



UNKAI

JAPANESE CUISINE

日本料理



SAKE

Stand: September 2018

SAKE

Sake ist in Japan ein beliebtes 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. n 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	0,18 l	EUR 15
Junmai	0,36 l	EUR 30
	0,1 l	EUR 17
Ozeki Karatanba	0,36 l	EUR 34

SPARKLING SAKE

HANA AWAKA OZEKI, KOBE (ALK. 7%)

Lieblicher, prickelnder Sake mit leichtem Aroma.

Glas	0,1 l	EUR 9
Flasche	0,25 l	EUR 17

HANA FUGA OZEKI, KOBE (ALK. 7%)

Lieblicher, prickelnder Sake mit leichtem Yuzu-Aroma.

Glas	0,1 l	EUR 9
Flasche	0,25 l	EUR 17

KALTER SAKE

OZEKI KARATANBA HONJOZO, KOBE (ALK. 15%)

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

Glas	0,1 l	EUR 10
Sakekrug	0,18 l	EUR 19
Flasche	0,3 l	EUR 27

KIKUSUI JUNMAI GINJO, NIGATA (ALK. 15%)

Klar und sanft, leicht blumig, trocken im Geschmack.

Glas	0,1 l	EUR 11
Sakekrug	0,18 l	EUR 20
Flasche	0,3 l	EUR 34

KOBE CLASSIC JUNMAI GINJO, KOBE (ALK. 15%)

Premium Sake. Vollmundig und komplex

Glas	0,1 l	EUR 17
Sakekrug	0,18 l	EUR 30
Flasche	0,3 l	EUR 50

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

Gold Medaillen-Gewinner, fruchtiger Sake, reich und cremig.

Flasche	0,3 l	EUR 65
---------	-------	--------

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

Fruchtiges Aroma,
fülliger Reis-Umami Geschmack.

Glas	0,1 l	EUR 18
Sakekrug	0,18 l	EUR 33
Flasche	0,3 l	EUR 55

RIHAKU DREAMY CLOUDS JUNMAI,
SHIMANE (ALK. 15%)

Fruchtig-nussig, milde Säure,
leichte Trübung (unfiltriert).

Flasche	0,3 l	EUR 58
---------	-------	--------

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

Charmant, aromatisch und feinherb.

Glas	0,1 l	EUR 13
Sakekrug	0,18 l	EUR 23
Flasche	0,5 l	EUR 63

SEKIYA BLACK HONJOZO,
NAGOYA (ALK. 15%)

Klarer Sake, milde Säure
und fruchtiges Aroma.

Glas	0,1 l	EUR 10
Sakekrug	0,18 l	EUR 18
Flasche	0,72 l	EUR 70

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

Der Schnee vom Monnberg.
Frisch, leicht und trocken.

Glas	0,1 l	EUR 9
Sakekrug	0,18 l	EUR 15
Flasche	0,72 l	EUR 59

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

Leichtes, trockenes Aroma,
angenehmer Nachgeschmack.

Glas	0,1 l	EUR 17
Krug	0,18 l	EUR 31
Flasche	0,72 l	EUR 120

YAMATO SHIZUKU, JUNMAI GINJO,
AKITA (ALK. 15,5%)

Glas	0,1 l	EUR 11
Sakekrug	0,18 l	EUR 19
Flasche	0,3 l	EUR 31

NINKI GOLD LABEL, FUKUSHIMA
(ALK. 15%)

Sehr harmonisch mit ausgezeichneter Frische.

Glas	0,1 l	EUR 15
Sakekrug	0,18 l	EUR 27
Flasche	0,72 l	EUR 105

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

Sehr mild, mit filigranem Umami-Geschmack.

Glas	0,1 l	EUR 21
Sakekrug	0,18 l	EUR 38
Flasche	0,72 l	EUR 150

KUBOTA MANJYU DAIGINJO, NIGATA (ALK. 15%)

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
---------	--------	---------

JAPANISCHE SPIRITUOSEN

Syo-chu Ichiko (Gerste)	4 cl	EUR 14
Kuro Kirishima (Süßkartoffel)	4 cl	EUR 13
Amabuki Marc of Daiginjo (aus Daiginjo-Trester)	4 cl	EUR 17

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