

SAKE PAIRING  
COURSE  
& SAKE  
SELECTIONS

# Sake Pairing Course

## コース A

### A 코스 A Course

鯛 和風コンソメゼリー 箱入れ あしらい一式  
새콤한 젤리를 곁들인 붉은 도미 회  
Red Snapper Fish with Japanese Vinaigrette Jelly  
Cá Tráp Đỏ Thái Mông với Thạch  
(Sake Tsukinoi Sakura Sparkling, 9%)

丸茄子シーフードグラタン  
푸아그라 베샤멜 소스를 곁들인 가지 그라탕  
Eggplant Gratin with Foie Gras Béchamel Sauce  
Cà Tím Sốt Kem Gan Ngỗng

牡丹海老と雲丹釜 キャビア添え  
캐비어를 올린 단새우와 성게알  
Jumbo Sweet Shrimp and Sea Urchin with Carviar  
and Seaweed Sauce  
Tôm Nhật và Trứng Nhím Biển với Sốt Rong Biển  
và Trứng Cá

ロブスターと和牛肉 しし唐 ほうば葉味  
달콤한 미소된장 소스를 곁들인 랍스터와 와규  
오븐 구이  
Oven Grilled Lobster and Wagyu Beef with Sweet  
Red Miso Sauce  
Tôm Hùm và Bò Wagyu Bò Lò với Sốt Miso

餅アイスとフルーツ  
찰쌀떡 아이스크림과 과일  
Ice Cream Mochi and Fruits  
Kem Mochi và Trái Cây  
(Sake Takijiman Junmai Ginjo Bizen Omachi, 16%)

3,000,000

# Sake Pairing Course

## コース B

### B 코스

### B Course

鯛トリフ, 蒲鉾生ハム載せ, 甘海老蟹味噌和えライム釜  
송로버섯향 도미회, 프로슈토와 어묵, 대게내장 소스와 단새우  
Snapper with Truffle Oil, Fish Cake with Prosciutto, Sweet Shrimp  
with Crab Miso  
Cá Tráp với Dầu Nấm Truffle, Chả Cá với Giăm Bông Prosciutto,  
Tôm Ngọt với Miso Cua  
(Sake Junmai Nigori Sayuri, 12.5%)

和風平目と帆立カルパッチョ バジル あしらい一式  
바질 오일과 카르파치오 소스를 곁들인 광어, 가리비 관자회  
Flounder Fish and Scallop Sashimi with Carpaccio Sauce and  
Fresh Basil Oil  
Sashimi Cá Bơn và Sò Điệp với Sốt Carpaccio  
(Hakutsuru Junmai Ginjo, 14.5%)

伊勢海老 鶯汁 針ネギ 木の芽  
바닷가재 녹두 스프  
Lobster with Green Soy Bean Soup  
Tôm Hùm với Súp Đậu Nành

豚スペアリブオープン焼き しし唐 柚子胡椒  
유자 후추 소스를 곁들인 돼지갈비 오븐구이  
Oven Grilled Pork Spareribs with Yuzu Pepper Sauce  
Sườn Heo Bò Lò với Sốt Tiêu Yuzu  
(Sake Takijiman Junmai Ginjo Bizen Omachi, 16%)

丸茄子とたらば蟹 幽庵掛け 山芋青海苔いくら掛け  
유자간장 소스, 참마, 파래김, 연어알을 곁들인 킹크랩과 가지찜  
Steamed Eggplant and King Crab with Yuzu Soy Sauce, Yam,  
Seaweed and Salmon Roe  
Cua Hoàng Đế và Cà Tím Hấp với Sốt Tương Yuzu, Khoai Mỡ,  
Rong Biển và Trứng Cá Hòi

鮨シェフチョイス握り& 赤出汁  
셰프 특선 스시 3종과 미소 장국  
3 Kinds of Chef's Special Sushi with Red Miso Soup  
Sushi 3 Loại và Súp Miso

抹茶アイスと きな粉 黒蜜  
흑당 시럽을 곁들인 녹차 아이스크림과 찹쌀떡  
Green Tea Ice Cream and Mochi Stick with Black Sugar Syrup  
Kem Trà Xanh và Mochi  
(Sake Dassai 45, 16%)

4,000,000

## Sake Selections



月の井 桜  
Sake Tsukinoi  
Sakura Sparkling

300ml · 9%

800,000



白鶴 純米吟醸  
Sake Hakutsuru  
Junmai Ginjo

300ml · 14.5%

500,000



酒純米 濁りさゆり  
Sake Junmai Nigori Sayuri

300ml · 12.5%

500,000



獺祭  
Sake Dassai 45

300ml · 16%

700,000



滝自慢 純米吟醸  
Sake Takijiman Junmai Ginjo  
Bizen Omachi

300ml · 16%

900,000