



UNKAI

JAPANESE CUISINE

日本料理



SAKE

Stand: April 2018

SAKE

Sake ist in Japan ein Volksgetränk. Er weist mehr als fünfhundert verschiedene Aromen auf und gehört zu den ältesten Kulturgetränken der Welt. Archäologische Funde belegen, dass schon um 300 v. Chr. in der Yayoi-Periode Reis als Kulturpflanze von China nach Japan gelangte. Jeder Sake sollte genau auf die Speisen abgestimmt werden, wobei sich immer wieder neue, interessante Kombinationen ergeben.

WARMER SAKE

Geikkan Traditional Junmai	0,18 l	EUR 15
	0,36 l	EUR 30
Ozeki Karatanba	0,10 l	EUR 17
	0,36 l	EUR 34

HANNA AWAKA OZEKI, KOBE (ALK. 7%)

Lieblicher, prickelnder Sake mit leichtem Aroma.

Glas	0,10 l	EUR 9
Flasche	0,25 l	EUR 16,80

GEKKEIKAN SPARKLING SAKE, KYOTO (ALK. 7,5%)

Beschwingtes Zusammenspiel von süß-saurem Geschmack, Note von tropischen Früchten.

Glas	0,10 l	EUR 15,90
Flasche	0,25 l	EUR 22

OZEKI KARATANBA, HONJOZO KOBE (ALK. 15%)

Kräftiger Otoko-Sake, erfrischend im Geschmack, kräftig, ausgewogen und trocken.

Flasche	0,30 l	EUR 27
---------	--------	--------

YAMATO SHIZUKU, AKITA (ALK. 14,5%)

Trockener, süffiger Sake mit edlem Geschmack.

Glas	0,10 l	EUR 10,40
Sakekrug	0,18 l	EUR 18,70
Flasche	0,30 l	EUR 31

KIKUSUI JUNMAI, GINJO NIGATA (ALK. 15%)

Klar und sanft, leicht blumig, trocken im Geschmack.

Glas	0,10 l	EUR 11,40
Sakekrug	0,18 l	EUR 20,40
Flasche	0,30 l	EUR 34

NIGORI FUTSUSHU, KYOTO (ALK. 10,5%)

Nicht gefilterter Sake, süßer, milder Geschmack und fruchtiges Aroma.

Glas	0,10 l	EUR 8,70
Sakekrug	0,18 l	EUR 15,70
Flasche	0,30 l	EUR 26

TAMANOHIKARI JUNMAI, DAIGINJO KYOTO (ALK. 16,2%)

Charmant, aromatisch und feinherb.

Glas	0,10 l	EUR 12,60
Sakekrug	0,18 l	EUR 22,80
Flasche	0,50 l	EUR 63

KIKUSUI DRY TOKUBETSU, HONJOZO
NIGATA (ALK. 15,6%)

Trockener Sake, klar und sanft.

Glas	0,10 l	EUR 11,50
Sakekrug	0,18 l	EUR 20,50
Flasche	0,70 l	EUR 75

MASUIZUMI KARAKUCHI TOYAMA (ALK. 15%)

Fruchtige Aromen, zarte Süße, klarer Geschmack.

Glas	0,10 l	EUR 10
Sakekrug	0,18 l	EUR 18
Flasche	0,72 l	EUR 70

GASSAN NO YUKI JUNMAI GINJO
YAMAGATA (ALK. 15 - 16%)

Der Schnee vom Monnbeerg, frisch, leicht und trocken.

Glas	0,10 l	EUR 8,50
Sakekrug	0,18 l	EUR 15,20
Flasche	0,72 l	EUR 59

HAKKAISAN JUNMAI, GINJO NIGATA (ALK. 15,5%)

Leichtes, trockenes Aroma, angenehmer
Nachgeschmack.

Glas	0,10 l	EUR 17,30
Sakekrug	0,18 l	EUR 30,90
Flasche	0,72 l	EUR 120

HAKURAKUSEI JUNMAI, DAIGINJO MIYAGI
(ALK. 16%)

Mehrfacher Medaillengewinner, elegante
Fruchtaromen mit dezenter Säure.

Flasche	0,72 l	EUR 155
---------	--------	---------

KUBOTA MANJYU, DAIGINJO NIGATA (ALK. 15,5%)

Eleganter, zarter Geschmack, sehr angenehmes
Aroma.

Flasche	0,72 l	EUR 195
---------	--------	---------

TATSUKI DRAGON BLUE, DAIGINJO HYOGO
(ALK. 16%)

Hoch aromatisch, dicht und komplex. Grand Cru Sake

Flasche	0,72 l	EUR 220
---------	--------	---------

KAMEMAN RED RICE, KUMAMOTO (ALK. 15%)

Ausgeprägt fruchtig und zarte Säure.

Glas	0,10 l	EUR 18,40
Sakekrug	0,18 l	EUR 33
Flasche	0,30 l	EUR 55

NINKI GOLD LABEL, FUKUSHIMA (ALK. 15%)

Sehr harmonisch mit ausgezeichneter Frische.

Glas	0,10 l	EUR 15
Sakekrug	0,18 l	EUR 27
Flasche	0,72 l	EUR 105

AMABUKI RHODODENDRON JUNMAI, DAIGINJO
SAGA (ALK. 16%)

Sehr mild, mit filigranem Umami-Geschmack.

Glas	0,10 l	EUR 20,90
Sakekrug	0,18 l	EUR 37,50
Flasche	0,72 l	EUR 150

DASSAI 50 JUNMAI DAIGINJO, YAMAGUCHI (ALK. 16%)

Fruchtiges Aroma, fülliger Reis-Umami-Geschmack.

Glas	0,10 l	EUR 18,40
Sakekrug	0,18 l	EUR 33,20
Flasche	0,30 l	EUR 55

SEKIYA BLACK HONJOZO NAGOYA (ALK. 15%)

Klarer Sake, milde Säure und fruchtiges Aroma.

Glas	0,10 l	EUR 9,80
Sakekrug	0,18 l	EUR 17,50
Flasche	0,72 l	EUR 70

KOBE CLASSIC JUNMAI GINJO KOBE (ALK. 15%)

Premium Sake, vollmundig und komplex.

Glas	0,10 l	EUR 16,70
Sakekrug	0,18 l	EUR 30,20
Flasche	0,30 l	EUR 50

HORIN GEKKEIKAN JUNMAI DAIGINJO KYOTO (ALK. 16,5%)

Gold-Medaillengewinner, fruchtiger Sake, reich und cremig.

Glas	0,10 l	EUR 21,70
Sakekrug	0,18 l	EUR 39,20
Flasche	0,30 l	EUR 65

FUKUJU YUZU SAKE LIKÖR KOBE (ALK. 14%)

Frische, leicht bittere Zitronensäure verbindet sich mit hochwertigem Sake zu einem anregenden Aperitif.

2 cl	EUR 7,20
4 cl	EUR 14,30

AMABUKI APOLLON SAGA (ALK. 9%)

Harmonisierender, milder Sake mit fruchtiger Fülle.

2 cl	EUR 6,30
4 cl	EUR 12,50

JAPANISCHE SPIRITUOSEN

Syo-chu Ichiko (Gerste)	4 cl	EUR 14,30
Syo-chu Ichiko (Reis)	4 cl	EUR 14,30
Kuro Kirishima (Süßkartoffel)	4 cl	EUR 12,50
Amabuki Marc of Daiginjo (aus Daiginjo-Trester)	4 cl	EUR 16,20
Niki Imo Shochu Hanatare (Süßkartoffel)	4 cl	EUR 19,90

SAKEBEGLEITUNG

3 Gläser	EUR 29
4 Gläser	EUR 43
5 Gläser	EUR 65

UNKAI

Japanese Cuisine
Kärntner Ring 9, 10101 Wien
+43 1 515 80 9110
unkai@grandhotelwien.com
www.unkai.at