
KURO


Hokkaido
Aomori
Akita
Iwate
Yamagata
Miyagi
Fukushima
Nigata
Tochigi
Toyama
Gunma
Ishikawa
Ibaraki
Nagano
Saitama
Fukui
Gifu
Yamanashi
Chiba
Tottori
Kyoto
Shiga
Aichi
Shizuoka
Tokyo
Hyogo
Kanagawa
Shimane
Okayama
Mie
Hiroshima
Nara
Kagawa
Yamaguchi
Tokushima
Ehime
Osaka
Fukuoka
Kochi
Wakayama
Saga
Oita
Nagasaki
Kumamoto
Miyazaki
Kagoshima
Okinawa

HARMONIZAÇÃO

Criada com a expertise em sake de Istanley Silva em parceria com a sommelière Juliana Carani, acompanhando cada etapa do menu

R$420

NIHONSHU

ARROZ KURA NO HANA
2000, Miyagi

KURO URAKASUMI JUNMAI DAIGINJO R$710
Sake exclusivo, desenvolvido pela nossa equipe no Japão em colaboração com a Urakasumi

HAKURAKUSEI JUNMAI GINJO R$495
Variedade desenvolvida para sakes de Miyagi. Leve e refrescante, com aromas sutis e elegantes

ZANKYO SUPER 7 R$3.950
Miyagi, feito com arroz Kura no Hana polido a 7%, resultando em extrema pureza

ARROZ OMACHI
1859, Okayama

THE SEVEN KIMOTO R$495
Arroz ancestral de Shimane, presença de umami, equilibrado, seco e encorpado

FUMOTOI KIMOTO JUNMAI GINJO R$525
Província de Yamagata, levemente seco, sabor e aroma equilibrado

MORISHIMA SHUZO
JUNMAI DAIGINJO R$720
Província de Ibaraki, aromático, corpo médio, premiado por sua qualidade artesanal

ARROZ GOHYAKUMANGOKU

1957, Niigata

SHIRAKAWAGO JUNMAI GINJO
NIGORI R$445
Província de Gifu, doce, encorpado e textura cremosa característica dos nigoris

SHOKU HOP SAKE HOPPE R$530
Província de Niigata, fermentado com levedura de cerveja. Leve e refrescante.

ARROZ HATTAN35GOU

1963, Hiroshima

RYUSEI NAGI
JUNMAI GINJO R$550
Hiroshima, equilibrado, levemente seco, corpo médio e aromas sutis.

RYUSEI BEKKAKU
JUNMAI DAIGINJO R$1.350
Arroz de Hiroshima, polido a 40%, com núcleo amiláceo evidente, conferindo estrutura e umami ao sake.

ARROZ YAMADANISHIKI

1936,Hiogo

DASSAI 45
JUNMAI DAIGINJO R$680
Interior de Yamaguchi, umami equilibrado, aroma frutado, complexo e elegante.

DASSAI 23
JUNMAI DAIGINJO R$1.250
Interior de Yamaguchi, aromático e boa doçura na boca, sabor limpo, final longo e persistente.

DASSAI BEYOND
JUNMAI DAIGINJO R$4.100
Prefeitura de Yamaguchi, aromas de rosas silvestres, lírios e pêra asiática, com sabores de ameixa e mel de Manuka. Final longo e impressionante.

OUTROS ARROZES

HONJIKOMI URAKASUMI R$280
Honjozo da província de Miyagi, arroz Manamusume, seco e equilibrado

FUKUNISHIKI JUNMAI FU R$360
Hyogo, arroz Kinuhikari, perfil suave e equilibrado, com baixa graduação alcoólica, leve e refrescante.

KONISHI GINJO HIYASHIBORI R$390
Província de Hyougo, corpo leve, baixo teor alcóolico, baixa acidez e aromas florais

HIRAIROKUEMON SHINBOSHI JUNMAI GINJO R$510
Iwate, arroz Ginotome, leve, frutado, aveludado

KENKONICHI TOKUBETSU JUNMAI KARAKUCHI R$520
Miyagi, arroz Sasanishiki, seco e leve, com boa acidez e aromas discretos

URAKASUMI KIMOTO JUNMAI 12 R$460
Miyagi, arroz Toyonishiki. Método Kimoto, complexo, seco e herbal.

VINHOS BRANCOS

MEINKLANG GRUNER VELTLINER 2022 R$380
Vinho natural austríaco. Notas de frutas brancas, leve, seco e mineral. Expressa com autenticidade o terroir do Burgenland.

LA CUVÉE LÉON BEYER R$430
Eguisheim-Álsácia, França, 30% Muscat, 70% Riesling, Pinot Blanc e Sylvaner, safra 2021.

KNEBEL RIESLING VINTAGE R$480
Alemanha, Mosel, Safra 2022, 100% Riesling, Seco, acidez vibrante, corpo médio e final longo. Notas cítricas e toque mineral.

GOUTTE D'ARGENT CHARDONNAY R$525
Leyda Valley, Chile, 100% Chardonnay, feito com levedura de saquê, safra 2022.

CHABLIS LA CHABLISIENNE 2020 R$610
Chardonnay clássico da Borgonha, com pureza mineral, frescor marcante e notas de frutas brancas e cítricas.

LOUIS JADOT CHABLIS
1ER CRU 'FOURCHAUME' R$1.100
100% Chardonnay, região Chablis Premier Cru Borgonha, safra 2021.

CHAMPAGNES | ESPUMANTES

CAVA PERELADA BRUT NATURE RESERVA R$440
Espanha, Catalunha, 70% Parellada, 15% Xarel-lo, 15% Macabeo. Seco, fresco e complexo, pouco teor de açúcar residual. Notas florais e cítricas.

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.

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS R$990
100% Chardonnay, elaborado com uma seleção de Chardonnay dos melhores vinhedos, e envelhecidos por três anos, resultando em um Champagne fresco e vibrante

DRINKS

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

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

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

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

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

NEGRONI R$50
Roku Gin, vermuth rosso e campari

BOULEVARDIER R$65
Maker's Mark, campari e vermuth rosso

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

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

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

Chá de hibisco e laranja bahia R$25

Agua de coco com shissô R$22

Chá verde com limão R$20

DOSES

WHISKY

Maker's Mark	R$65
Laphroaig	R$110

THE HOUSE OF SUNTORY
The Nature and Spirit of Japan

Suntory	R$98
The Chita	R$100
Hibiki	R$120
Yamazaki 12 anos	R$240
Hakushu	R$140
Hibiki 21 anos	R$800

THE MACALLAN

Macallan Sherry OAK 12 anos	R$210
Macallan Double Cask 12 anos	R$160
Macallan Double Cask 15 anos	R$400
Macallan Sherry OAK 18 anos	R$800

SAKE

Consulte sugestão do dia	R$70 | R$95

VINHO BRANCO

Meinklang Gruner Veltliner 2022	R$80

CHAMPAGNE

Cattier Brut Premier Cru	R$190

DESTILADOS JAPONESES

Shochu Ichiko	R$40
Awamori Zanpa premium	R$52
Awamori Zanpa 25 anos	R$80

LICORES

Licor Yuzu	R$60
Licor Umeshu	R$60