

MENUS MIDI



1 Soupe miso
1 Salade de chou
6 California rolls saumon avocat
6 California rolls thon avocat

MD 1
11.50 €



1 Soupe miso
1 Salade de chou
6 Makis avocat
6 Makis saumon
6 Makis thon

MD 2:
13.50 €



1 Soupe miso 1 Salade de chou
1 Bol de riz 6 Maki saumon
2 Sushis saumon 2 Sushis thon
4 Tempura crevette

MD 3
14.50 €



1 Soupe miso 1 Salade de chou
1 Bol de riz 6 Makis saumon
3 Sushis saumon 3 Sashimis saumon
4 Tempura crevette

MD 4
15.80 €



1 Soupe miso 1 Salade de chou
1 Bol de riz 6 raviolis
4 Brochettes bœuf au fromage

MD 5
12.80 €



1 Soupe miso 1 Bol de riz
1 Salade de chou
(ou 5 nems fruits de mer)
5 brochettes (poulet, bœuf au from
age, boulettes de poulet, saumon, -
thon)

MD 6
15.20 €

* Ces menus sont valables uniquement les midis du Lundi au Vendredi

MENUS MAKI



B1 : 13,80 €

1 Soupe miso 1 Salade de chou
6 Makis saumon avocat
6 Makis thon avocat



B2 : 14.80 €

1 Soupe miso 1 Salade de chou
6 California rolls saumon avocat
6 Makis saumon 6 Makis thon



B3 : 15.80 €

1 Soupe miso
1 Salade de chou
4 Sushis saumon
4 Sushis thon



B4 : 18.50 €

1 Soupe miso 1 Salade de chou
2 Sushis saumon 2 Sushis thon
2 Sushis daurade 2 Sushis crevette
2 Sushis œufs de saumon



B5 : 16.80 €

1 Soupe miso
1 Bol de riz
1 Salade de chou
12 Sashimis Saumon



B6 : 19.50 €

1 Soupe miso 1 Salade de chou
1 Bol de riz 4 Sashimis Saumon
4 Sashimis daurade
4 Sashimis thon 4 Sashimis maquereau



B7 : 17.80 €

1 Salade de chou
1 Soupe miso
1 Bol de riz
6 Makis saumon
6 Sashimis saumon
4 Sushis saumon



B8 : 18.50 €

1 Soupe miso
1 Salade de chou
6 California rolls saumon avocat
4 Sushis saumon
4 Sushis thon



B9 : 22,80 €

- 1 Soupe miso
- 1 Salade de chou
- 1 Bol de riz
- 6 Makis saumon
- 1 Sushi saumon

- 1 Sushi thon
- 1 Sushi daurade
- 1 Sushi crevette
- 4 Sashimis saumon
- 2 Sashimis thon
- 2 Sashimis daurade
- 2 Sashimis maquereau



B10 : 25,80 €

- 1 Soupe miso
- 1 Salade de chou
- 1 Bol de riz
- 2 Sushis saumon
- 2 Sushis thon
- 6 California rolls saumon avocat
- 2 Sushis daurade
- 6 Sashimis saumon
- 3 Sashimis thon
- 3 Sashimis daurade

MENUS A PARTAGER

Pour 2 personnes

D1 : 36,80 €



- 2 Soupes miso
- 2 Salades de chou
- 6 Makis saumon
- 2 Sushis saumon
- 2 Sushis thon
- 2 Sushis daurade
- 6 California rolls saumon avocat
- 2 Sushis maquereau
- 2 Sushis œufs de saumon
- 2 Sushis palourde

Pour 2 ou 3 personnes

D2 : 45,80 €



- 2 Soupes miso
- 2 Salades de chou
- 2 Bols de riz
- 8 Futomakis
- 2 Sushis saumon
- 2 Sushis daurade
- 2 Sushis thon
- 2 Sushi tofu frit
- 4 Sashimis saumon
- 4 Sashimis thon
- 4 Sashimis daurade
- 2 Brochettes poulet
- 2 Brochettes boulettes de poulet
- 2 Brochettes bœuf au fromage
- 2 Brochettes saumon
- 2 Brochettes thon

Pour 2 ou 3 personnes

D3 : 52,80 €



- 2 Soupes miso
- 2 Salades de chou
- 2 Bols de riz
- 6 Makis saumon
- 6 Masagos saumon avocat
- 2 Sushis saumon
- 2 Sushis thon
- 2 Sushis daurade
- 2 Sushis maquereau
- 2 Sushis œufs de saumon
- 2 Sushi crevette
- 8 Sashimis saumon
- 8 Sashimis thon
- 4 Sashimis daurade
- 4 Sashimis maquereau

Pour 3 ou 4 personnes

D4 : 66,50 €



- 3 Soupes miso
- 3 Salades de chou
- 3 Bols de riz
- 4 Tempuras crevette
- 6 Makis saumon
- 6 Makis thon
- 6 Masagos saumon avocat
- 3 Sushis saumon
- 3 Sushis thon
- 3 Sushis daurade
- 2 Sushis tofu frit
- 2 Sushis palourde
- 2 Sushis œufs de saumon
- 2 Sushis anguille grillée
- 6 Sashimis saumon
- 4 Sashimis thon
- 4 Sashimis daurade
- 4 Sashimis maquereau
- 2 Brochettes Saint Jacques
- 2 Brochettes poulet
- 2 Brochettes boulette poulet
- 2 Brochettes bœuf au fromage
- 2 Brochettes saumon
- 2 Sushis crevette

MENUS BROCHETTES



A1 : 14,50 €

- 1 Soupe miso
- 1 Salade de chou
- 1 Bol de riz
- 1 Brochette boulettes de poulet
- 2 Brochettes poulet
- 1 Brochette thon
- 1 Brochette bœuf au fromage
- 1 Brochette saumon



A2 : 15,50 €

- 1 Soupe miso
- 1 Salade de chou
- 1 Bol de riz
- 2 Brochettes poulet
- 2 Brochettes thon
- 2 Brochettes saumon



A3 : 16,50 €

- 1 Soupe miso
- 1 Salade de chou
- 1 Bol de riz
- 2 Brochettes saumon
- 4 Brochettes bœuf au fromage



A4 : 19,50 €

- 1 Soupe miso
- 1 Salade de chou
- 1 Bol de riz
- 3 Brochettes thon
- 3 Brochettes saumon
- 2 Brochettes Saint Jacques
- 2 Brochettes crevettes black tiger



CHIRASHIS

Tranches de poisson reposant sur du riz vinaigré



C1 : 15,00 €

- 1 Soupe miso
- 1 Salade de chou
- Chirashi saumon

* (+ 1 € pour le supplément avocat)

C2 : 17,00 €

- 1 Soupe miso
- 1 Salade de chou
- Chirashi thon

(+ 1 € pour le supplément avocat)



C3 : 16,00 €

- 1 Soupe miso
- 1 Salade de chou
- Chirashi mixte

* (+ 1 € pour le supplément avocat)



C4 : 18,00 €

- 1 Soupe miso
- 1 Salade de chou
- Chirashi anguille grillée

(+ 1 € pour le supplément avocat)



MENUS CHAUDS



M1 : Poulet Torikatsu
16,50 €

1 Soupe miso
1 Salade de chou
5 Raviolis
Poulet frit façon japonaise
accompagné de riz.



M2 : Don au Poulet
16,50 €

1 Soupe miso
1 Salade de chou
4 Nems fruits de mer
ou 5 raviolis
Poulet grillé façon japonaise
accompagné de riz.



M3 : Don au Bœuf
17,50 €

1 Soupe miso
1 Salade de chou
4 Nems fruits de mer
ou 5 raviolis
Bœuf parfumé aux cinq épices
accompagné de riz et de légumes
de saison.



M4 : Sauté Udon Bœuf
17,50 €

1 Soupe miso
1 Salade de chou
4 Nems fruits de mer
ou 5 raviolis
Nouilles japonaises sautées
avec du bœuf parfumé aux
cinq épices et des légumes de
saison.



M5 : Don au Saumon
18,80 €

1 Soupe miso
1 Salade de chou
4 Nems fruits de mer
ou 5 raviolis
Saumon grillé façon japonaise
accompagné de riz.



**M6 : Sauté Udon
Crevettes** 17,80 €

1 Soupe miso
1 Salade de chou
4 Nems fruits de mer
ou 5 raviolis
Nouilles japonaises sautées
avec des crevettes géantes et
des légumes de saison.



M7: Soupe Udon Bœuf
16,80 €

1 Salade de chou
4 Nems fruits de mer
ou 5 raviolis
Nouilles japonaises servies
avec un bouillon miso, du
bœuf parfumé, des algues de
nori, des tranches de naruto
maki et des légumes.



**M8 : Soupe Udon Tempura
Crevette** 17.80€

1 Salade de chou
4 Nems fruits de mer
ou 5 raviolis
Nouilles japonaises servies
avec un bouillon miso, des tempuras
de crevettes, des algues de nori,
des tranches de narutomaki et
des légumes.



M9 : Soupe Udon Saumon
17.80€

1 Salade de chou
4 Nems fruits de mer
ou 5 raviolis
Nouilles japonaises servies
avec un bouillon miso, du saumon
grillé façon japonaise, des
algues de nori, des tranches de
narutomaki et des légumes.

A la Carte

ENTREES & ACCOMPAGNEMENTS



Soupe miso 2,50 €



Salade de chou 2,50 €



Edamame 4,00 €



Salade d'algues 4,00 €



Riz nature 2,00 €



Riz vinaigré 2,00 €

ENTREES CHAUDES



Tempura crevette
(5 pieces)
8,50 €



Tempura Nems fruits
de mer (5 pieces)
6,50 €



Poulet kara age
(6 pieces)
6,50 €



Raviolis japonais
(6 pieces)
6,50 €



Takoyakis
(4 pieces)
6,50 €

MAKIS

Garniture entourée de riz vinaigré et d'une feuille d'algue nori. (Vendu par 6 pièces)



Maki saumon
4,50 €



Maki thon
5,00 €



Maki avocat
4,00 €



Maki navet jaune
4,00 €



Maki concombre
4,00 €



Maki fromage
4,50 €



Maki saumon fromage
5,00 €



Maki avocat fromage
4,50 €



Maki concombre
fromage 4,50 €



Maki avocat crevette
5,00 €



Maki crabe
4,50 €



Maki thon cuit
4,50 €



Maki surimi
4,50 €



Maki anguille
5,50 €



Maki œufs de saumon
6,00 €



MAKI CALIFORNIA ROLLS

Garniture enrobée d'une algue et de riz vinaigré. (Vendu par 6 pièces)



California roll saumon
avocat 5,50 €



California roll thon
avocat 5,50 €



California roll saumon
fromage 5,50 €



California roll
avocat fromage
5,30 €



California roll concombre
avocat 5,30 €



California roll radis
avocat 5,30 €



California roll crevette
avocat 5,50 €



California roll thon
cuit avocat 5,50 €



California roll surimi
avocat 5,50 €



California roll crabe
avocat 5,50 €

SIGNATURE MAKI ROLL

(Vendu par 6 pièces)



Masago rolls saumon
avocat 6,50 €



Masago rolls saumon
fromage 6,50 €



Nigiri californien saumon
avocat 7,00 €



California roll tempura
crevettes avocat 7,50 €



Roll Arc-En-Ciel
(saumon, thon,
daurade, avocat,
surimi) 9,80 €



Futomaki (riz vinaigré,
algue japonaise, avocat,
saumon cru, surimi, navet
mariné, mayonnaise
japonaise) 10,80 €

SUSHIS

Boule de riz vinaigré recouverte d'une tranche de garniture, (vendu par paires)



Sushi saumon
4,50 €



Sushi saumon fromage
5,00 €



Sushi thon
5,00 €



Sushi maquereau
5,00 €



Sushi daurade
5,00 €



Sushi crevette
4,50 €



Sushi avocat
4,30 €



Sushi tofu frit
4,50 €



Sushi palourde
5,50 €



Sushi anguille grillée
6,00 €



Sushi saumon grillé
5,30 €



Sushi obsiblué
6,50 €

GUNKANS

Boule de riz enrobée d'algue de nori recouverte de garniture, (vendu par paires)



Gunkan saumon
6,00 €



Gunkan thon
6,00 €



Gunkan algues
4,30 €



Gunkan thon cuit
5,50 €



Gunkan crabe
5,50 €



Gunkan ikura
6,00 €

SASHIMIS

Tranche de poisson cru (vendu par 8 pièces)



Sashimi Saumon
9,80 €



Sashimi Thon
11,80 €



Sashimi Daurade
8,80 €



Sashimi Maquereau
8,80 €



Assortiments de sashimis 9.80 €



Tataki Thon (mi cuit) 12,80€



Sashimi Anguille 13,80 €



TEMAKIS

Feuille d'algue nori enrobant en cône du riz vinaigré et la garniture.



Temaki saumon 6,00 €



Temaki thon 6,00 €



Temaki crevette 6,00 €



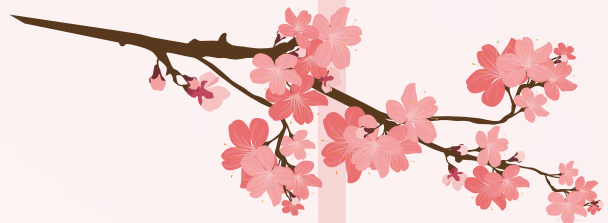
Temaki thon cuit 6,00 €



Temaki anguille 6,00 €



Temaki œufs saumon 6,50 €



ONIGIRIS (VENDU PAR PAIRE)

Riz vinaigré en forme triangulaire avec au cœur une garniture,

- Onigiri saumon 6,50 €
- Onigiri daurade 6,50 €
- Onigiri thon 7,00 €

BROCHETTES YAKITORIS (VENDU PAR PAIRE)



Yakitori poulet 4,30 €



Yakitori boulettes poulet 4,30 €



Yakitori bœuf au fromage 4,60 €



Yakitori saumon 4,80 €



Yakitori thon 5,00 €



Yakitori saint jacques 5,80 €



Yakitori crevette black tiger 6,00 €

DESSERTS



Glaces japonaises (par boule)

2,50 €

Parfums disponibles sur demande



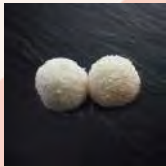
Mochi (Vendu par 3
parfum au choix) 5,00€

Parfums disponibles sur demande



Mochi glacé (vendu par
paire) 5,00€

Parfums disponibles sur demande



Perles coco (vendu
par paire) 3,50€



California roll nutella
banane 5,00 €



Nougat chinois
3,00€



California roll mangue fromage
5,00 €



Raviolis aux pommes
(4 pieces) 5,00 €



Les Boissons

Café	2,00	Badoit 1L, Evian 1L	4,50
Thés (selon arrivage)	3,00	Coca-cola, Coca-cola Zero	3,00
Limonade Japonaise (selon arrivage)	3,80	Ice Tea, Orangina, Perrier	3,00
Jus de fruit (Litchi, Mangue)	3,00	Aloe Vera 33 cl	3,00
		Aloe Vera 50 cl	5,00

Les Bières

Kirin Ichiban – Lager Blonde 5°	4,50	Shikkoku – Lager Brune 5°	6,00
Shiro – Ale Blanche 5,5°	6,00	Marihana –India Pale Ale 4,5°	6,00
Beniaka – Ale ambrée à la patate douce 7°	6,00	Ruri – Lager Pils 5°	6,00

Les Apéritifs

	Verre	Pichet 15cl	Pichet 30cl
Umeshu Takara Vin de prune de l'abricotier du Japon à la fois sec et sucré. 10°	4,00	8,00	15,00
Aragoshi Umeshu Vin de prune Kishu au parfum doux-amer et sa saveur riche et épaisse en bouche. 12°	6,50	15,50	26,50
Kishu Ryokucha Umeshu Shiso Vin de prune Kishu au Shiso. 12°	6,00	13,50	25,00
Kishu Ryokucha Umeshu Matcha Vin de prune Kishu au thé vert. 12°	6,00	13,50	25,00
Hanagaki Nigori Junmai Nigori. Saveurs amidonnées, délicate note sucrée arrondie par la puissance du riz et saveurs lactiques et d'amandes douces. 14°	6,00	13,50	25,00
Ninki-ichi Natural Sparkling Junmai Ginjo. Saké pétillant au parfum de yahourt aux bulles naturelles vives. 7°	7,00	15,50	26,50
Yuzushu La saveur et la fraîcheur du Yuzu. Acidité rafraichissante et amertume naturelle. 8°	7,00	16,50	32,00

Les Vins de Sakés

	Verre	Pichet 15cl	Pichet 30cl	Bouteille
Fu Fukunishiki Junmai. Saké moderne issu d'un riz local, fruité (melon, poire, pêche). 8°	6,00	13,50	25,00	35,00 (500ml)
Cokun Kamoizumi Junmai rosé. Saké aux notes de fruits rouges (myrtille, baies de goji). 8°	6,00	13,50	25,00	35,00 (500ml)
Yatsushika Junmai Nigori. Saveurs amidonnées, délicate note sucrée arrondie par la puissance du riz et saveurs lactiques et d'amandes douces. 14°	6,50	14,50	28,00	40,00 (720ml)
Rokugo Asahigiku Nama Junmai. Fruité avec un bel équilibre entre douceur et acidité. 15,2°	6,50	14,50	28,00	40,00 (720ml)
Zaku Kanade no Tomo Junmai Ginjo. Notes de muscat et de banane, minéral et soyeux, acidité maîtrisée. Rond en bouche et finale sèche et limpide. 15°	6,00	13,50	25,00	
Zaku Gen no Tomo Junmai. Senteurs de pêche blanche et de fleurs, saké sec et doux, avec une acidité, umami complexe en bouche. 15°	7,50	17,00	30,00	46,00 (720ml)
Etokodori Nami No Oto Tokubetsu Junmai Muroka Nama Genshu. Nez de pêche, pommes avec une note minérale. Umami clair et acidité agréable. Légère amertume en fin de bouche. 17°	8,00	18,00	35,00	50,00 (720ml)
Ninki Ichi Kuro Ninki Junmai Ginjo. Doux arômes, proches de l'edelweiss et des fleurs de pêcheurs. 15°	6,50	14,50	28,00	40,00 (750ml)
Hakuko Label Rouge Junmai Yodanjikomi. Saveurs de sous-bois, de fleurs. Riche en umami. 15,5°	7,50	17,00	30,00	46,00 (720ml)
Sôden Kitaya Tokubetsu Junmai. Arôme de fruits verts (melon, banane), umami savoureux et acidité par la fermentation traditionnelle yamahai. 15°	6,50	14,50	28,00	40,00 (720ml)
Bijofu Hamakawa Tokubetsu Junmai. Arômes des pommes granny et saveur de riz sauvage. 15°	6,50	14,50	28,00	40,00 (720ml)
Kuheiji Eau du Désir Junmai Daiginjo. Notes d'asperges vertes et d'agrumes, fleurs blanches, douceur proche du miel, légère acidité et minéral. 16°	8,00	18,00	35,00	50,00 (720ml)
Maboroshi Nakao Junmai Ginjo. Parfum feuillage de bambous. Charpente vigoureuse et élégant dot d'un bon umami. 15,5°	8,00	18,00	35,00	50,00 (720ml)
Dassai 45 Junmai Daiginjo. Notes d'ananas, kiwi et melon vert. 16°	6,50	14,50	28,00	40,00 (720ml)
Shinkame God's Turtle Junmai Koshu. Riche en umami et saveurs profondes. 15,5°	7,00	16,50	29,00	45,00 (720ml)
Ryujin Kakushi Dragon God Ginjo Genshu. Fleuri, doux au palais, notes de groseilles, melon. Légère acidité finale. 16,5°	6,50	14,50	28,00	40,00 (720ml)
Tanzawasan Suho Junmai Muroka Nama Genshu. Saveurs florales douces, acidité équilibrée et fine amertume. 18,5°	7,00	16,50	29,00	45,00 (720ml)
Tenzan Shichida Junmai. Umami moelleux, notes de fruits verts, melon vert, banane verte. 17°	6,50	14,50	28,00	40,00 (720ml)
Daruma Masamune Junmai Koshu Jukusei 3 ans d'âge. Saveurs douces et complexes. Arômes de chocolat blanc et caramel. 16°	9,00	25,00	40,00	55,00 (720ml)
Hanagaki Kijonenu Kijonenu Koshu 10 ans, produit à partir d'ajout de saké, rond suave et moelleux avec une fine acidité 18°	10,00	26,50		55,00 (300ml)

Les Vins

Pichets de vins	Verre	Pichet de 50cl
Pays d'Oc IGP Blanc, Rouge ou Rosé	4,50	15,00

Vins Blancs	Bouteille	Vins Rouges	Bouteille
Oroya Fruit du travail d'une œnologue japonaise Yoko Sato à partir de trois cépages : l'Airen, le Macabéo et le Moscatel. Touches de pommes et de pêche. 11,5°	22,00	Chiroubles Domaine Chapuy. Fin, nez floral et fruité en bouche. 13°	25,00
Saint-Véran Tradition AOP Domaine des Deux Roches. Notes florales et fruitées, vin minéral doté de notes citronnées en final. 13,5°	26,00	Pinot Noir Côté Pierre Lys IGP Château d'Antugnac. IGP Haute vallée de l'Aude. Frais et ample, fruité et empyreumatique. 13°	26,00
Sol Lucet Vin frais, délicat, sec et profond. Koshu, cépage japonais avec des touches citronnées au Kabosu, Mikan et Yuzu. 12°	36,00	Morgon Les Charmes AOP Domaine Raphaël Chopin. Nez fruité, bouche griotte, ferme et puissant.	28,00
Quintaine Viré-Clessé Domaine Guillemot-Michel, pionner en biodynamie. Un vin généreux et aromatique. 13°	45,00	Beaune AOC Domaine Virely Rougeot. Vin agréable et fruité. 13°	36,00
Meursault Les Charmes 1er Cru Domaine Virely Rougeot. Vin gras, ample et charnu. 13,5°	58,00	Régnié Gaïa AOP Domaine Raphaël Chopin. Nez épicés et florales, vin charnu et harmonieux.	40,00

Vins Rosés	Bouteille	Bouteille	
Cokun Kamoizumi Junmai rosé. Saké aux notes de fruits rouges (myrtille, baies de goji). 8°	35,00	Pays d'Oc Galance IGP Robe cristalline, vin alliant fraîcheur et aromatique fruité de fruits rouges. 13,5°	25,00

Les Whiskys & Shochus

	Verre		Verre
Suntory Toki Whisky rond et doux au caractère rafraichissant d'agrumes et une finale épicée 43°	8,00	Suntory The Chita Fin et onctueux, fruité. Finale équilibrée et frais. 43°	10,00
Yuzugin Issu de deux cuvées vintages de shochu à base de patate douce. Gin rafraichissant et original de la maison Kyoka, spécialisée dans la pré-fermentation avant distillation dans des jarres traditionnelles de terre cuite. 47,3°	10,50	Nikka Taketsuru 17 ans Meilleur Blended Malt du Monde en 2012, 2014 et 2018. Nez d'épices délicat et fruité, de vieux cuir, tabac séché et fruits secs. Notes de noisettes, toffee et moka. Finale digne des Speysides, marquée de praline, bois brûlé et fumée de cigare. Pointe d'agrumes et d'herbacées pour la fraîcheur. 43°	48,50
Suntory The Yamazaki Assemblage de fûts en chêne du rare Mizunara (chêne japonais) et de fûts ayant contenu du xérès ou du vin de Bordeaux, notes de noix de coco et d'épices douces (vanille et cannelle). 43°	12,00	Suntory The Yamazaki 12 ans Récompensé par 6 médailles d'or. Nez onctueux et légèrement fumé, des arômes précis d'herbe fraîche et de fleurs des champs. Ample en bouche, fruits mûrs (pomme, prune) sur fond floral et d'orges maltés fumées. Finale fraîche et fruitée. 43°	20,00
Hibiki Harmony Parfum de rose, litchis, romarin et bois de santal. Doux au palais, arôme d'écore d'orange et de chocolat blanc. Final long subtile et tendre grâce à la note subtile du rare Mizunara (chêne japonais). 43°	15,50	Hibiki Master's Select Edition limitée, arôme de sirop de prune, de rose notes de marmelade d'orange et chocolat. Finale longue d'épices et notes boisées. 43°	28,50
Suntory The Hakushu Fin et élégant, assemblage légèrement tourbées et très tourbées, il est marqué par des notes d'agrumes, de menthe et de thé fumé. 43°	12,00	Suntory The Hakushu 12 ans Shochu de patate douce. Notes de jasmin, de thé et de mangue. 30°	20,00
Nikka Yoichi Apple Brandy Wood Edition limitée 2020 maturée en fûts de brandy. Nez d'agrumes, vanille, faible tourbe. Bouche herbacée (mélisse, cerfeuil). 47°	25,00	Nikka Miyagikyo Apple Brandy Wood Edition limitée 2020 maturée en fûts de brandy. Nez de pomme vanillée. Bouche exotique (ananas, litchi, kiwi et miel d'acacia). 47°	25,00
Nikka Yoichi Non Peated Edition limitée 2021. Nez de fruits exotiques (banane, ananas), d'épices (poivre noir, gingembre) et herbacé (cerfeuil). Bouche d'agrumes et vanille torréfiée. Finale anisé, végétale et lait de coco. 48°	25,00	Nikka Miyagikyo Peated Edition Limitée 2021. Nez de pain grillé, tourbe sèche. Bouche exotique miellée (tilleul) et florale (jacinthe). Fine couche de cendres, bouche racinaire (ginseng, gentiane). Tourbe chocolatés, vanillées et de fruits mûrs et safran. 48°	25,00
Envelhecida Shochu de patate douce, distillé en musique, notes d'agrumes, fruits tropicaux et d'épices. 25°	6,50	Hyakunen No Kodoku Shochu de blé vieilli 5 ans en fût sherry, nez de vanille proche du whisky, arômes grillés, fruits secs. Attaque brûlante laissant un délicieux arrière-goût de sirop doux. 40°	10,80
Yamaneko Osuzuyama Shochu de patates douces biologiques et de riz distillé en alambic traditionnel. Vieilli 3 ans, Facile à déguster pour les femmes et débutants. 25°	8,50	Yamasaru Kuroki Honten Shochu 100% d'orge à 6 rangs biologiques sans ajout de riz et koji indigène. Vieilli 2 ans. Côté épicé, note de céréales maltées, chocolat, noisette et caramel au lait. 25°	8,50