

# 日本酒

- *nihonshu* -

## Le saké japonais - en 5 stations

18 juillet 2025

おしぼり - *oshibori*.

**1 - Nerizake** – 3 degrés, soyeux, recette ancestrale de l'ère Sengoku (14<sup>e</sup> siècle)  
*autrefois dédié pour encourager les combattants au départ à la guerre.*

Algues Nori grillées : tempura - épicées - assaisonnées - gingembre.

Edamame grillées au matcha.

**2 - Dassai 45** - aromatique, délicat, floral.

Onigiri : furikake perilla / thon / Kewpie Mayonezu.

Bouillon japonais au gingembre / gambas.

**3 - Minami Tokubetsu** - frais, net, épicé.

*A picorer, sur plateau central :*

- rouleau concombre, saumon fumé, shizo/goma/umeboshi - *shiso/sésame/prune acidulée.*
- dashimachi tamago au yuzu - *omelette japonaise roulée, dashi-yuzu.*
- sashimi de saumon.

Riz thaï.

**4 - Hanatomoe Mizumoto Mata** (non pasteurisé) - complexe, sauvage, puissant.

Fromages : - Comté : *accord équilibré et harmonieux.*  
- Roquefort : *audacieux et contrasté.*

Mochi : - yuzu : *dynamique et rafraîchissant.*  
- matcha : *contraste subtil.*

**5 - Kinokuniya Junmai** (2 riz associés) - fruité, équilibré. **Servi à 40°** - *précédents : 9°*

Amande grillée au miso.

いただきます

*itadakimasu*