

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° 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 shiso rouge / thon-mayo.
- Bouillon japonais au gingembre et gambas.

3 - Minami Tokubetsu - frais, net, épicé.

à picorer, sur plateau tournant :

- onigiri : furikake wakame / shirasu.
- rouleau concombre, saumon fumé, shizo/goma/umeboshi - *shiso-sésame-prune acidulée.*
- dashimachi tamago au yuzu - *omelette japonaise roulée, dashi-yuzu.*
- sashimi de saumon.
- Riz blanc.

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

- Comté, Roquefort - *accord audacieux, sauvage et charnel...*
- Mochi yuzu - *notes fraîches, acidités compatibles.*
- Mochi Matcha - *attention à l'amertume du Matcha...*

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

- Amande grillée au miso.

いただきます

itadakimasu