

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^e 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.
- furikake nori-sésame noir-wasabi.

Bouillon japonais au gingembre / gambas.

3 - Minami Tokubetsu - frais, net, épicé.

à picorer, sur plateau tournant :

- 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.

Fromages (1) : - Comté - *superbe accord.* (cf : osake.fr/collections/fromages)
- Roquefort - *accord audacieux et sauvage.*

Mochi : - yuzu - *notes fraîches.*
- Matcha - *amertume du thé à maîtriser...*

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

Amande grillée au miso.

いただきます

itadakimasu