

SAKE

Das Restaurant MUN stellt Ihnen eine Reihe japanischer Premium-Sake aus renommierten Brauereien Japans vor. Wir wünschen viel Spaß beim Genuss der Premium-Sake bei uns und sagen Kanpai!

~~~

---

## ~ HAUSSAKE ~

### HATSUMAGO

*Honjozo; Yamagata, Japan*

„Kimoto Tradition“ Umami,  
trocken und verhalten.

Traditioneller Sake,  
reich an Umami mit wenig Säure.

Ein Allrounder zur japanischen Küche.

Kühl oder warm serviert

Glas 45cl 6€

Karaffe 160cl 20€

---

## ~ PREMIUMSAKE ~

### URAKASUMI

*Junmai; Miyagi, Japan*

„Tautropfen“, feinherb, fruchtig und sanft.  
Leichter erfrischender Sake, passend zu Tuna  
Tatar, Kimchi und Spicy Tuna. Ideal auch für  
„Einsteiger.“ Kühl serviert.

Flasche 300cl 44€

### FUKUJU

*Junmai Ginjo; Hyogo, Japan*

„Kobe Classic“ trocken, mineralisch und frisch. Aus  
dem bekannten Gebiet „Kobe“ vermählt dieser Sake  
die Vielfältigkeit des Korean BBQ Menüs.

Kühl serviert.

Flasche 300cl 52€

### DASSAI „45“

*Junmai Daiginjo; Yamaguchi, Japan*

Feinherb, elegant und aromatisch. Weisswein-  
Frische & Rotwein-Vollmundigkeit machen  
diesen Sake zu einem idealen Begleiter zu  
unseren feinen bis gehaltvollen Sushi und Nigiri.

Kühl serviert.

Flasche 300cl 65€