



UNKAI

JAPANESE CUISINE

日本料理



SAKE

Stand: Juli 2019

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.

WARMER SAKE

Ozeki Karatanba	0,1 l	EUR 17
	0,36 l	EUR 34

SPARKLING SAKE

HANA AWAKA OZEKI, KOBE (ALK. 7%)

Lieblicher, prickelnder Sake mit leichtem Aroma.

Glas	0,1 l	EUR 10
Flasche	0,25 l	EUR 19

HANA FUGA OZEKI, KOBE (ALK. 7%)

Lieblicher, prickelnder Sake mit leichtem Zitrus-Aroma.

Glas	0,1 l	EUR 10
Flasche	0,25 l	EUR 19

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

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

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 14
Sakekrug	0,18 l	EUR 26
Flasche	0,5 l	EUR 70

KOZAEMON JUNMAI GINJO,
MIYAOROSHI (ALK. 15,5%)

Gehaltvoll mit Tiefe und Struktur.

Glas	0,1 l	EUR 11
Sakekrug	0,18 l	EUR 20
Flasche	0,72 l	EUR 75

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

Der Schnee vom Monnberg.
Frisch, leicht und trocken.

Glas	0,1 l	EUR 11
Sakekrug	0,18 l	EUR 20
Flasche	0,72 l	EUR 65

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 14
Sakekrug	0,18 l	EUR 26
Flasche	0,3 l	EUR 40

IMA FOR OYSTERS JUNMAI
NIIGATA, (ALK. 12%)

Hervorragende Zartheit und Leichtigkeit.

Glas	0,1 l	EUR 20
Sakekrug	0,18 l	EUR 36
Flasche	0,72 l	EUR 140

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

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