso 2006 <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot, Vermentino</i>	210€
M. Antinori, Solaia <i>Toscana - 14% alc. vol. - 75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc</i>	380€
M. Antinori, Matarocchio <i>Toscana - 14% alc. vol. - 100% Cabernet Franc</i>	450€
Tenuta Luce, La Vite Lucente <i>Toscana - 14% alc. vol. - Merlot, Sangiovese</i>	35€
Tenuta Luce, Luce <i>Toscana - 14% alc. vol. - Merlot, Sangiovese</i>	120€
Tenuta Luce, Luce Brunello di Montalcino <i>Toscana - 15,5% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	130€
Casanova di Neri, Brunello di Montalcino <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	55€
Le Ragnaie, Brunello di Montalcino <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	60€
Argiano, Solengo <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Merlot</i>	80€



ROSSI RED WINES

Ornellaia, Le Volte dell'Ornellaia <i>Toscana - 13% alc. vol. - 70% Merlot, 15% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon</i>	25€
Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - 64% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot</i>	65€
Ornellaia, Ornellaia <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot 5% Cabernet Franc</i>	240€
Castello Romitorio, Brio <i>Toscana - 14% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	25€
Castello Romitorio, Brunello di Montalcino <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	60€
Castello Romitorio, Filo di Seta Brunello di Montalcino <i>Toscana - 14% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	130€
Bibi Graetz, Colore <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - 80% Sangiovese, 10% Colorino, 10% Canaiolo</i>	230€
Tenuta San Leonardo, San Leonardo <i>Trentino Alto Adige - 13% alc. vol. - 60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot</i>	90€
Franz Haas, Schweizer <i>Trentino Alto Adige - 14% alc. vol. - 100% Pinot Nero</i>	50€
Franz Haas, Ponkler <i>Trentino Alto Adige - 14% alc. vol. - 100% Pinot Nero</i>	95€



Prezzi da intendersi per calice Prices to be intended per glass
Il consumo di bottiglie di vino al tavolo parte da 20€
The consumption of bottles of wine at the table starts from 20€

ENOSAKE
SAKE • SUSHI • WINE

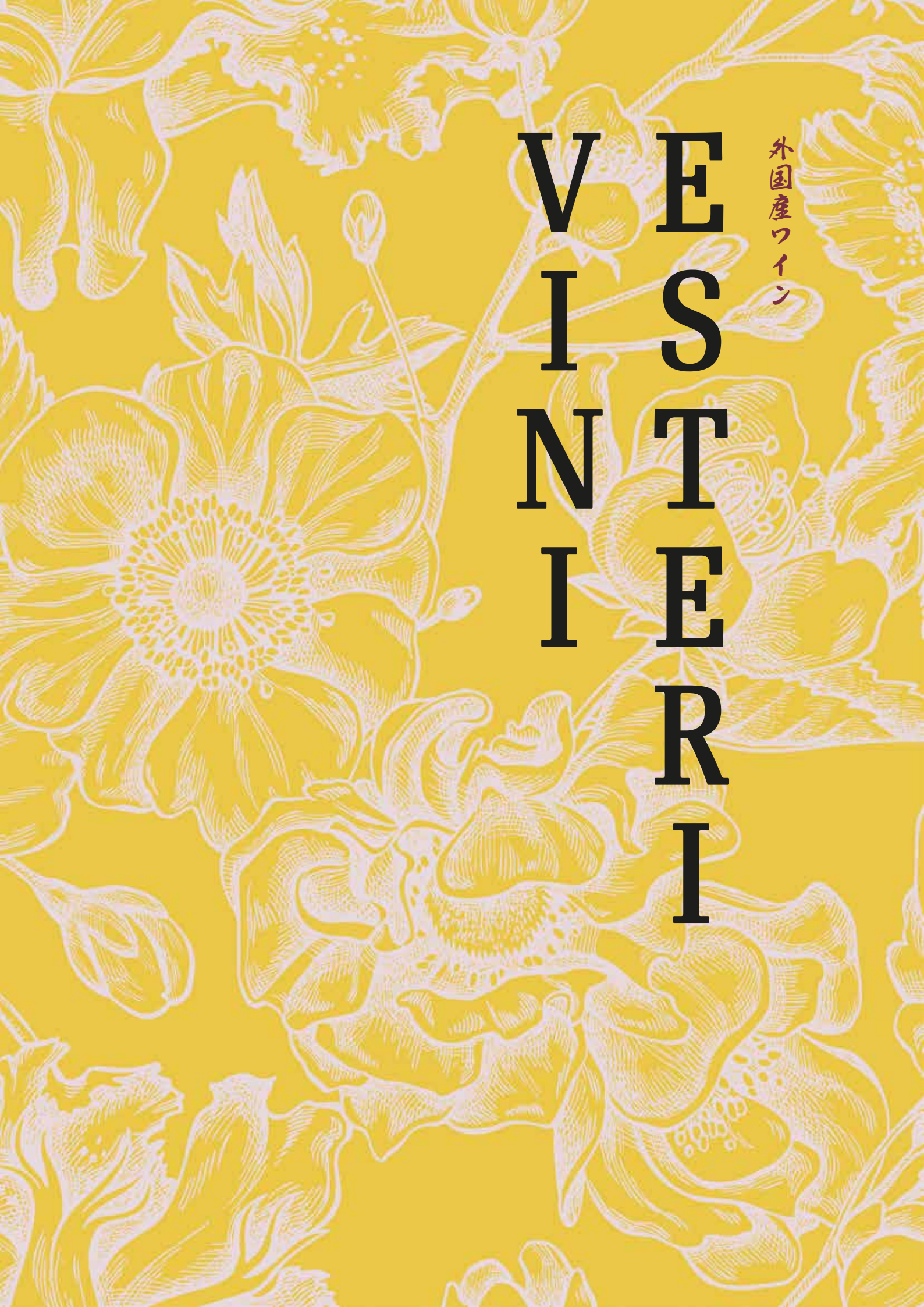
ROSSI RED WINES

Gaja, Sorì Tildin Barbaresco <i>Piemonte - 14% alc. vol. - 100% Nebbiolo</i>	800€
Gaja, Conteisa Barolo <i>Piemonte - 14% alc. vol. - 100% Nebbiolo</i>	520€
Gaja, Barbaresco <i>Piemonte - 14% alc. vol. - 100% Nebbiolo</i>	250€
Gaja, Sito Moresco <i>Piemonte - 14% alc. vol. - 85% Nebbiolo, 10% Barbera, 5% Merlot</i>	65€
Prunotto, Barbaresco <i>Piemonte - 14% alc. vol. - 100% Nebbiolo</i>	38€
Ettore Germano, Barbera D'Alba Superiore della Madre <i>Piemonte - 14% alc. vol. - 100% Barbera</i>	25€
Girlan, Trattmann Pinot Nero Riserva <i>Piemonte - 14% alc. vol. - 100% Pinot Nero</i>	45€
Sartori, Amarone della Valpolicella <i>Veneto - 15% alc. vol. - 50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Cabernet Sauvignon</i>	30€
Famiglia Cotarella, Vitiano <i>Umbria - 13,5% alc. vol. - Cabernet Sauvignon</i>	25€
Vespa, Bruno Primitivo <i>Puglia - 14% alc. vol. - 100% Primitivo</i>	25€



外国産ワイン

V
E
S
T
I
E
R
I



BIANCHI ESTERI FOREIGN WHITE WINES

Louis Latour, Grand Ardèche <i>Francia - 13,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	30€
Louis Latour, Chablis La Chanfleure <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	45€
Louis Latour, Pouilly Fuissé <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	60€
Louis Latour, Puligny Montrachet 1^{er} Cru <i>Francia - 13,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	125€
Louis Latour, Chassagne Montrachet 1^{er} Cru <i>Francia - 13,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	130€
Gitton, Galinot <i>Francia - 13,5% alc. vol. - 100% Sauvignon</i>	65€
Gitton, Sancerre <i>Francia - 13,5% alc. vol. - 100% Sauvignon</i>	35€
La Chablisienne, Chablis La Pierrelée <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	30€
Ladoucette, Pouilly Fumé <i>Francia - 13,5% alc. vol. - 100% Sauvignon</i>	35€
Domaines Leflaive, Mâcon Verzé <i>Francia - 13% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	70€
Tuzko Birtok, Riesling Pannon <i>Ungheria - 12% alc. vol. - 100% Riesling</i>	25€



ROSÈ ESTERI FOREIGN ROSÈ WINES



Jolie-Pitt & Perrin, Miraval <i>Francia - 14% alc. vol. - 100% Merlot</i>	35€
Château d'Esclans, Rock Angel <i>Francia - 13,5% alc. vol. - Greanache, Rolle</i>	45€
Château d'Esclans, Château d'Esclans <i>Francia - 12,5% alc. vol. - Grache, Vermentino</i>	55€
Château d'Esclans, Garrus <i>Francia - 13,5% alc. vol. - Greanache, Rolle</i>	120€
Château Galoupet, Côtes de Provence <i>Francia - 14% alc. vol. - 52% Grenache, 16% Tibouren, 15% Rolle, 14% Syrah, 3% Cinsault Sémillon</i>	50€

ROSSI ESTERI FOREIGN RED WINES

Louis Latour, Domaine de Valmoissine <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 100% Pinot Noir</i>	30€
Louis Latour, Gevrey Chambertin <i>Francia - 13,5% alc. vol. - 100% Pinot Noir</i>	180€
Louis Latour, Echezeaux Grand Cru <i>Francia - 14% alc. vol. - 100% Pinot Noir</i>	600€
Edmond de Rothschild, Chateau des Laurets <i>Francia - 14,5% alc. vol. - 80% Merlot, 20% Cabernet Franc</i>	65€
Château Malmaison, Moulis en Médoc <i>Francia - 12,5% alc. vol. - Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	45€
Cloudy Bay, Te Wahi <i>Nuova Zelanda - 13,5% alc. vol. - 100% Pinot Noir</i>	90€

Prezzi da intendersi per calice Prices to be intended per glass
Il consumo di bottiglie di vino al tavolo parte da 20€
The consumption of bottles of wine at the table starts from 20€

