

日本酒メニュー

Auswahl an japanischem Sake
Selection of Japanese Sake

純米山麩 吉野杉の樽酒

(International Wine Challenge 2021 Sake normal category Silver medal)

Junmai Yamahai Yoshinosugi-no-Tarusake



100ml: 8,50€

180ml: 15,00€

720ml: 56,00€

樽醸造の山麩仕込という、伝統手法にこだわった唯一無二の瓶詰樽酒です。

酒樽材として最高と言われる奈良県の吉野杉を使用した樽を使っているの
で、杉の清々しい香りと独特のコク・旨みが絶妙に調和しています。

すっきりとした口あたりなので、どんなお料理の合間にも爽やかに楽しんで
いただけます。

Er wird in Zedernholzfässern nach dem „Yamahai“ genannten Verfahren
fermentiert, beides sind traditionelle Stile der japanischen Sake-
Produktion.

Die für sein Fass verwendete Zeder wird "Yoshino-sugi" genannt, die
beste Sake-Zeder der Nation, die einen kräuterigen und ein wenig
rauchigen Duft verleiht.

Dieser aromatische und frische Geschmack passt perfekt zu jeder Art
von Küche.

It is fermented in cedar barrels using a process called "Yamahai," both
traditional styles of Japanese sake production.

The cedar used for his cask is called "Yoshino-sugi", the nation's finest
sake cedar, which imparts an herbal and slightly smoky scent.

This aromatic and fresh taste goes perfectly with any type of cuisine.

冷酒 (Kalt, Cold)	燗酒 (Warm, Warm)
◎	◎

浦霞 純米酒

Uragasumi ~Junmai~



100ml: 8,50€

180ml: 15,00€

720ml: 56,00€

江戸時代に塩竈神社への献上御神酒として酒造りを始めて以来、約300年の歴史を誇る東北の雄たる蔵元の純米酒。

米と麴の旨味を十分に引き出しながら、ナッツを思わせる香ばしさをまとう独特の味わいが人気です。2018年「Kura Master」純米酒部門金賞受賞他数々の評価を受けた定番の一本です。

Dieser Hersteller ist einer der berühmtesten Hersteller in der Tohoku-Region in Japan, wo seine Geschichte vor 300 Jahren als Hommage an den Schrein in der Edo-Zeit begann.

Neben dem Umami von Reis und Malz können Sie auch ein einzigartiges Aroma von nussartigem Röstgeschmack spüren. Goldgewinner des Kura Master Award 2018.

This producer is one of the most famous maker in Tohoku-region in Japan where started its history back in 300 years ago as a tribute for Shrine in Edo period.

In addition to umami of rice and malt, you can feel unique aroma of nut like roasty flavour as well.

2018 Kura Master award gold winner.

冷酒 (Kalt, Cold)	燗酒 (Warm, Warm)
◎	◎

久保田 千寿 吟醸

Kubota

~Senju Ginjo~



100ml: 8,50€

180ml: 15,00€

720ml: 56,00€

人気の定番銘柄、久保田の中でも一番すっきりとした辛口のお酒です。酒米「五百万石」を基本としたすっきりした飲み口は、「食事と楽しむ吟醸酒」をコンセプトに上品で穏やかな香りに仕上げられており、飲み飽きない味わいで、冷やでもお燗でもお楽しみいただけます。

Kubota ist eine der bekanntesten und beliebtesten Marken und bietet unter dieser Marke Kubota eine Vielzahl unterschiedlicher Geschmacksrichtungen.

Dieser Senju Ginjo ist der trockenste und klarste Geschmack innerhalb der gesamten Kubota-Marke, die mit "Gohyakumangoku", dem speziellen Reis für die Sake-Produktion, hergestellt wurde.

Das Konzept dieses Sake ist "Zum Essen genießen", daher ist das aufsteigende Aroma natürlich und nicht zu stark, was perfekt zu jeder Art von Küche passt und sowohl kalt als auch warm schmeckt.

One of the most famous and popular brand, Kubota has a wide variety of different taste under this Kubota brand.

This Senju Ginjo is the most dry and clear flavour within all over Kubota brand which made with "Gohyakumangoku" the special rice for Sake production.

The concept of this Sake is "To enjoy with meal", so the coming up aroma is natural and not too powerful which perfectly suits on any types of cuisine, and good with both cold and warm.

冷酒 (Kalt, Cold)	燗酒 (Warm, Warm)
◎	◎

菊水の辛口 本醸造 生詰

Kikusui Karakuchi ~Honjozo~



100ml: 8,50€
180ml: 15,00€
720ml: 56,00€

日本が誇る米どころ新潟県産米を100%使用し、食中酒として多様な料理との相性を最も重視して作られたキレのいい辛口本醸造酒です。
瓶詰時に加熱しない生詰充填方式によって、フレッシュな爽やかさを残しつつも熟成された味わい・香味を同時に味わえるのが特徴です。

Dieser trockene Honjozo-Sake wird aus Reis hergestellt, der in der Präfektur Niigata angebaut wird, wo Japans stolzes Reisanbaugebiet zu 100 % vertreten ist, wobei größter Wert auf die Kompatibilität mit einer Vielzahl von Gerichten gelegt wird.

Die Rohabfüllmethode, bei der zum Zeitpunkt der Abfüllung keine Erhitzung erfolgt, zeichnet sich dadurch aus, dass Sie gleichzeitig den gereiften Geschmack und das Aroma genießen und dabei die Frische bewahren können.

Using rice grown in Niigata Prefecture, where Japan's proud rice-growing region a 100% this dry honjozo sake is made with the utmost emphasis on compatibility with a variety of dishes.

The raw filling method that does not heat at the time of bottling is characterized by the fact that you can enjoy the matured taste and flavor at the same time while retaining the freshness.

冷酒 (Kalt, Cold)	燗酒 (Warm, Warm)
◎	○

小左衛門 特別純米 信濃美山錦

Kozaemon TokubetsuJunmai Shinano-Miyamanishiki

長野県産の美山錦を原料米に使用して造られた小左衛門シリーズの定番で最も人気のある銘柄です。

青リンゴを思わせるような清涼感のある上品でフルーティーな香りに、透明感のある綺麗な旨味と酸がマッチして、幅広いお食事に合わせやすい軽快な一本です。こちらも冷・お燗ともにお楽しみいただけるベーシックな味わい。

Es wird aus Reis namens "Miyamanishiki" hergestellt, der aus dem mittleren Japan-Nagano stammt (wo 1998 Olympische Winterspiele stattfanden).

Sein Aroma ist extra frisch und enthält einen Hauch grüner Äpfel und der Geschmack ist sehr sauber, um zu jeder Art von Küche passen zu können. Das beliebteste in dieser "Kozaemon" -Serie, die sowohl bei Kälte als auch bei Hitze gut funktioniert.

It's made with rice named "Miyamanishiki", coming from midland of Japan-Nagano (where Winter Olympic Games in 1998 were held.)

Its aroma is extra fresh and contains a hint of greenapples and the taste is very clean to be able to match any kinds of cuisines. The most popular one in this "Kozaemon" series, which performs well in both cold and warm as well.



100ml: 9,00€

180ml: 16,00€

720ml: 59,00€

冷酒 (Kalt, Cold)	燗酒 (Warm, Warm)
◎	◎

司牡丹・船中八策 超辛口・純米

Tsukasabotan・Senchu-Hassaku Junmai extra-dry



100ml: 9,00€

180ml: 16,00€

720ml: 59,00€

坂本龍馬の故郷・土佐を代表する蔵元の純米辛口は、貯蔵温度と日数の絶妙なバランスにより、まさに辛口の王道とも言える味わいを実現しました。後味のキレが抜群なのはもちろん、口あたりの滑らかさも損なわずに飲みやすく仕上げています。

通常燗酒には向きにくいといわれる辛口ですが、船中八策はお燗にしてもキレを損なわずに風味だけが増幅される稀有な存在です。

Der Name dieses Sake stammt von unserem historischen Star „Ryoma Sakamoto“ und wird in seiner Heimatstadt hergestellt.

Es ist ein typischer trockener Sake-Geschmack, der jedoch ein besonders klares Nachglühen hat, es hat auch eine sehr glatte Textur von der ersten Berührung an.

Extra dry passt normalerweise nicht zu warmem Sake, aber das ist auch außergewöhnlich gut mit warmem Stil.

The name of this sake is coming from our historical shining star "Ryoma Sakamoto", and it's produced in his hometown.

It's a typical dry-sake taste which has extra clear afterglow though, it also has very smooth texture from the first touch.

Normally extra dry doesn't suit on warm sake, but this is exceptionally good with warm style too.

冷酒 (Kalt, Cold)	燗酒 (Warm, Warm)
◎	◎

やまとしづく 純米吟醸

Yamatoshizuku JunmaiGinjo



100ml: 12,00€

180ml: 21,00€

720ml: 80,00€

「秋田酒こまち」を原料米として使ったこちらの純米吟醸は、1500万年前に海の底だった地層を通して湧き出るミネラル分豊富な湧き水とオリジナル酵母を組み合わせることで驚くほどすっきりとした飲み口を実現しています。Chabrisの日本酒版といった味わいで、日本酒らしく角のない丸みを持ちつつ酸味と甘みのバランスが優れた飽きのこない風味が特徴です。

Dieser Junmai-Ginjo verwendet speziellen Reis namens "Akita-Sakekomachi" und Original-Malz, sowie Quellwasser, das vor 15 Millionen Jahren durch den Boden kam, der ursprünglich unter dem Meer lag.

Das bedeutet, dass der Geschmack die Nuancen wie "Chabris" des französischen Weins enthält, aber immer noch von japanischem Sake-Aroma bedeckt ist, das eine gute Balance zwischen sauer und süß hat.

This Junmai-Ginjo uses special rice called "Akita-sakekomachi" and original malt, as well as spring water came through the soil which was originally under the sea back in 15 million years ago.

It means the taste contains the nuance like "Chabris" the french wine, but still covered by Japanese sake flavour, which has good balances in between sour and sweet.

冷酒 (Kalt, Cold)	燗酒 (Warm, Warm)
◎	○

梵ときらず 純米吟醸(長期氷温熟成)

Born Tokishirazu JunmaiGinjo (Extra cold aging edition)



100ml: 12,00€
180ml: 21,00€
720ml: 80,00€

日本海側福井県は鯖江の蔵元が生んだ純米吟醸の熟成酒です。仕上がった純米吟醸酒を冬には0°Cを下回る氷温の酒蔵でじっくり5年間熟成したときらずは、その熟成度を示すようにほのかに黄金色に輝き、本来の純米吟醸が持つキレに、芳醇な香りと豊かなコクを加えてくれます。冷やですっきりと楽しむのも一献、常温やぬる燗で立ち上がる熟成香を楽しむのもまた一献。

Seine Heimatstadt ist Sabae-Stadt Fukui, wo es wirklich kalte Winter mit viel Schnee gibt.

Die Einzigartigkeit dieses Sake ist der ca. 5 Jahre dauernde Alterungsprozess im Kühlkeller.

Dank dieses Prozesses hat dieser Junmai Ginjo zusätzlich zu seiner klaren Natur ein zusätzliches Alterungsaroma und einen reichen Geschmack.

Its hometown is Sabae-city Fukui where it has really cold winter with lots of snow.

The uniqueness of this Sake is aging process which is about 5 years in the cold cellar.

Thanks to this process, this Junmai Ginjo has extra aging aroma and rich taste on top of its clear nature.

冷酒(Kalt, Cold)	燗酒(Warm, Warm)
◎	○

雑賀 純米大吟醸 山田錦

Saiga Junmai Daiginjo Yamadanishiki



100ml: 12,80€

180ml: 22,00€

720ml: 85,00€

和歌山で戦国最強の鉄砲傭兵集団の郷として知られる雑賀の名を冠した山田錦を使った大吟醸酒です。

大吟醸でありながら驚くほどキレのある飲み口にスナイパーのような閃光を感じますが、鼻に抜ける香りは深い麴の風味と米の旨味が感じられ、大吟醸ながら食中酒として幅広い食材を引き立ててくれる力を備えています。

Hergestellt in Saiga, Wakayama, der Heimatstadt des bekannten antiken Scharfschützen-Söldners vor 500 Jahren.

Dies ist Daiginjo, das normalerweise einen reichen und kräftigen Geschmack hat. Sein unglaublich klarer Geschmack am Anfang repräsentiert jedoch den Schuss wie ein Scharfschütze.

Und es dauert nicht lange, bis das Aroma, das durch Nase und Rachen strömt, ein tiefes „Umami“ von reichhaltigem Malz aufweist, das es zu einer perfekten Ergänzung zu einer Vielzahl von Gerichten macht.

This is made in Saiga, Wakayama where the hometown for well-known ancient sniper mercenary back in 500 years ago.

This is Daiginjo which is usually rich and heavy taste though, it's incredibly clear flavour in the beginning which represents the shot like sniper.

And soon after that, the aroma going through your nose and throat contains deep "Umami" of rich malt so it perfectly matches so a wide range of cuisine.

冷酒 (Kalt, Cold)	燗酒 (Warm, Warm)
◎	○

純米大吟醸 八海山

Junmai Daiginjo Hakkaisan



100ml: 12,80€

180ml: 22,00€

720ml: 85,00€

全て手作りの麴と新潟八海山の雪解け水で醸造し、45%まで磨きこんだ3種のお米を組み合わせることで、純米大吟醸の上品な風味を残しながら透明感とキレの共存を実現しています。

辛口の味わいなので、こってりからあっさりのすべてのお料理、イタリアンやチーズなどにも合わせられます。

Es wird mit vollständig hausgemachtem Malz, extra klarem Wasser vom Berg Hakkai und 3 verschiedenen Reissorten hergestellt, die zu 45% poliert sind (dh es werden nur die Kerne des Reises verwendet). Dank dieser Zutaten verwirklicht dieser Junmai Daiginjo höchste Reichhaltigkeit und einen klaren/trockenen Geschmack zusammen. Es kann alles mächtig sein, z. B. mit kräftigem oder leichtem Geschmack, von japanisch bis italienisch oder sogar mit Käse.

It's produced with fully homemade malt, extra-clear water from Mount Hakkai and 3 different kinds of rice which are polished up until 45% (meaning it uses only the core of rice).

Thanks to these ingredients, this Junmai Daiginjo realises highest richness and clear/dry flavour together.

It can be all mighty such as with strong or light taste, from Japanese to Italian or even with cheese.

冷酒 (Kalt, Cold)	燗酒 (Warm, Warm)
◎	○

春鹿 木桶造り 四段仕込み純米生原酒

Harushika ~Kioke Yondanjikomi Junmai Namagenshu~



100ml: 12,8€
180ml: 22,00€
720ml: 85,00€

奈良県産の特別栽培ヒノカキを使用した伝統製法「木桶造り」の逸品です。木桶で仕込むことで管理の難易度は飛躍的に上がりますが、風味の角が取れて驚くほどまろやかな甘みと旨味のバランスを実現できます。通常3回に分けて行われる発酵工程(三段仕込み)をさらにもう一段階分化することで温度や湿度などの環境変化への対応力を高めお米の甘みを十分に引き出しています。

Es wird nach einem traditionellen Verfahren namens „kioke-zukuri“ hergestellt, bei dem Holzfässer und der in Nara geerntete Spezialreis „hinohikari“ verwendet werden.

Holzfässer machen den Prozess viel schwieriger, aber der Geschmack wird so weich.

Der Fermentationsprozess besteht normalerweise aus 3 Schritten, aber es gibt 1 weiteren Schritt, um die Qualität besser zu kontrollieren und die Süße des Reises zu maximieren.

It is made by traditional process called "Kioke-Zukuri" which uses wooden barrel with special rice "Hinohikari" harvested in Nara.

Wooden barrel make its process much harder but taste gets so mellow.

Fermentation process has 3 steps normally, but it has 1 more step to manage the quality better and sweetness of rice is maximised.

冷酒(Kalt, Cold)	燗酒(Warm, Warm)
◎	○

一ノ蔵 純米大吟醸 蔵の華

Ichinokura JunmaiDaiginjo Kuranohana



100ml: 13,50€

180ml: 23,50€

720ml: 90,00€

酒造好適米「蔵の華」と宮城県で開発された酵母で丁寧に醸したオール宮城の純米大吟醸です。果物のような華やかな香りと、なめらかで清々しい甘味を残す気品のある味わいが特徴で、串揚げソース各種との相性が抜群です。

Der Reis, der für dieses Ichinokura verwendet wird, heißt "Kuranohana" und wurde speziell dafür in Miyagi, Japan, erfunden. Sowie sein Malz aus der gleichen Region, so dass Sie den Geist von Miyagi darin spüren können.

Das Aroma ist ziemlich fruchtig und die extra glatte Textur passt sicher zu unseren Kushi-Spieß-Soßen.

Rice used for this Ichinokura is called "Kuranohana", specially invented for this in Miyagi, Japan. As well as its malt coming from the same region, so you can feel the spirit of Miyagi in it.

The aroma is quite fruity and the extra smooth texture will for sure match our Kushi skewers sauces.

冷酒 (Kalt, Cold)	燗酒 (Warm, Warm)
◎	○

利き酒セット

Sake Probe Set (Sake trial set)



お店が選んだ3種のおすすめ日本酒を飲み比べしていただけます。
飲み比べていただくと、それぞれの味わいの違いがより鮮明に感じていただけると思いますので、食前酒としても、串のお供にもお楽しみください。

Wir wählen erfreulicherweise 3 verschiedene Sake-Marken mit winzigen Tassen aus, um zu vergleichen, welche für Sie am besten geeignet ist. Die Unterschiede in Aroma und Geschmack werden deutlich, wenn Sie 3 nebeneinander vergleichen, sodass es auch perfekt zum Aperitif oder zu Kushi-Spießen passt.

We delightfully select 3 different brands of Sake with tiny cups to compare which one is the most preferable for you. The differences of aroma and flavour will clearly appear when you compare 3 in side by side, so it perfectly fits for appetitif or with Kushi skewers too.

35ml x 3: 12,00€