酒

永圭

RESTAURANT JAPONAIS EKE

DÉGUSTATION DASSAI

50€

DASSAI 23 獺祭

Arômes minéraux et de lys blancs, ce saké est volumineux, cristallin, éclatant par sa délicatesse et son raffinement. Accord parfait pour les sashimi et les crustacés.

- Junmai Daiginjo 16.5 % Vol

DASSAI 39 獺祭

Gourmand et fruité à la finale éclatante, il présente des notes compotées de fruits cuits rehaussées de zestes de citron. Parfait sur les poissons et les crustacés.

- Junmai Daiginjo 16 % Vol

DASSAI 45 獺祭

Frais, raffiné et parfaitement équilibré, on appréciera des notes de melon, de kiwi, d'herbes arômatiques ainsi qu'une finale délicate.

- Junmai Daiginjo 16 % Vol

TÔHOKU 東北

		18cl	72cl
UMAKARA MASAKU うまから まんさく	**Akita**	21	82

C'est un saké junmai harmonieux entre son acidité agréable et son côté sec. L'umami très riche apportée par le riz cultivé par le maître brasseur lui-même le rend idéal pour accompagner les repas quotidiens.
- Tokubetsu junmai 16% Vol

URAKASUMI ZEN 浦霞 禅	**Miyagi**	24	95

Equilibre délicat entre arômes modérés et saveurs douces, un soupçon de melon, pomme verte et raisin.
- Junmai Ginjo 15.3 % Vol

JOUKIGEN 上喜元	**Yamagata**	19	75

Arômes légers de poire et de raisin muscat, ce saké est sec avec une finale courte. Recommandé pour le porc ou le boeuf cru.
- Tokubetsu Junmai Karakuchi plus 12 16.1 % Vol

NANBUBIJIN Luciola ルキオラ	**Iwaté**	35	90 (50cl)

Sucrosité superieure à la moyenne équilibrée par son acidité. Il présente des notes de céréales puis de vanille et de miel en fin de bouche.
- Kijoshu 16 % Vol

SHIKOKU 四国

		18cl	72cl
KAME IZUMI 亀泉	**Kôchi**	22	87

Extrêment fruité, ce saké comporte des saveurs prononcées de pomme verte et fruits exotiques. Il peut accompagner aussi bien les plats salés que les desserts.
- Junmai Dai Ginjo Genshu 14 % Vol

AKITORA 安芸虎	**Kôchi**	22	87

Charpenté, aux saveurs céréalières, sa légère acidité le rend judicieux sur les viandes rouges en sauce.
- Junmai 16.5 % Vol

BIJOFU 美丈夫	**Kôchi**	21	82

Saveur de riz sauvage et de pomme granny smith, sa légère acidité le rend judicieux sur les fruits de mer et les poissons.
- Tokobetsu Junmai 15 % Vol

KYÛSHÛ 九州

SOUDEN 蒼田	**Fukuoka**	19	75

Arômes de fruits verts comme le melon et la banane, son acidité et son umami en font un saké qui met en valeur les plats riches en goût et les marinades à base de sauce soja et citron.
- Tokubetsu Junmai 15 % Vol

KANTO 関東

		18cl	72cl
UROKO 熟露枯	Tochigi	23	92

Aux notes de caramel au beurre salé, de chocolat blanc, de légumes racines et de pâte de riz, sa longue maturation lui confère un caractère complexe et riche rehaussé d'une pointe d'acidité. Parfait sur la viande.
- Tokubetsu Junmai Yamahai 17 % Vol

MIZUBASHO SUI 水芭蕉	Gumma	23	92

Produit à partir d'une des meilleures variété de riz, le yamada-nishiki de classe A de la préfecture de Hyôgo (connue pour le port de Kobe et le château de Himeiji), ce saké se caractérise par des nuances aromatiques fruitées très prononcées, évoquant la pêche blanche et la poire.
- Junmai Daiginjo 15 % Vol

CHÛGOKU 中国

DASSAI 23 獺祭	Yamaguchi	45	175

Arômes minéraux et de lys blancs, ce saké est volumineux, cristallin, éclatant par sa délicatesse et son raffinement. Accord parfait pour les sashimi et les crustacés.
- Junmai Daiginjo 16.5 % Vol

DASSAI 39 獺祭	Yamaguchi	23	92

Gourmand et fruité à la finale éclatante, il présente des notes compotées de fruits cuits rehaussées de zestes de citron. Parfait sur les poissons et les crustacés.
- Junmai Daiginjo 16 % Vol

DASSAI 45 獺祭	Yamaguchi	21	82

Frais, raffiné et parfaitement équilibré, on appréciera des notes de melon, de kiwi, d'herbes arômatiques ainsi qu'une finale délicate.
- Junmai Daiginjo 16 % Vol

CHUBU 中部

		18cl	72cl
HAKKAISAN 八海山	Niigata	32	120

D'une extrême délicatesse et au corps soyeux, ce saké raffiné et équilibré présente des notes subtiles de riz et de fruits.
- Junmai Ginjo 17 % Vol

KAWASEMI かわせみ	Niigata	21	82

Toute la richesse du riz s'exprime dans ce saké intense en saveurs fruitées et légèrement céréalières. Subtilement doux, il peut accompagner les plats salés tout comme les desserts.
- Junmai 14.8 % Vol

MASUMI 真澄	Nagano	20	78

Arômes délicats de pomme verte, sec et rafraîchissant en bouche. Conseillé avec les tempura de légumes.
- Junmai Ginjo 15 % Vol

KUHEIJI Eau du Desir 九平次	Aichi	28	108

On apprécie une légère acidité et une finale fraîche. Notes végétales, d'agrumes et de fleurs blanches. Se marie parfaitement avec le saumon, le poisson et les crustacés.
- Junmai Dai Ginjo 16 % Vol

KINKI 近畿

NAMINO OTO 波の音 **Eetokodori, Non-filtré, Saké cru, Genshu**	Shiga	21	82

Réservé 2 ans en cave, riche, savoureux et laiteux, ce saké présente des arômes de fruits blancs, de pêche et de pomme avec une légère note minérale. On appréciera son agréable acidité et sa pointe d'amertume en fin de bouche.
- Junmai 17 % Vol

DÉGUSTATION SAKÉ DOUX

24€

NANBUBIJIN Luciola ルキオラ

Sucrosité superieure à la moyenne équilibrée par son acidité. Il présente des notes de céréales puis de vanille et de miel en fin de bouche.

- Kijoshu 16 % Vol

KAWASEMI かわせみ

Toute la richesse du riz s'exprime dans ce saké intense en saveurs fruitées et légèrement céréalières. Subtilement doux, il peut accompagner les plats salés tout comme les desserts.

- Junmai 14.8 % Vol

HANAHATO 華鳩

De couleur ambrée, mature, dense, suave.
La finale présente une belle longeur et de la tension.

- Kijoshu 16 % Vol

SAKÉ CHAUD

19€

NANBUBIJIN 南部美人

Miyama Nishiki Yuzo special美山錦
Junmai 純米

Saveur du riz, riche et sec,

gôut frais

永生

RESTAURANT JAPONAIS EKE

22 rue des Écoles 92 330
SCEAUX
01 49 73 27 28
eke92330@gmail.com

L’abus d’alcool est dangereux,
à consommer avec modération