



KURO



HARMONIZAÇÃO

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

R\$450

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

Honjozo da província de Miyagi, arroz
Manamusume, seco e equilibrado

R\$280

HIRAIROKUEMON SHINBOSHI

JUNMAI GINJO

R\$510

Iwate, arroz Ginotome, leve, frutado, aveludado

FUKUNISHIKI JUNMAI FU

Hyogo, arroz Kinuhikari, perfil suave e
equilibrado, com baixa graduação alcoólica,
leve e refrescante.

R\$360

KENKONICHI TOKUBETSU

JUNMAI KARAKUCHI

R\$520

Miyagi, arroz Sasanishiki, seco e leve, com boa
acidez e aromas discretos

KONISHI GINJO

HIYASHIBORI

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

R\$390

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 2021 R\$430
França, Eguisheim-Álsaci, 30% Muscat, 70% Riesling, Pinot Blanc e Sylvaner.

VON SIEVENTHAL RIEOMÍSTICO 2021 R\$425
Chile, Vale do Aconcágua, 100%Viognier
Seco e aromático, notas florais e frutadas.
Corpo médio, acidez equilibrada e textura macia, com final persistente e harmonioso

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

DOMAINE PERDRICOURT CHABLIS 2023 R\$585

França, Bourgogne, Chablis | Chardonnay
Seco , notas de frutas frescas e mineral. Em boca, leve acidez e final longo e salino.

QUINTA DAS CARVALHAS DOC 2023 R\$695
Portugal, Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
Equilibrado e expressivo, aromas de frutas frescas e leve toque floral. Em boca, boa acidez, taninos macios e final limpo.

LOUIS JADOT CHABLIS
IER 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