

## MUN SAKE COLLECTION

Mun personally selected a collection of his favorite sake that matches our menu. Enjoy!

### DAISHICHI

#### JUNMAI KIMOTO „GROSSE SIEBEN“

*Junmai Kimoto*

Der ultimative Kimoto Sake: Vollmundiger Geschmack mit frischer, lebendiger Säure, rundem Körper und schmelzigem Kern. Am besten in Raumtemperatur oder leicht gewärmt.

Kimoto ist die ursprüngliche, komplexe Braumethode von Sake.

Daishichi beherrscht sie meisterhaft.

4 cl 5,00

---

### DAISHICHI

#### MASAKURA „WAHRE KIRSCHBLÜTE“

*Junmai Ginjo Kimoto*

Milder, eleganter Sake mit feinem, frischem Duft und seidenweicher Textur. Bei aller Zartheit hat er einen tiefen, komplexen Geschmack, der sich langsam entfaltet und die Ruhe des japanischen Waldes verströmt. Leicht gekühlt serviert.

300 ml Flasche 75,00

---

### IMAYOTSUKASA

#### JUNMAI DAIGINJO

#### „MEISTER UNSERER ZEIT“

*Junmai Daiginjo*

Geradliniger und klarer High End Sake mit frisch aromatischem Duft, der von einer Basis aus Umami und mildem Reisgeschmack getragen wird. Aus der Region Niigata, die für ihren elegant trockenen Sake berühmt ist.

Wird kühl serviert.

180 ml Flasche 30,00

---

### MASUMI

#### SANKA "BERGBLUME"

*Junmai Daiginjo*

Inspiriert vom ersten Frühlingsmorgen in den japanischen Alpen. Frischer, leicht salziger Duft und ein verspieltes fruchtig-florales

Aromenprofil zeichnen ihn aus. Weltweit beliebt und der perfekte Einstieg in die Welt der Super Premium-Sakes. Kühl serviert.

300 ml Flasche 65,00