



## 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

FUMOTOI KIMOTO JUNMAI GINJO

R\$500

Província de Yamagata, levemente seco, sabor e aroma equilibrado

ZANKYO SUPER 7

R\$3.700

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

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 Hyogo, arroz kokusanmai, corpo leve, baixo teor alcóolico, baixa acidez e aromas florais

HIRAIROKUEMON SHINBOSHI JUNMAI GINJO R\$500  
Iwate, arroz Ginotome, Seimaibuai de 50%, leve, notas de frutas maduras e textura aveludado

KENKONICHI TOKUBETSU JUNMAI KARAKUCHI R\$485  
Miyagi, arroz Sasanishiki, seco e leve, com boa acidez e aromas discretos

# VINHOS BRANCOS

VON SIEBENTHAL RIOMÍSTICO 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

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

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

CHABLIS VIEILLES VIGNES DAMPT FRÈRES R\$560  
França, Bourgogne, Chablis | Chardonnay  
Nascido de vinhas antigas de 35 a 88 anos,  
seco, notas de frutas frescas e clássica  
mineralidade. Em boca, acidez equilibrada e  
final longo e salino.

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

BERNHARD HUBER BREISGA 2022 R\$980  
Baden, Alemanha, Pinot Blanc e Pinot Gris  
Branco de perfil preciso, com fruta branca  
delicada, leve mineralidade e toque sutil de  
barrica. Boca equilibrada, fresca e elegante.

LOUIS JADOT CHABLIS 1ER CRU R\$1.100  
França, Bourgogne, Chablis | Chardonnay,  
Fourchaume Vinhedo Premier Cru de Chablis,  
estagio de 15 a 18 meses em borras e carvalhos  
francês, seco, aroma refinado, paladar é  
untuoso, acidez vibrante e salino.

## CHAMPAGNES | ESPUMANTES

CAVA JUVÉ & CAMPS BRUT NATURE GRAN RESERVA 2021

R\$460

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

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

## SPARKLING TEA

SHANTORI IN HONOR OF ANTONIA

R\$410

Espumante não alcoólico, elaborado a partir de chá branco Pai Mu Tan, notas de rosas e toque cítrico de laranja. Fujian, China e Brasil.

SHANTORI IN HONOR OF HILÁRIA

R\$410

Espumante não alcoólico, elaborado a partir de chá preto Darjeeling, com notas de café orgânico e biodinâmico brasileiro. Himalaia, Índia e Brasil

## DRINKS

KASUMI R\$61  
Roku Gin, Urakasumi Honjikomi, Noilly Prat,  
lichia e jasmim

TISUCHI R\$65  
Haku Vodka, lichiko shochu, shiro miso e água  
de tomate

USU SAKURA R\$63  
Haku Vodka, Urakasumi Honjikomi, ameixa e  
bitter sakura

HIKARI HAIBORU R\$161  
Hibiki, jerez oloroso e club soda

HENKAY HAIBORU R\$197  
Yamazaki, mezcal, bitter umami, maldon e  
club soda

WAKABA GIMLET R\$61  
Roku Gin, shiso, pepino e limão

GIMLET R\$61  
Roku gin, rosa rubra e limão

RINGOCHA GIMLET R\$61  
Roku Gin, chá preto, maçã e limão

KÖCHI HAIBORU R\$95  
The Macallan Double Cask 12y, jerez cream  
e club soda

UMEHANA R\$69  
Tenshou shochu, umeshu, limão e club soda

SHIBUI R\$93  
lichiko shochu, yuzu, limão, sichuan e club  
soda

AKATSUKI R\$65  
Kazehakuba shochu, ameixa, limão e club  
soda

## CERVEJAS

Corona Pilsen R\$22

Stella Pure Gold R\$21

Hoegaarden Witbier R\$27

## SOFT DRINKS

Acqua Panna/San Pellegrino R\$36

Lichia, jasmim e água de coco R\$27

Shiso e pepino R\$27

Maça e chá preto R\$27

# 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

Von Siebenthal Riomístico 2021 R\$90

## 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 |