




## A Curated Selection of Japanese Sake

We present a thoughtfully curated collection of sake from distinguished breweries across Japan — selected to harmonize beautifully with our cuisine.

日本各地の銘醸蔵より厳選した日本酒を取り揃え、  
お料理とともに楽しみいただける一杯をご用意しております。



## DASSAI 23 – The Junmai Daiginjo (720ml)

瀬祭 磨き二割三分

This Junmai Daiginjo is crafted from Yamada-Nishiki rice, meticulously polished to 23%. It offers delicate floral aromas, a subtle honeyed sweetness, and a refined, lingering finish—a sake to be savored.

山田錦を23%まで磨き上げた純米大吟醸。  
控え目な花の香り、優しいハチミツのような甘み、そして洗練された余韻が広がります。  
卓越した一杯としてお楽しみいただけます。





## DASSAI Beyond

– The Ultimate Sake from Dassai 3 years (720ml)

瀬祭 その先へ

Crafted as a sake that goes beyond the renowned “Dassai 23,” Dassai Beyond reflects Asahi Shuzo’s dedication to craftsmanship and refinement. Elegant aromas, layered depth, and a long, graceful finish define this exceptional expression.

「瀬祭 磨き二割三分」を超える酒を目指して造られた「瀬祭 その先へ」。  
旭酒造の卓越した技術と探求心を映し出す究極の一本です。  
洗練された香り、幾重にも重なる奥行きのある味わい、そして長く優雅な余韻を  
お楽しみいただけます。

## Nishiki Sekai – The Junmai Daiginjo (720ml)

### 錦世界 純米大吟醸

Crafted with pristine natural water from the Saba River and carefully selected rice grown in Yamaguchi Prefecture, “Nishiki Sekai” is brewed using traditional methods passed down through generations. While distinctly dry, it offers a smooth, gentle texture and harmonizes naturally with a wide range of dishes.

佐波川の天然水と山口県産米を用い、伝統的な手法で丁寧に醸した「錦世界」。辛口でありながら、なめらかで柔らかな口当たりが特徴で、幅広い料理と見事に調和します。





# HAKKAISAN

— Snow Aged Junmai Daiginjo (720ml)

純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵3年

Inspired by the traditional Yukimuro snow cellars long used in Unuma, this Junmai Daiginjo is matured for three years in a naturally chilled environment. The sake develops a remarkably smooth, rounded texture with refined depth and elegance.

魚沼に古くから伝わる低温貯蔵庫「雪室」を活かし、雪を蓄えた蔵の中で三年熟成させた純米大吟醸。雪室ならではの低温環境により、まろやかで奥行きのある味わいに仕上がっています。

## HATSUMAGO Honjozo Taru Sake (180ml)

初孫 本醸造 樽酒 (升酒)

A Honjozo sake with refreshing cedar cask aromas,  
traditionally enjoyed in a wooden masu cup.  
Its gentle umami and clean finish are complemented  
by elegant woody notes from the cedar barrel.

杉樽の爽やかな香りが広がる本醸造。穏やかな旨みとすっきりとした後口が調和し、樽由来の上品な木香をお楽しみいただけます。

