

MIKUNI'S SAKE RECOMMENDATIONS

Nobuhiko Sano, Singapore's first certified Sake Sommelier has masterfully curated the extensive sake list with more than 50 varieties, some of which are offered exclusively only at Mikuni. Here are his top 5 recommendations for your enjoyment.

純米吟醸 三国 新潟 Niigata

JUNMAI GINJOU MIKUNI

フレッシュな果実香と純米のまろやかさがとても飲みやすく、日本料理との相性も非常にいい国オリジナルラベル。

Mikuni's original label, made from the rice of KOSHIIWASE and GOHYAKUMANGOKU, has a fresh fruity flavour and goes well with all types of Japanese cuisine.

Bottle **100** | 300ml **50** | Carafe **30**

幻の瀧 純米吟醸 富山 Toyama

MABOROSHI-NO-TAKI JUNMAI GINJOU

名水百選の一つである「生地の湧水」と呼ばれる黒部川扇状地から造られる「幻の瀧」は、「良い意味でのクセが無く、柔らかい味わい」のするお酒で、女性の御客様からも人気があるのも頷けます。

This aromatic sake has a lively flavour and can be enjoyed warm or chilled.

Bottle **130** | Carafe **33**

醸し人九平次 愛知 Aichi

KAMOSHIBITO KUHEIJI DAIGINJOU BETSU ATSURAE

九平次の最高峰、上品でふくよかな香りと味わいをご堪能いただけます。With a history of about 10 years, experience the unusual taste of this sake.

Bottle **300** | Carafe **80**

醸し人九平次 愛知 Aichi

KAMOSHIBITO KUHEIJI JUNMAI GINJOU

上品でふくよかな香りと味わいをご堪能いただけます。

Enjoy the mild nuances of matured apricot in this smooth sake that goes well with all types of Japanese food.

Bottle **150** | 300ml **70** | Carafe **40**

大山 特別純米 山形 Yamagata

OYAMA TOKUBETSU JUNMAI

ソフトな口当りで、きめの細やかな辛口です。

山形県産の雪化粧というお米を使用し、食中酒として最適。

This seamlessly balanced sake is made from Yukigeshou rice, perfectly complementing Japanese cuisine.

Bottle **100** | 300ml **50** | Carafe **30**

DESSERT

デザート

ORANGE SENSATION オレンジセンセーション **28**

Orange Cream and Marmalade, Orange Black Sesame Biscuit and Blood Orange Sorbet

SAKURA 桜 **24**

Ivory Sakura Cream with Sakura Chiffon Sponge with Lychee Lemon Ice Cream and Morello Cherry Glaze

AZUKI MACHA あずき抹茶 **28**

Chestnut Vanilla Sorbet

ICE MOCHI ASSORTMENT 餅アイス **28**

Vanilla, Chocolate, Strawberry and Green Tea

ICE CREAM アイスクリーム **15**

Green Tea, Black Sesame, Vanilla and Mango

SHIZUOKA MUSKMELON 静岡マスクメロン **50**