



HARMONIZAÇÃO

R\$450

*Criada com a expertise em sake
de Stanley Silva, acompanhando
cada etapa do menu*



NIHONSHU

EDIÇÃO EXCLUSIVA

KURO JUNMAI DAIGINJO

R\$570

Desenvolvido pela equipe do Kuro no Japão em parceria com a Urakasumi e a Nishiki Sake, com produção limitada a 180 garrafas.

Produzido com arroz Kura no Hana, Miyagi. Seimaibuai de 40%. Fermentado por 35 dias a 10 °C com levedura Kyokai nº12. Um Daiginjo de aromas frutados, acidez precisa e estrutura elegante, com personalidade marcante

ARROZ KURA NO HANA

2000, Miyagi

ARROZ OMACHI

1859, Okayama

HAKURAKUSEI JUNMAI GINJO

R\$485

Miyagi. Leve e refrescante, com aromas sutis e elegantes

THE SEVEN KIMOTO

R\$485

Shimane, presença de umami, equilibrado, seco e encorpado

ZANKYO SUPER 7

R\$3.700

Miyagi, feito com arroz Kura no Hana polido a 7%, resultando em extrema pureza

FUMOTOI KIMOTO JUNMAI GINJO

R\$500

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\$455
Província de Gifu, doce, encorpado e textura cremosa característica dos nigoris

SHOKU RAVEN DRY JUNMAI R\$485
Província de Niigata. Produzido com shiro koji, de perfil seco, com notas cítricas, textura limpa e final curto.

KURUMAZAKA JUNMAI YAMAHAI R\$485
Província de Wakayama. com perfil estruturado e profundo. Notas de cereal, umami e acidez presente, com textura ampla e final persistente.

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.

ARROZ DEWASANSAN

1995, Yamagata

FUMOTOI KIMOTO JUNMAI GINJO R\$485
Província de Yamagata, leve, equilibrado e elegante, com notas de frutas frescas, final limpo e curto.

TETENOGAWA JUNMAI DAIGINJO 33 R\$760
Província Yamagata, corpo médio, elegante, aromas delicados, paladar limpo, com textura sedosa, acidez fina e final longo.

ARROZ HATTANNISHIKI

1963, Hiroshima

TENPOUICHI TOKUBETSU JUNMAI R\$420
Província Hiroshima. leve e refrescante, notas discretas de cereal, umami sutil, com textura macia e final seco.

OTAFUKU 9DAIME JUNMAI GINJO R\$485
Província Hiroshima, perfil limpo e harmonioso. fresco, umami delicado, com textura elegante e final curto.

OUTROS ARROZES

HONJIKOMI URAKASUMI R\$280
Província de Miyagi, arroz Manamusume, leve, seco 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

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-Álsáci, 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

Água 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 JAPONESSES

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

LICORES

| | |
|--------------|-------|
| Licor Yuzu | R\$60 |
| Licor Umeshu | R\$60 |