



KURO



NIHONSHU

ARROZ YAMADANISHIKI

1936, Hiogo

DASSAI 45 JUNMAI DAIGINJO R\$750

Interior de Yamaguchi, umami equilibrado, aroma frutado, complexo e elegante.

DASSAI 23 JUNMAI DAIGINJO R\$1.350

Interior de Yamaguchi, aromático e boa doçura na boca, sabor limpo, final longo e persistente.

DASSAI BEYOND JUNMAI DAIGINJO R\$4.300

Prefeitura de Yamaguchi, aromas de rosas silvestres, lírios e pêra asiática, com sabores de ameixa e mel de Manuka. Final longo e impressionante.

ARROZ OMACHI

1859, Okayama

THE SEVEN KIMOTO R\$480

Província de Shimane, feito com um dos arrozes mais antigos do Japão, confere profundidade e umami ao sake. Perfil equilibrado, levemente seco e encorpado

FUMOTOI KIMOTO JUNMAI GINJO R\$520

Província de Yamagata, levemente seco, sabor e aroma equilibrado.

MORISHIMA SHUZO JUNMAI DAIGINJO R\$690

Província de Ibaraki, aroma de frutas cítricas, maçã, banana, especiarias como noz-moscada e cardamomo. Corpo médio, leve dulçor, premiado por sua qualidade artesanal.

NIHONSHU

ARROZ GOHYAKUMANGOKU

1957, Niigata

SHIRAKAWAGO JUNMAI GINJO

NIGORI

R\$445

Província de Gifu, doce, encorpado e textura cremosa característica dos nigris.

HOUOU BIDEN TSURUGI

R\$470

Província de Tochigi, perfil seco, levemente encorpado e aromático, com boa estrutura e frescor.

SHOKU HOP SAKE HOPPE

R\$545

Província de Niigata, fermentado com levedura de cerveja. Seco, leve e refrescante, com um toque aromático único devido ao uso de lúpulo.

ARROZ HATTAN35GOU

1963, Hiroshima

RYUSEI NAGI

JUNMAI GINJO

R\$540

Polido a 60%, de categoria Jun-Shu, tem um perfil equilibrado levemente seco, corpo médio e aromas sutis.

RYUSEI BEKKAKU

JUNMAI DAIGINJO

R\$1.350

Variedade de arroz típica de Hiroshima, polido a 40%, tem um núcleo amiláceo bem definido e traz estrutura e umami ao sake.

NIHONSHU | OUTROS ARROZES

HONJIKOMI URAKASUMI

R\$280

Sake Honjozo da província de Miyagi, feito com arroz Manamusume, seco e equilibrado.

KONISHI GINJO

HIYASHIBORI

R\$390

Província de Hyogo, Arroz Kokusanmai, corpo leve, baixo teor alcoólico, baixa acidez e aromas florais.

FUKUNISHIKI JUNMAI FU

R\$390

Província de Hyogo, feito com arroz Kinuhikari, perfil suave, levemente seco e equilibrado, com baixa graduação alcoólica (8% ABV), proporcionando uma experiência leve e refrescante.

KAZE NO MORI JUNMAI NAMA

R\$395

Província Nara, arroz Akitsuho corpo médio, aroma e sabor frutado e levemente frizante.

TENPOUICHI JUNMAI

R\$435

Região de Fukuyama, água subterrânea, leve, aroma frutado e sabor seco. Arroz Senbonnishiki, 199, Hiroshima

URAKASUMI KIMOTO JUNMAI 12

R\$460

Sake da província de Miyagi, feito com arroz Toyonishiki. Produzido pelo método Kimoto, que confere maior complexidade e acidez equilibrada. Seco, encorpado e levemente aromático, com notas sutis de umami.

NIHONSHU | OUTROS ARROZES

HAKURAKUSEI JUNMAI GINJO

R\$490

Província de Miyagi, feito com arroz Kokusanmai, polido a 55%. Seco, leve e refrescante, com aromas sutis e elegantes.

OTAFUKU 9DAIME JUNMAI GINJO

R\$490

Província de Hiroshima, feito com arroz Hattannishiki, equilibrado, levemente seco e aromático, com corpo médio e final elegante

KENKONICHI TOKUBETSU

JUNMAI KARAKUCHI

R\$510

Província de Miyagi, feito com arroz Sasanishiki, apresenta um perfil seco e leve, com boa acidez e aromas discretos

KOSHI NO KANBAI SAI

JUNMAI GINJO

R\$710

Província de Niigata, leve, seco, elegante. Blend de arroz Gohyakumangoku e Yamadanishiki.

ZANKYO SUPER 7

R\$3.950

Província de Miyagi, feito com arroz Kuranohana polido a 7%, resultando em extrema pureza.

VINHOS BRANCOS

DOMAINE CHEVALLIER

PETIT CHABLIS

R\$370

Borgonha, safra 2023, Chardonnay. Mineral, leve, notas de flores brancas e frutas cítricas.

LA CUVÉE LÉON BEYER

R\$420

Eguisheim-Álsácia, França, 30% Muscat, 70% Riesling, Pinot Blanc e Sylvaner, safra 2021.

GOUTTE D'ARGENT CHARDONNAY

R\$495

Leyda Valley, Chile, 100% Chardonnay, feito com levedura de saquê, safra 2022.

ZIND HUMBRECHT RIESLING

R\$550

Alsacia-França, Safra 2020, Riesling, certificada como produtora biodinâmica.

SANCERRE VACHERON BLANC

R\$750

Sancerre Vale do Loire França, Safra 2020, Uva Sauvignon Blanc.

LOUIS JADOT CHABLIS 1ER CRU

'FOURCHAUME'

R\$950

100% Chardonnay, região Chablis Premier Cru Borgonha, safra 2021.

CHAMPAGNES | ESPUMANTES

CAVA JUVÉ & CAMPS

RESERVA DE LA FAMILIA

R\$450

Considerado um dos melhores produtores de espumantes do mundo e de alto nível na região de Penedès, na Catalunha, safra 2018. Uvas Xarel-lo, Macabeo e Parellada.

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS

R\$950

100% Chardonnay, elaborado com uma seleção de Chardonnay dos melhores vinhedos, e envelhecidos por três anos, resultando em um Champagne fresco e vibrante

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

R\$790

40% Pinot Noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay, envelhecimento mínimo de 3 anos. Estruturado, com aromas florais e notas frutadas, combinando frescor com um final rico, persistente e harmonioso.

DRINKS

SHIRO HAIBORU R\$ 75
Shochu de cevada, calvados e club soda

SHISO SMASH ROKU R\$50
Roku Gin, xarope simples, limão taiti e shiso.

FITZGERALD R\$49
Gin , xarope simples, limão e aromatic bitter.

COSMOPOLITAN HAKU R\$62
Haku Vodka, cointreau, limão taiti e cordial de amora

GIN TÔNICA ROKU R\$65
Roku Gin, tônica Indian London e limão siciliano

NEGRONI ROKU R\$50
Roku Gin, vermuth rosso e campari

BOULEVARDIER MAKER'S MARK R\$65
Maker's Mark, campari e vermuth rosso

SMOKED BOULEVARDIER R\$70
Whisky Laphroaig, campari, vermuth rosso

DRAMBLE CHITA R\$95
The Chita whisky, limão siciliano e cordial de amora

MACALLAN PENICILIN R\$220
Macallan Double Cask 12 anos, whisky laphroaig, xarope de mel com gengibre e limão siciliano

CERVEJAS

Corona Pilsen R\$22

Stella Pure Gold R\$21

Hoegaarden Witbier R\$27

SOFT DRINKS

Acqua Panna/San Pellegrino R\$36

DOSES

WHISKY

Maker's Mark	R\$45
Laphroaig	R\$85

THE HOUSE OF SUNTORY

The Nature and Spirit of Japan

Suntory	R\$80
The Chita	R\$85
Hibiki	R\$95
Yamazaki 12 anos	R\$170
Hakushu	R\$110
Hibiki 21 anos	R\$750

THE MACALLAN

Macallan Sherry OAK 12 anos	R\$130
Macallan Double Cask 12 anos	R\$140
Macallan Double Cask 15 anos	R\$260
Macallan Sherry OAK 18 anos	R\$740

SAKE

Consulte sugestão do dia R\$70 | R\$95

VINHO BRANCO

Domaine Chavelier Petit Chablis R\$80

CHAMPAGNE

Philipponnat Royale Reserve Brut R\$190

DESTILADOS JAPONESES

Shochu Ichiko	R\$40
Awamori Zanpa premium	R\$50
Awamori Zanpa 25 anos	R\$70

LICORES

Licor Yuzu	R\$60
Licor Umeshu	R\$60