

日本酒

saké japonais

L'Isle, 18 juillet 2025

Nerizake – 3 degrés, soyeux, recette ancestrale de l'ère Sengoku (14° siècle)

Algues Nori grillées :

- tempura
- épicées
- assaisonnées
- gingembre

Edamame grillées au matcha.

Dassai 45 - aromatique, délicat, floral.

Onigiri : furikake shiso rouge / thon-mayo.

Bouillon japonais au gingembre et gambas.

Minami Tokubetsu - frais, net, épicé.

à picorer, sur plateau tournant :

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

Riz blanc.

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

Fromage : dés de comté.

Dessert : mochi yuzu, mochi Matcha.

Kinokuniya Bunzaemon - fruité, équilibré - *servi à 40°*

Amande grillée au miso.