



UNKAI

JAPANESE CUISINE

日本料理



SAKE

Stand: Februar 2022

Update: February 2022

## 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.

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.

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

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

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

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

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

DAWAZAKURA „BLÜTE DES NORDENS“  
JUNMAI GINJO, YAMAGATA (ALK. 15%)

Elegant, feines Umami,  
passt gut zur Meeresfrüchten.

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

AMABUKI ROSÉ, JUNMAI  
SAGA (ALK. 15%)

Fruchtig, beerig.

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

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