

Sake – Glass / Carafe / 1.8L Bottle

		House Sake (Hot only)		240ml		
		熱燗・ぬる燗		\$25		
Region	Name	Characteristics	cold only	cold / hot		
			glass 120ml	carafe 240ml	bottle 1800ml	
Yamagata 山形	<p>DRY SWEET</p> <p>●●○○○</p> <p>Polishing 35%</p> <p>Rice Yamadanishiki</p>	<p>Gunrei Gassan Junmai Daiginjo</p> <p>銀嶺月山 純米大吟醸</p>	<p>The natural waters of Gassan, together with the 65% milling of the Yamadanishiki rice gives this sake its gorgeous fragrance.</p> <p>The flavor is deep yet soft, making it a truly rare beauty.</p> <p>月山の自然水と35%まで磨かれた山田錦が上品に香る、柔らかで奥深い味わいの逸品。</p> <p>米の旨みを感じる非常に飲みやすい酒。</p>	\$55	\$105	\$680
Yamagata 山形	<p>DRY SWEET</p> <p>●●○○○</p> <p>Polishing 70%</p> <p>Rice Yamadanishiki</p>	<p>Gunrei Gassan Junmai</p> <p>銀嶺月山 純米</p>	<p>Snow melted water from the foot of Gassan mountain makes this s rich flavoured Sake quite dry and clean on the palate</p> <p>月山の自然水(日本名水百選)を仕込みに、大切に栽培した県産米を自家精米しやさしく低温純粋発酵させました。</p>	\$25	\$44	\$290
Miyagi 宮城県	<p>DRY SWEET</p> <p>○○●○○</p> <p>Polishing 50%</p> <p>Rice Yamadanishiki</p>	<p>Katsuyama KEN Junmai Ginjo</p> <p>勝山 KEN 純米吟醸</p>	<p>This elegant saké also features a gentle, clean nose with red apple floral elements. It has a smooth and silky drinkability, with a fresh and juicy flavour that expands into a soft and supple fullness.</p> <p>上品な吟醸香に山田錦の甘みと旨みが綺麗に表現されたコクとキレのある純米吟醸酒</p>	\$32	\$60	\$420
Niigata 新潟	<p>DRY SWEET</p> <p>●○○○○</p> <p>Polishing 55%</p> <p>Rice Gohyakumangoku</p>	<p>Koshino Kanbai Ginjo</p> <p>越乃寒梅 別選 吟醸</p>	<p>Creamy texture with gentle melon / kiwi fruit notes. Clean finish Great chilled with appetizers or warmed with hot dishes</p> <p>Rare and famous renowned Sake brewery</p> <p>「淡麗辛口」と呼ぶにふさわしく、常温や冷やで飲むと爽やか、ぬる燗では味の幅の拡がりをお楽しみ頂けます。</p>	\$32	\$60	\$420
Niigata 新潟	<p>DRY SWEET</p> <p>●●○○○</p> <p>Polishing 80%</p> <p>Rice Takanenishiki</p>	<p>SHOYA Junmai</p> <p>月不見の池 純米</p>	<p>SHOYA's own exclusive label sake from Tsukimizu no Ike. Snow melted water to produce this well balanced Sake</p> <p>Rich full flavor sake with stronger finish</p> <p>お米の味とコクがありながら、どんな料理にも合う、香りと喉越しの良い酒。</p>	\$26	\$46	\$300
				\$49 (300ml)		



Region	Name	Characteristics	cold only		
			glass 120ml	carafe 240ml	bottle 1800ml
Tochigi 栃木 Rice Gohyakumangoku	DRY SWEET ○●○○○ Polishing 60% Sawahime Tokubetsu Junmai 澤姫 特別純米	Fuller body and generous in rice flavour with spice and hints of pear and melon. Slightly spicy with a dry finish. 米の旨みを生かした、ほのかなフルーツ香のあるやや辛口な特別純米酒。	\$25	\$44	\$290
Hiroshima 広島 Rice Yamadanishiki	DRY SWEET ○○○○● Polishing 45% Maboroshi Red Junmai Daiginjo 幻 赤箱 純米大吟醸	Highly milled. Using rice and apple yeast to make this famous Sake very fruity, mild yet clean finish 厳選された酒米を高度に精米し、米とりんご酵母等、極秘伝承の技術を酷使して造られた酒。	\$50	\$95	\$630
Shimane 島根 Rice Sakanishiki	DRY SWEET ○○○●○ Polishing 55% Gassan Junmai Ginjo 月山 純米吟醸無ろ過原酒	Exquisite balance of rich and deep flavours. Ultra gentle sweetness and lightly crisp yet acidic finish ふくよかな香りと米の旨さとの絶妙のバランス。	\$32	\$60	\$420
Shimane 島根 Rice Yamadanishiki	DRY SWEET ○○●○○ Polishing 45% Gassan Daiginjo 月山 大吟醸	Limited artisan sake brought up with great care by skillful Sake brewer. It intensifies the art of Sake brewing and leaves a long lasting flavour on the palate. 熟練の杜氏が吾が子を育てるように、手しぼりで大切に醸し上げた至宝の如き日本酒の芸術品。	\$52	\$98	\$650



Sake – 720ml Bottles

Region	Name	Characteristics	bottle 720ml
Miyagi 宮城県 Rice	DRY SWEET ○○●○○ Polishing 45% Yamadanishiki Ura Kasumi Junmai Daiginjo 浦霞 純米大吟醸	Light fruity aromas with hints of ripe red apple, apricot and honey on the palate that finishes with a warm fruity mouthfeel 熟した果実のような華やかな吟香、米の旨味と酸味が程よく調和された逸品です。	\$220
Miyagi 宮城県 Rice	DRY SWEET ●○○○○ Polishing 50% Yamadanishiki Ura Kasumi Zen Junmai Ginjo 浦霞 禅 純米吟醸	Clear nectar melon aromas that is well balanced with gentle fine acidity. Clean dry characteristics that captures Ginjo flavours ほどよい香りと柔らかな味わいのバランスの取れた純米吟醸酒です。	\$180
Miyagi 宮城県 Rice	DRY SWEET ○○○○● Polishing 55% Hitomebore Katsuyama LEI Junmai Ginjo 勝山 LEI 純米吟醸	The intense, fruity aroma and rich taste of fine Japanese muskmelon and this sake pairs perfect with meat dishes with sweeter sauce マスクメロンの様な上品な香りと甘くふくよかなボディーは、味付けのしっかりとした料理や濃厚なソースを用いたメイン料理との相性抜群です。	\$340 Glass 30ml \$15
Niigata 新潟 Rice	DRY SWEET ○●○○○ Polishing 40% Yamadanishiki Hakkaizan Kongoshin Junmai Daiginjo 八海山 金剛心	This super-premium sake represents the exquisite taste and aroma. Using the top quality Yamadanishiki sake rice to ensure the ultimate smoothness 清冽な水と最高の原料米、美しい魚沼の風土が育み、八海山の名誉と誇りをかけた特別な酒をゆっくりとご堪能下さい。	\$580
Niigata 新潟 Rice	DRY SWEET ●○○○○ Polishing 55% Yamadanishiki Koshino Kanchubai Junmai Ginjo 越乃寒中梅 金ラベル 純米吟醸	華やかな香りで、深い味わいの純米吟醸酒で、海鮮料理との相性は抜群です。	\$140
Niigata 新潟 Rice	DRY SWEET ●○○○○ Polishing 38% Yamadanishiki Koshino Kanbai Junmai Daiginjo 越乃寒梅 金無垢 純米大吟醸	This century old brewery is one of the most rarest and highly sought after in Japan. Surprisingly bone-dry for a Daiginjo with refreshing acidic finish ほのかな吟醸香と深く繊細な飲み口が特徴の「純米大吟醸酒」。常温で香りと味の広がりをお楽しみ頂くのが、一番のおすすめです。	\$320
Ishikawa 石川 Rice	DRY SWEET ○○●○○ Polishing 50 % Yamadanishiki Choseimai Daiginjo Koshu 20yo 長生舞 超古大吟 20年	長期低温発酵により丁寧に造った大吟醸を、20年以上じっくり熟成させました。熟成による味の深みを感じられる長限定品。	30yo \$1000 25yo \$750 20yo \$650 Glass 30ml \$35
Fukui 福井 Rice	DRY SWEET ○○●○○ Polishing 50 % Yamadanishiki Born Ginsen Junmai Daiginjo 梵 吟撰 純米大吟醸	Born Ginsen offers a well balanced taste and fragrance that comes with a hint of grapefruit at the finish 世界が認めた最高クラスの美酒。グレープフルーツを連想させる爽やかさと整った味の日本酒です。	\$240 Carafe \$85



Region	Name	Characteristics	bottle	
Hyougo 兵庫 Rice	DRY SWEET ○○●○○ Polishing 55% Yamadanishiki	Hakushika 'Snow Beauty' Junmai Nigori 白鹿 Snow Beauty 純米濁り酒	Nigorizake (Unfiltered Sake) Fine and gentle style acidity, with a lighter creamy after taste. 食前酒にぴったりのお酒として優れています。 熱燗、冷酒ともお楽しみに頂けます。	\$140
Hyougo 兵庫 Rice	DRY SWEET ○●○○○ Polishing 60% Yamadanishiki	Sakura Masamune Kinmare Junmai Ginjo 桜正宗 金稀 純米吟醸	Ripe acidic pear palate which softly lifts to a well rounded off-dry finish. Great chilled or warmed 酒造りに最も適した山田錦でつくられた、日本酒通好みのふくよかで旨みののった、本格純米吟醸酒です。	720ml \$175
Okayama 岡山 Rice	DRY SWEET ○○○●○ Polishing 50% Akihikari	Gozenshu Muroka Junmai Ginjo 御前酒 無濾過生原酒	Sake made as Junmai (no added alcohol) Muroka (no charcoal filtration) Nama (unpasteurised) Genshu (not diluted). Refreshing and fruity. 早生品種のアキヒカリ(ひるぜんの恵み)を50%精米して純米吟醸酒に仕上げました。フレッシュな新酒の風味をお楽しみください。	\$200
Hiroshima 広島 Rice	DRY SWEET ○○○○● Polishing 45% Yamadanishiki	Maboroshi Red Junmai Daiginjo 幻 赤箱 純米大吟醸	Highly milled at only 45% of the rice left for production. Use of apple yeast to make this famous Sake fruity, mild yet finishes with a delicate sweetness 厳選された酒米を高度に精米し、米とりんご酵母等、極秘伝承の技術を酷使して造られた酒です。	\$320
Hiroshima 広島 Rice	DRY SWEET ○○○●○ Polishing 50% Yamadanishiki	Maboroshi White Daiginjo 幻 白箱 大吟醸	Exquisite balance of rich and deep flavours. Ultra gentle sweetness and lightly crisp finish. Use of highly cultivated pure apple yeast since 1947 蔵伝承のりんご酵母で酵し、香りと味が高いレベルで調和したキレの良い酒です。	\$230
Hiroshima 広島 Rice	DRY SWEET ○○●○○ Polishing 55% Hattannishiki	Maboroshi Junmai Ginjo 幻 純米吟醸	Well balanced with hints of melon and white peaches with a gentle dry finish. 純米吟醸として造られた酒を、あえて吟醸香を抑え香味を整えたやや辛口な味わいになっています。	\$190
Yamaguchi 山口 Rice	DRY SWEET ○○●○○ N/A Yamadanishiki	Dassai The Beyond 獺祭 その先へ	This luxurious and elegant sake widely praised by critics as the "Perfect Sake". Its unique smoothness and complex flavours enhances the entire palate followed by an incredible long finish いかに困難が予想されても、いかに現在が心地好くても、その先へ、我に安住の地はなし。	\$1100
Oita 大分 Rice	DRY SWEET ○●○○○ Polishing 40% Yamadanishiki	Gen Junmai Daiginjo 源 純米大吟醸	Refreshing aroma of young greens. Balanced little sweetness and acidity. Medium dry sake with the strong body. 吟醸香よりも日本酒本来の“旨味”を追求した、美味しい純米大吟醸です。	\$185 Carafe \$65



Shochu

Name	Base	Characteristics	Bottle	Glass 60ml
Kaikoo 皆空	Rice (米)	Touch of sweet on the nose with beautiful rich rice aromas, full elegant body with a tight, crisp finish. 焼酎の中でも光り輝く、すっきりとした吟醸香、後味が自慢の一品。	330 (1.8L)	\$16
Kurokirishima 黒霧島	Sweet Potato (芋)	Lighter style Shochu, gentle palate. Great for those new to Shochu. 南九州のさつまいもを100%使用した、人気の本格芋焼酎。	~	\$11
Sakura shiranami 薩摩 さくら 白波	Sweet Potato (芋)	Floral aromas that is light yet well rounded richness, best over ice 黄麹で仕込んだ華やかな香りと、すっきりとキレのある風味の本格焼酎。	165 (900ml)	\$13
Jinkoo 尽 空	Sweet Potato (芋)	Made from high quality sweet potato. Captivating aroma with a light palate, 芋の柔らかかで上品な甘みと香りをお楽しみください。	140 (720ml)	\$13
Gokoo 吾 空	Barley (麦)	The Shochu made from 3 years old and mature barley, which give you deep and full flavour 檜樽で3年以上熟成させた深くまろやかな味わい。	140 (720ml)	\$13
Sapporo Tokibi さっぽろとうきび	Corn (とうもろこし)	Superbly crafted Corn Shochu from Hokkaido, expect gentle aromatic flavours that are lightly mouth filling with a clean finish とうもろこしを原料とし、じっくりと熟成させたマイルドな本格焼酎。口	140 (720ml)	\$13
Kumesen 久米仙	Awamori – Rice (泡盛)	Hints of dry mango & banana aroma, very peaty and rich in liquorice, Traditional Okinawa spirit making style that predates the 15th century 天然湧き清水で醸された、爽やかな飲み口が人気の泡盛です。	170 (720ml)	\$16