

SAKE DE LA CASA



Junmai

ジュン埋弊



=

155ml

=

325ml

=

425ml

SAKE

\$75

\$140

\$199

Junmai

ジュン埋弊

SHUSHU LIGHT | Sawanotsuru | Hyogo, Japón 180ml

Junmai Alc. 8.5%

Muy suave, divertido, dulce.

Maridaje: Comida en general, frito, sushi, tempura.

\$350

KOMEDAKE NO SAKE | Sawanotsuru | Hyogo, Japón

Junmai Alc. 14.5%

Número 1 en Japón, redondo y refinado.

Maridaje: Comida en general, frito, sushi, tempura.

\$100

\$183

\$239

YAMADANISHIKI | Sawanotsuru | Hyogo, Japón 720ml

Junmai Alc. 14.5%

Aroma fino, suave, ligeramente seco.

Maridaje: Frito, caliente, tempura.

\$640

\$150

\$300

\$390

OZEKI SAKE DRY | Ozeki | California, USA 750ml

Junmai Alc. 14.5%

Cuerpo entero, ligeramente seco.

Maridaje: Comida en general, frito, sushi, tempura.

\$580

GEKKEIKAN SAKE | Gekkeikan | California, USA 750ml

Junmai Alc. 15.6%

Sabor suave, aromático y notas largas.

Maridaje: Comida en general, frito, sushi, tempura.

\$570

\$120

\$240

\$310

Premium

プレミアム

JOZEN MIZUNO GOTOSHI | Shirataki Shuzo | Nigata, Japón 300ml

Junmai Daiginjo Alc. 15.5%

Aromatico, suave.

Maridaje: Ensaladas, nigiri, sashimi.

\$720

JOZEN MIZUNO GOTOSHI | Shirataki Shuzo | Nigata, Japón 720ml

Junmai Ginjo Alc. 14%

Refinado, ligero, suave, fresco, notas afrutadas.

Maridaje: Carne blanca, roja, tempura, queso.

\$920

\$200

\$310

\$400

TAKASHIMIZU JUNMAI DAIGINJO | Takashimizu | Akita, Japón 300ml

Junmai Daiginjo Alc. 16%

Acidez equilibrada, elegante y aromático premium.

Maridaje: Comida no condimentada, nigiri, crustáceos, sashimi.

\$520

HAKUTSURU SUPERIOR / Hakutsuru / Kobe, Japón 300ml

Junmai Ginjo Alc. 12%

Fragancia floral, textura sedosa y equilibrado.

Maridaje: platos con ligero toque de soya, verduras salteadas, yakitori, sashimi.

\$460

Nigori

濁り酒

SAYURI NIGORI | Hakutsuru | Kobe, Japón 300ml

Nigori Alc. 12.5%

Sabor limpio, refrescante dulce, fácil de beber.

\$450



VINOS POR COPEO

Vino de la Casa

ハウスワイン



150ml



750ml

CONDOR PEAK | Blanco | Chardonnay | Argentina

\$120

\$585

CONDOR PEAK | Malbec | Argentina

\$120

\$585

Vino Nacional

ナショナルワイン

MONTE XANIC | Calixa Blend | México, Valle de Guadalupe

\$200

\$985

MONTE XANIC | Kristel | Sauvignon Blanc | México, Valle de Guadalupe

\$250

\$995

Afrutado y dulce

フルーティーで甘い

BERINGER | MV White Zinfandel | USA, California

\$150

\$699

Tinto Cuerpo Ligero

ライトボディレッド

PROTOCOLO | Tempranillo | España

\$130

\$595

RECOMENDACION DEL SOMMELIER

Blanco Ligero y Afrutado

軽くてフルーティーな白

CH ST MICHELLE | Riesling | USA, Colombia Valley, WA

\$765

VINO POR BOTELLA

Blanco ligero y fresco

軽くて爽やかな白

VELERO | Juguette | Sauvignon Blanc | Australia

\$865

MONTE XANIC | Calixa Chardonnay | Chardonnay | México, Valle de Guadalupe

\$735

CASA MADERO 2V | México, Valle de Parras

\$960

MONTE XANIC | Chenin Colombard | México, Valle de Guadalupe

\$745

Rosado fresco y seco

フレッシュでドライなロゼ

CASA MADERO V | Rosado | México, Valle de Parras

\$960

PIÑATA | Juguette | Australia

\$945

Tinto cuerpo Medio

ミディアムボディの赤

MONTE XANIC | Calixa Cabernet Syrah | México, Valle de Guadalupe

\$985

MADERO | 3V Blend | México, Valle de Parras

\$960

LOS ARBOLES | Malbec | Argentina

\$665