

Aka - (Rouge)

Junmai Ginjō Yamahai |
Nagano | Miyasaka Brewing
Company

14\$ | 22\$ | 113\$

Fruité et savoureux,
avec des notes de
banane, prunes rouges
et touche lactique
typique du style
Yamahai.



Fruity and savory, with
banana, red plum, and
subtle lactic notes from the
Yamahai style.



Sakari Yuzu

Yuzushu à base de saké Junmai
Hyōgo | Nihonsakari brewery

16\$ | 26\$ | 128\$

C'est le fruit du yuzu
entier - sa chair, ses
grains et sa peau - qui
donne à ce Yuzu Saké
son goût riche et frais.



The whole yuzu fruit,
including its flesh, seeds,
and peel, gives this Yuzu
Saké its rich and refreshing
taste.



Wakasa Junmai Ginjo

Junmai Ginjo | Fukui |
Obama-Sake

16\$ | 26\$ | 130\$

Un saké fruité et légèrement doux, à la texture souple et soyeuse. Brassé à Fukui avec du riz Gohyakumangoku d'Obama, de l'eau et des levures locales.



A fruity, slightly sweet sake with a soft, smooth texture. Brewed in Fukui using Gohyakumangoku rice from Obama, local water and local yeast.



Eau de désir Kamoshibit o Kuheiji

Junmai Daiginjo | Aichi |
Banjo Sake Brewery

11\$ | 18\$ | 92\$

Ce saké d'exception est raffiné et complexe, aux saveurs profondes et à la texture veloutée.



This outstanding sake is refined and complex, with deep flavors and a silky texture.



Lucky Cat

Kaiun Doi Shuzo brewery |
Kuzu Junmai | Shizuoka

12\$ | 19\$ | 95\$

Production artisanale,
aux notes nettes
d'umami et d'acidité
juteuse. Un saké pur et
élégant pour les curieux.



Small-batch sake with clean
umami and juicy acidity. A
pure, elegant style for the
curious.



Otora

Junmai Okarakuchi |
Yamagata | Chiyokotobuki
Toraka

12\$ | 20\$ | 98\$

Saké très sec et élégant,
avec une fraîcheur vive,
une légère touche
fruitée et une finale nette
et croquante. À savourer
frais, à température
ambiante ou réchauffé.



A very dry, elegant sake
with crisp freshness, a slight
hint of fruitiness and a clean
finish. Enjoy chilled, room
temperature, or gently
warmed.



Sakari No.13

Junmai Ginjō | Hyōgo |
Nihonsakari

12\$ | 18\$ | 92\$

Saké fruité aux notes de
mangue et de melon,
avec une texture douce
et crémeuse. À savourer
frais.



A fruity sake with notes of
mango and melon and a
smooth, creamy texture.
Enjoy chilled.



Daigo No Shizuku

Junmai Bodaimoto Muroka

Nama Genshu

Chiba | Terada Honke Brewery

17\$ | 27\$ | 135\$

Saké trouble et singulier, élaboré selon l'ancienne méthode Bodaimoto. Notes d'ume mariné et d'agrumes, umami intense et finale vive, douce et acidulée.



A cloudy, distinctive sake made using the ancient Bodaimoto method. Notes of pickled ume and citrus, deep umami, and a lively, gently sweet finish with bright acidity.



Sanran Daiginjo

Tochigi | Tonoike Shuzo

19\$ | 30\$ | 150\$

Son nez fruité et expressif laisse place à une bouche légère et ronde. À savourer frais, seul ou avec des fruits de mer.



Expressive fruity aromas give way to a light, rounded palate. Enjoy chilled, on its own or with seafood.



Taiun

Junmai Daiginjo | Shimane |
Taiun Sake Brewing

22\$ | 35\$ | 173\$

Un saké fruité aux notes de pêche, de litchi et de fruits tropicaux. Léger en bouche, il allie douceur et subtile acidité. À déguster frais.



A fruity sake with notes of peach, lychee and tropical fruit. Light-bodied, with gentle sweetness and subtle acidity. Best enjoyed chilled.



Shiro (blanc)

Junmai Ginjo | Nagano |
Miyasaka Brewing
Company

11\$ | 18\$ | 91\$

Il s'agit d'un saké au goût délicat, aux subtiles notes fruitées. Il peut être dégusté chaud, mais il révèle tout son potentiel lorsqu'il est servi frais.



This is a mild-flavoured sake with delicate fruit tones. It can be enjoyed warm, but it's at its best when chilled.



Kuro (Noir)

Junmai Ginjo | Nagano |
Miyasaka Brewing
Company

13\$ | 20\$ | 104\$

Il présente de délicats
arômes de pomme et de
banane, complétés par
des notes fruitées et
savoureuses en bouche,
avec une finale sèche.



It presents delicate aromas
of apple and banana,
complemented by fruity and
savory notes on the palate,
finishing dry.



Hanatomoe

(1,5 L)

Junmai Bodaimoto Muroka

Nama Genshu

Nara | Miyoshino Jōzō

Brewery

29\$ | 46\$ | 233\$

Méthode ancestrale.

Équilibre aigre-doux

avec des notes de
yogourt et fruits mûrs ;
un umami puissant et
brut.



Ancient method. Vibrant
sweet-and-sour profile with
yogurt and ripe fruit notes;
bold, raw, and full of umami.



Oku no Matsu

290 ml

Junmai Daiginjō Pétillant
Fukushima | Okunomatsu
Brewery

-\$ | -\$ | 70\$

Pétillant raffiné aux
bulles fines et arômes
fruités, avec une douce
fraîcheur et une finale
vive. Un saké élégant et
rafraîchissant.



A refined sparkling sake
with fine bubbles and fruity
aromas, gentle sweetness,
and a crisp finish. An
élégant and refreshing sake.



Sho-ku Naturally Grown Kamenno-o

Junmai “Craft Sake”

Niigata | Lagoon Brewery

16\$ | 26\$ | 128\$

Son nez de banane et
fruits tropicaux laisse
place à un palais riche
en umami, mi-doux et
avec une fraîche acidité.



On the nose, notes of
banana and tropical fruits
give way to a palate rich in
umami, semi-sweet, with a
fresh acidity.



Kaiun Iwaizake (300ml)

Tok Honjozo | Shizuoka |
Doi Shuzo

12\$ | 20\$ | 40\$

Son nez de melon, de poire et de banane laisse place à une bouche souple et équilibrée, avec une douceur délicate et une finale nette, légèrement sèche.



Aromas of melon, pear and banana lead to a smooth, balanced palate, with gentle sweetness and a clean, slightly dry finish.



Sho-ku Hoppe Sake

“Craft Sake” houblonné |
Niigata | Lagoon Brewery

17\$ | 27\$ | 133\$

Un saké infusé de
houblons qui donne un
breuvage rosé et
rafraîchissant.



A sake infused with hops,
creating a refreshing rosé-
style beverage.



Wakasa Junmai

Junmai | Fukui | Obama
Sake Company

12\$ | 19\$ | 96\$

Riz local poli à 65%. Un
Junmai audacieux, riche
en umami, aux notes de
basilic, menthe et banane.
Parfait pour accompagner
vos repas.



65% polished local rice.
A bold, umami-driven
Junmai with herbal
notes of basil and mint,
balanced by hints of
banana. Perfect for food
pairing.

