

Sake – Glass / Carafe / 1.8L Bottle

			240ml			
			\$25			
			cold only cold / hot			
Region	Name	Characteristics	glass 120ml	carafe 240ml	bottle 1800ml	
DRY SWEET						
Yamagata 山形 Rice	●●○○○ Polishing 35% Yamadanishiki	Ginrei Gassan Junmai Daiginjo 銀嶺月山 純米大吟醸	The natural waters of Gassan, together with the 65% milling of the Yamadanishiki rice gives this sake its gorgeous fragrance. The flavor is deep yet soft, making it a truly rare beauty. 月山の自然水と35%まで磨かれた山田錦が上品に香る、 柔らかで奥深い味わいの逸品。 米の旨みを感じる非常に飲みやすい酒。	\$55	\$105	\$680
DRY SWEET						
Yamagata 山形 Rice	○○○●○ Polishing 55% Miyamanishiki	Juyondai Honmaru 十四代 本丸	Very SPECIAL sake. Hard to get even in Japan. Your Japanese guests surely will be surprised to find this out of Japan. Try this rare and gentle sake, very exclusive flavour with mild body, longlasting and clean smooth finish. "幻の銘酒"と呼ばれる極上酒。オーストラリアだけでなく、日本でもなかなか手に入らない銘酒を是非、昇家にてお試しください。	\$88	\$175	\$1,200
DRY SWEET						
Niigata 新潟 Rice	○○●○○ Polishing 60% Takanenishiki	SHOYA Junmai 月不見の池 純米	SHOYA's own exclusive label sake from Tsukimizu no Ike. Snow melted water to produce this well balanced Sake Rich full flavor sake with stronger finish お米の味とコクがありながら、どんな料理にも合う、 香りと喉越しの良い酒。	\$23	\$41	\$270 \$47 (300ml)
DRY SWEET						
Niigata 新潟 Rice	●○○○○ Polishing 55% Gohyakumangoku	Koshino Kanbai Ginjo 越乃寒梅 別選 吟醸	Cool creamy texture, with gentle melon / kiwi fruit notes. Clean finish Great chilled with appetizers or warmed with hot dishes Rare and famous renowned Sake brewery 「淡麗辛口」と呼ぶにふさわしく、常温や冷やで飲むと爽やか、 ぬる燗では味の幅の拡がりをお楽しみ頂けます。	\$26	\$47	\$320
DRY SWEET						
Niigata 新潟 Rice	○●○○○ Polishing 48% Yamadanishiki	Koshino Kanbai Junmai Daiginjo 越乃寒梅 無垢 純米大吟醸	Soft cleaner style with floral fragrances, slight acidity finish. Rare and famous renowned Sake brewery 米本来の旨味をしっかりと出して、越乃寒梅の純米吟醸酒です。 酸味を抑えた幅と厚みのある味わいが特徴で、 とろりとした滑らかさと香りも大きな魅力です。	\$45	\$85	\$580
DRY SWEET						
Tochigi 栃木 Rice	○●○○○ Polishing 60% Gohyakumangoku	Sawahime Tkubetsu Junmai 澤姫 特別純米	Fuller body and generous in rice flavour with spice and hints of pear and melon. Long lasting and dry finish. 米の旨みを生かした、ほのかなフルーツ香のあるやや辛口な特別純米酒。	\$25	\$44	\$290

Region	Name	Characteristics	cold only		cold / hot	
			glass 120ml	carafe 240ml	bottle 1800ml	
Hyogo 兵庫 Rice	DRY SWEET ○○●○○○ Polishing 35% Yamadanishiki	Sakura Masamune Kinmare Muroka Junmai Daiginjo 35 櫻正宗金稀無濾過 純米大吟醸三五	Meticulously crafted by hand this rare Sake only utilizes 35% of the core hand polished <i>Yamadanishiki rice</i> , Fuller melon aromas and palate that fades to unimaginable weight, smoothnes and exquisite balance 洗米から、瓶詰めまで手作業で醸した無濾過の純米大吟醸酒のやわらかい米の旨みと華やかな香りの絶妙なバランスをお楽しみください。	\$65	\$130	\$980
Hyogo 兵庫 Rice	DRY SWEET ○●○○○○ Polishing 50% Yamadanishiki	Sakura Masamune Junmai Daiginjo Aramakiya Tazaemon 櫻正宗 荒牧屋太左衛門 純米大吟醸	Clean, mouth-filling rice flavours with a touch of a bitter sweet finish Rich old fashion Sake flavours. Prestiges Sake brewery of over 400-years of Sake making history makes this a truly rare experience to taste 寛永二年(1625年)に池田荒牧村に創醸して400年、創業当時の屋号「荒牧屋」を銘打った誇りと自信の一品。	\$40	\$75	\$530
Hyogo 兵庫 Rice	DRY SWEET ○●○○○○ Polishing 60% Yamadanishiki	Sakura Masamune Kinmare Junmai Ginjo 桜正宗 金稀 純米吟醸	Ripe yet clean acidic pear palate which softly lifts to a well rounded off-dry finish. 酒造りに最も適した山田錦でつくられた、日本酒通好みのふくよかで旨みののった、本格純米吟醸酒。	\$30	\$55	\$380
Shimane 島根 Rice	DRY SWEET ○○●○○○ Polishing 55% Sakanishiki	Gassan Junmai Ginjo 月山 純米吟醸無ろ過原酒	Exquisite balance of rich and deep flavours. Ultra gentle sweetness and lightly crisp yet acidic finish ふくよかな香りと米の旨さとの絶妙のバランス。	\$28	\$52	\$370
Shimane 島根 Rice	DRY SWEET ○○○●○○ Polishing 45% Yamadanishiki	Gassan Daiginjo 月山 大吟醸	Limited artistic sake brought up with great care by skillful Sake brewer. It intensifies the art of Sake brewing and leaves a long lasting flavour on the palate. 熟練の杜氏が吾が子を育てるように、手しぼりで大切に醸し上げた至宝の如き日本酒の芸術品。	\$45	\$85	\$580
Hiroshima 広島 Rice	DRY SWEET ○○○●○○ Polishing 45% Yamadanishiki	Maboroshi Red Junmai Daiginjo 幻 赤箱 純米大吟醸	Higly milled. Using rice and apple yeast to make this famous Sake very fruity, mild yet clean finish 厳選された酒米を高度に精米し、米とりんご酵母等、極秘伝承の技術を酷使して造られた酒。	\$45	\$85	\$580
Kumamoto 熊本 Rice	DRY SWEET ○○○●○○ Polishing 58% Regional Blend	Kouro Honjouzou 香露 本醸造	Rich rice mouth feel, well weighted and sweeter style with a stronger acidic finish, excellent with Tempura and Wagyu Steak. 芳醇で深い米の甘み、酸味のあるキレの良い酒。バランスの取れた果実香と含み香がある味わいは、幅広い料理に良く合います。	\$25	\$45	\$290

Sake – 720ml Bottles

Region	Name	Characteristics	bottle 720ml
Yamagata 山形 Rice	DRY SWEET ●○○○○ Polishing 70% Yamadanishiki Ginrei Gassan Junmai 銀嶺月山 純米	Snow melted water from the foot of Gassan mountain makes this special edition rich flavoured Sake quite dry and clean on the palate 月山の自然水(日本名水百選)を仕込みに、大切に栽培した県産米を自家精米しやさしく低温純粋発酵させました。	\$140 Carafe \$45
Miyagi 宮城県 Rice	DRY SWEET ○○●○○ Polishing 45% Yamadanishiki Ura Kasumi Junmai Daiginjo 浦霞 純米大吟醸	Light fruity aromas with hints of ripe red apple, apricot and honey on the palate that finishes with a warm fruity mouthfeel 熟した果実のような華やかな吟香、米の旨味と酸味が程よく調和された逸品です。	\$220
Miyagi 宮城県 Rice	DRY SWEET ●○○○○ Polishing 50% Yamadanishiki Ura Kasumi Zen Junmai Ginjo 浦霞 禅 純米吟醸	Clear nectar melon aromas that is well balanced with gentle fine acidity. Clean dry characteristics that captures Ginjo flavours ほどよい香りと柔らかな味わいのバランスの取れた純米吟醸酒です。	\$180
Miyagi 宮城県 Rice	DRY SWEET ○○○●○ Polishing 35% Yamadanishiki Diamond Akatsuki Junmai Daiginjo ダイヤモンド暁 純米大吟醸	Only 800 bottles made per year from this brewery established in 1688 at the base of Mt Izumi. This is a very very rare Sake. Expect fine flora aromas with a weighted palate that finishes with a warm fruity mouthfeel. 米の旨味と甘み、しっかりとした重量感のある厚味のある逸品。 年間生産量が限定されている為、是非一度お試しください。	\$880
Miyagi 宮城県 Rice	DRY SWEET ○○●○○ Polishing 35% Yamadanishiki Shoryu Junmai Daiginjo 昇龍 純米大吟醸	Young melon and white sunflower aromas, light acidity, medium dry with a gentle clean aftertaste. Rare and limited edition. 気品あふれる薫りと濃厚な米の旨味が調和し、飲めば飲むほどに舌の上に余韻が重なります。日本でも取り扱いが限定されているお酒です。	\$420
Niigata 新潟 Rice	DRY SWEET ●○○○○ Polishing 38% Yamadanishiki Koshino Kanbai Junmai Daiginjo 越乃寒梅 金無垢 純米大吟醸	This century old brewery is one of the most rarest and highly sought after in Japan. Surprisingly bone-dry for a Daiginjo with refreshing acidic finish ほのかな吟醸香と深く繊細な飲み口が特徴の「純米大吟醸酒」。 ぬる燗で香りと味の広がりをお楽しみ頂くのが、一番のおすすめです。	\$320
Hyogo 兵庫 Rice	DRY SWEET ○○○●○ Polishing 55% Yamadanishiki Hakushika 'Snow Beauty' Junmai Nigori 白鹿 Snow Beauty 純米濁り酒	Nigorizake (Unfiltered Sake) Fine and gentle style acidity, with a lighter creamy after taste. Best chilled, but can be warmed this Sake is great for those new to Nigorizake 食前酒にぴったりのお酒として優れています。 熱燗、冷酒ともお楽しみに頂けます。	\$140



Region	Name	Characteristics	bottle 720ml
Hyogo 兵庫 Rice	DRY SWEET ○●○○○ Polishing 60% Yamadanishiki Sakura Masamune Kinmare Junmai Ginjo 桜正宗 金稀 純米吟醸	Ripe acidic pear palate which softly lifts to a well rounded off-dry finish. Great chilled or warmed 酒造りに最も適した山田錦でつくられた、日本酒通好みのふくよかで旨みののった、本格純米吟醸酒です。	\$175
Hyogo 兵庫 Rice	DRY SWEET ○○○●○ Polishing 40% Yamadanishiki Tatsuriki Daiginjo Kome no Sasayaki 龍力 米のささやき 大吟醸	Only uses top class of Yamadanishiki selected from A area in Hyogo. Rich aroma like a ripe melon with complex layers of sweetness and richness spread widely in a mouth. Finishing with a short acid tail. 兵庫県特A地区産の山田錦を100%使用した上質の大吟醸。	\$240
Hiroshima 広島 Rice	DRY SWEET ○○○○● Polishing 45% Yamadanishiki Maboroshi Red Junmai Daiginjo 幻 赤箱 純米大吟醸	Highly milled at only 45% of the rice left for production. Use of apple yeast to make this famous Sake fruity, mild yet finishes with a delicate sweetness 厳選された酒米を高度に精米し、米とりんご酵母等、極秘伝承の技術を酷使して造られた酒です。	\$260
Hiroshima 広島 Rice	DRY SWEET ○○○●○ Polishing 50% Yamadanishiki Maboroshi White Daiginjo 幻 白箱 大吟醸	Exquisite balance of rich and deep flavours. Ultra gentle sweetness and lightly crisp finish. Use of highly cultivated pure apple yeast since 1947 蔵伝承のりんご酵母で酵し、香りと味が高いレベルで調和したキレの良い酒です。	\$190
Hiroshima 広島 Rice	DRY SWEET ○○●○○ Polishing 55% Hattannishiki Maboroshi Junmai 幻 純米	Well balanced with hints of melon and white peaches with a gentle dry finish. 純米吟醸として造られた酒を、あえて吟醸香を抑え香味を整えたやや辛口な味わいになっています。	\$160
Tokushima 徳島 Rice	DRY SWEET ○●○○○ Polishing 58% Local Tanadamai Iteza Zosenjo Junmai Ginjo Genshu 射手座造船所 原酒	Use the Tanada rice from Tokushima. Light and gentle dry finish with excellent ginjo flavour. 華やかな吟醸香と軽快な後味、徳島県産の棚田米を使った飲みやく口当たりのよい仕上がり。	\$170
Tokushima 徳島 Rice	○○●○○ Polishing 58% Local Tanadamai Kamikatsu Junmai Ginjo Genshu 上勝 純米吟醸 原酒	Genshu is sake with no added water and is slightly high in alcohol. Full bodied with a hint of sweetness of rice and fruity taste. フルボディな味わいの中に含まれる、米の甘みと香りが引き立つフルーティーな純米吟醸 原酒	\$160



Shochu

Name	Base	Characteristics	Bottle	Glass 60ml
Kaikoo 皆空	Rice (米)	Touch of sweet on the nose with beautiful rich rice aromas, full elegant body with a tight, crisp finish. 焼酎の中でも光り輝く、すっきりとした吟醸香、後味が自慢の一品。	330 (1.8L)	\$16
Kurokirishima 黒霧島	Sweet Potato (芋)	Lighter style Shochu, gentle palate. Great for those new to Shochu. 南九州のさつまいもを100%使用した、人気の本格芋焼酎。	~	\$11
Sakura shiranami 薩摩 さくら 白波	Sweet Potato (芋)	Floral aromas that is light yet well rounded richness, best over ice 黄麹で仕込んだ華やかな香りと、すっきりとキレのある風味の本格焼酎。	165 (900ml)	\$13
Jinkoo 尽空	Sweet Potato (芋)	Made from high quality sweet potato. Captivating aroma with a light palate, 芋の柔らかかで上品な甘みと香りをお楽しみください。	140 (720ml)	\$13
Gokoo 吾空	Barley (麦)	The Shochu made from 3 years old and mature barley, which give you deep and full flavour 檜樽で3年以上熟成させた深くまろやかな味わい。	140 (720ml)	\$13
Sapporo Tokibi さっぽろとうきび	Corn (とうもろこし)	Superbly crafted Corn Shochu from Hokkaido, expect gentle aromatic flavours that are lightly mouth filling with a clean finish とうもろこしを原料とし、じっくりと熟成させたマイルドな本格焼酎。口	140 (720ml)	\$13
Kumesen 久米仙	Awamori – Rice (泡盛)	Hints of dry mango & banana aroma, very peaty and rich in liquorice, Traditional Okinawa spirit making style that predates the 15th century 天然湧き清水で醸された、爽やかな飲み口が人気の泡盛です。	170 (720ml)	\$16