

# ME

SAKE PAIRING OMAKASE BAR

# NU

## Omakase 8 courses

310.-

Amuse bouche  
Selection of appetizers  
Soup of the day  
Traditional and  
modern Sashimis  
Fish  
Meat  
Sushis  
Dessert

Hokusetsu Ginjo Nigori

Dassai 39 Junmai Daiginjo

Hokusetsu Daiginjo Kitayuki YK35  
Katori 90 Junmai

Tatenokawa Junmai Daiginjo Kyuryu  
Asahara Shuzo Nigori Yuzushu

## Omakase 10 courses

380.-

Amuse bouche  
Selection of appetizers  
Soup of the day  
Traditional and  
modern Sashimis  
Tempura  
Fish  
Meat  
Steamed dish  
Sushis  
Dessert

Taru Saké Junmai Kikumasamune

Dassai 39 Junmai Daiginjo

Hokusetsu Ginjo Nigori

Hokusetsu Daiginjo Kitayuki YK35  
Katori 90 Junmai

Tatenokawa Karakuchi Junmai Daiginjo  
Tatenokawa Junmai Daiginjo Kyuryu  
Asahara Shuzo Nigori Yuzushu



# ME

ACCORD SAKÉ OMAKASE BAR

# NU

## Omakase 8 courses

310.-

Amuse bouche  
Sélection d'entrées  
Soupe du jour  
Sashimis traditionnels  
et modernes  
Poisson  
Viande  
Sushis  
Dessert

Hokusetsu Ginjo Nigori

Dassai 39 Junmai Daiginjo

Hokusetsu Daiginjo Kitayuki YK35  
Katori 90 Junmai

Tatenokawa Junmai Daiginjo Kyuryu  
Asahara Shuzo Nigori Yuzushu

## Omakase 10 courses

380.-

Amuse bouche  
Sélection d'entrées  
Soupe du jour  
Sashimis traditionnels  
et modernes  
Tempura  
Poisson  
Viande  
Plat à la vapeur  
Sushis  
Dessert

Taru Saké Junmai Kikumasamune

Dassai 39 Junmai Daiginjo

Hokusetsu Daiginjo Kitayuki YK35

Tatenokawa Karakuchi Junmai Daiginjo  
Tatenokawa Junmai Daiginjo Kyuryu  
Asahara Shuzo Nigori Yuzushu

