



САКЕ 日本酒 *SAKE*

(НИХОНСЮ) — традиционный японский алкогольный напиток крепостью 14–16%, получаемый путем ферментации риса, воды, дрожжей и грибков кодзи. Это не водка и не вино, а уникальный продукт с фруктовым, пряным или землистым вкусом, который рекомендуют пить охлажденным.

СЭТЮ 焼酎 *SHOCHU*

традиционный японский крепкий алкогольный напиток (дистиллят), получаемый из риса, ячменя, батата (сладкого картофеля) или гречихи. Обычно имеет крепость 25-35%, производится в основном на острове Кюсю. В отличие от sake, сётю проходит перегонку, обладает более выраженным вкусом и часто употребляется разбавленным или со льдом.

БАЙЦЗЮ 白酒 *BAIJU*

это традиционный китайский крепкий алкогольный напиток (40–60% об.), производимый из сорго, риса или пшеницы путем ферментации и дистилляции. Считается самым продаваемым крепким алкоголем в мире, отличаясь специфическим ароматом, землистыми нотами или оттенками соевого соуса, и используется в культуре как обязательный элемент банкетов.

СТОЛОВОЕ САКЕ | FUTSU SHU

Хакусика Касэн Чокара регион Хёго.
Hakushika Kasen Chokara

Остаток риса после шлифовки 75 %
Крепость: 14,5 % алк.

50 мл / 1 800 мл 500 руб. / 18 000 руб.



ИГРИСТОЕ | SPARKLING SAKE

Ханаби Игристое регион Ниигато.
Hanabi Sparkling

Остаток риса после шлифовки 65%
Крепость: 8 % алк.
Особенность : первое в России саке, произведенное путем вторичного брожения в бутылке по шампанскому методу.

300 мл 12 500 руб.



01.03.2026

Все цены указаны в Российских рублях и включают НДС.
All prices are in Russian rubles and including VAT.

БАЗОВЫЙ ПРЕМИУМ САКЕ | JUNMAI

Хакусика Хондзёдзо Намочодзо регион Хёго
Hakushika Honjozo Namachozo .

Класс: Дзюнмай, Хондзёдзо
Остаток риса после шлифовки 70%
Крепость 13,3 % алк.
Особенность : однократная пастеризация после выдержки (намачодзо)

50 мл / 300 мл 700 руб. / 4 200 руб.



Хакусика Дзюнмай Тарудзакэ регион Хёго.
Hakushika Junmai Taruzake

Класс: Дзюнмай
Остаток риса после шлифовки 70%
Крепость 13,35 % алк.
Особенность : Выдерживается в деревянных бочках из японского кедр.

50 мл / 300 мл 800 руб. / 4 800 руб.



Хакусика Снежная красота регион Хёго.
Hakushika "Snow Beauty"

Класс: Дзюнмай, Нигори (нефильтрованное)
Остаток риса после шлифовки 60%
Крепость 14,7 % алк.
"Облачное саке", высокой кислотности с молочными нотами и тонами дыни в послевкусии.

50 мл / 300 мл 1 050 руб. / 6 300 руб.



01.03.2026

Все цены указаны в Российских рублях и включают НДС.
All prices are in Russian rubles and including VAT.

БАЗОВЫЙ ПРЕМИУМ САКЕ | JUNMAI

Kariho Junmaishu Namahage регион Акита

Класс: Дзюнмай

Остаток риса после шлифовки 60%

Крепость 15 % алк.

Особенность : Суперсухое sake с ароматом зерновых, цедры и спелых фруктов.

300 мл 8 500 руб.



Кайун Токубетцу Дзюнмай регион Сидзуока

Kaiun Tokubetsu Junmai

Класс: Дзюнмай

Остаток риса после шлифовки 55%

Крепость 15 % алк.

Особенность : Кайун яркий представитель «дзидзаке» (местное авторское sake)

720 мл 14 000 руб.



ПРЕМИУМ САКЕ | GINJO SAKE

Хакусика Намачодзо Дзюнмай регион Хёго

Hakushika Namachozo Ginjo

Класс: Гиндзё

Остаток риса после шлифовки 60 %

Крепость 13,5 % алк.

Особенность : Деликатное sake с фруктовыми и цветочными нотами.

300 мл 5 600 руб.



01.03.2026

Все цены указаны в Российских рублях и включают НДС.
All prices are in Russian rubles and including VAT

СУПЕРПРЕМИУМ САКЕ | JUNMAI DAIGINJO

Хакусика Дзюнмай Дайгинзё регион Хёго

Hakushika Junmai Daiginjo

Класс: Дзюнмай Дайгиндзё

Остаток риса после шлифовки 50 %

Крепость 15,6 % алк.

Особенность : Деликатное sake с фруктовыми и цветочными нотами.

300 мл 10 000 руб.



Дассай 39 регион Ямагути

Dassai 39

Класс: Дзюнмай Дайгиндзё

Остаток риса после шлифовки 39 %

Крепость 16 % алк.

Особенность : Супер-премиальное бутиковое sake с мягким вкусом и ароматом экзотических фруктов

300 мл 14 900 руб.



Хакуро Ямаданисики регион Ниигато

Hakuro Yamadanishiki

Класс: Дайгиндзё

Остаток риса после шлифовки 35%

Крепость 16 % алк.

Особенность : Сake отличается фруктовой ароматикой, яркими медовыми и цветочными тонами.

300 мл 24 000 руб.



01.03.2026

Все цены указаны в Российских рублях и включают НДС.
All prices are in Russian rubles and including VAT

СУПЕРПРЕМИУМ САКЕ | JUNMAI DAIGINJO

Аидзу Хомарэ Дайгинзё регион Аидзу
Aizu Homare Daiginjo

Класс: Дайгиндзё
Остаток риса после шлифовки 40 %
Крепость 13,5 % алк.
Особенность : Суперпремиальное sake с добавлением бродильного алкоголя

720 мл 32 400 руб.



Кайун Дзюнмай Дайгинзё регион Судзиока
Kaiun Junmai Daiginjo

Класс: Дзюнмай Дайгиндзё
Остаток риса после шлифовки 40 %
Крепость 16 % алк.
Особенность : Кайун яркий представитель «дзидзаке»* (местное авторское sake).

720 мл 35 000 руб.



КОИ Имаё Тсукаса регион Ниигато
KOI Imayo Tsukasa

Класс: Дзюнмай Дайгиндзё
Остаток риса после шлифовки 60 %
Крепость 17 % алк.
Особенность : Вкус мягкий, насыщенный, с нотами манго и личи, а также длительным послевкусием

720 мл 49 000 руб.



01.03.2026

Все цены указаны в Российских рублях и включают НДС.
All prices are in Russian rubles and including VAT

СУПЕРПРЕМИУМ САКЕ | JUNMAI DAIGINJO

Умэнишики Химе но Аи Тэнми регион Эхиме
Umenishiki Hime no Ai Tenmi

Класс: Дзюнмай Дайгиндзё
Остаток риса после шлифовки 40 %
Крепость 15,4 % алк.
Особенность : Изысканное и элегантное с цветочными тонами акации и мёда.

750 мл 50 000 руб.



Дассай 23 регион Ямагути
Dassai 23

Класс: Дзюнмай Дайгиндзё
Остаток риса после шлифовки 23%
Крепость 16 % алк.
Особенность : производится из риса ямаданисики, процесс шлифовки риса занимает до 144 часов

720 мл 56 000 руб.



Дассай Бейонд регион Ямагути
Dassai Beyond

Остаток риса после шлифовки 0%
Крепость 16 % алк.
Особенность : sake Dassai Beyond или по-японски «Migaki Sono saki-e» что переводится как «за пределами шлифовки».

720 мл 120 000 руб.



01.03.2026

Все цены указаны в Российских рублях и включают НДС.
All prices are in Russian rubles and including VAT

ФРУКТОВОЕ САКЕ | FRUIT SAKE

Хакусика Хака-Кохакү региона Хёго
Hakushika Hana-Kohaku .

Класс: Дзюнмай Дайгиндзё
Остаток риса после шлифовки 60%
Крепость 10 % алк.

Особенность : Саке производится на основе воды "Миямидзу" из стандартного риса с добавлением натурального экстракта японской сливы умэ.

50 мл / 300 мл 1 100 руб. / 6 600 руб.



Умэниски Умэсю регион Эхиме
Umenishiki Yamakawa Umeshu

Класс: Умэсю
Крепость 15% алк.

Особенность : Сладкий аромат с тонами желтой сливы, экзотических фруктов и легкими нотками сыра.

60 мл / 720 мл 1 100 руб. / 12 000 руб.



Аидзу Хомарэ Алладин Юдзу регион Аидзу
Aizu Homare Alladin Yuzu

Класс: Дзюнмай
Остаток риса после шлифовки 60%
Крепость 10 % алк.

Особенность : Премиальное саке с добавлением натурального экстракта сока юдзу

50 мл / 300 мл 1 250 руб. / 7 500 руб.



01.03.2026

Все цены указаны в Российских рублях и включают НДС.
All prices are in Russian rubles and including VAT

СЁТЮ | SHOCHU

Умэниски Аямэ 25 регион Эхиме
Umenishki Ayame 25

Класс: Сэтью
Крепость: 25% алк.

Особенность : Производится путем брожения и последующей перегонки зерновых, в том числе риса

60 мл / 720 мл 750 руб. / 10 800 руб.



Имо Точаканэ 25 регион Эхиме
Imo Tochiakane 25

Класс: Сэтью
Крепость: 25% алк.

Особенность : помимо традиционного риса используется сладкий картофель-батат Имо, выращиваемый в Японии.

60 мл / 720 мл 1 100 руб. / 16 200 руб.



01.03.2026

Все цены указаны в Российских рублях и включают НДС.
All prices are in Russian rubles and including VAT

БАЙЦЗЮ 白酒 BAIJIU

Маотай Чунь Астрологические знаки

"Moutai Chun" Astrology Edition

Крепость 53 % алк.

Сырьё: зерновая смесь

Особенность : "Маотай" известен со времен династии Цин. Название появилось на севере Китая в 1704 году. При Мао Цзэдуне "Маотай" стал обязательным напитком на официальных правительственных банкетах в Пекине и презентациях за рубежом. "Маотай" является национальным и дипломатическим напитком Китая.

15 мл / 375 мл 300 руб. / 7 500 руб.



Маотай Чунь 2008

Moutai "Chun" 2008

Крепость 53 % алк.

Сырьё: зерновая смесь

Особенность : изготавливается с использованием высококачественного органического зернового сырья (красное сорго, пшеница) и воды из реки Чишуй. Выдержка напитка длится не менее 3-х лет. Бутылка "Маотай Чунь" 2008 выполнена в традиционном китайском красном цвете, символизирующем природный цвет реки Чишуй.

10 мл / 500 мл 300 руб. / 13 500 руб.



01.03.2026

Все цены указаны в Российских рублях и включают НДС.
All prices are in Russian rubles and including VAT.

БАЙЦЗЮ 白酒 BAIJIU

Фэньцзю Панама (42°)

"Fenjiu" Panama (42°)

Крепость 42 % алк.

Сырьё: зерновая смесь

Особенность : После специальной подготовки сырьё ферментируется 28 дней, а затем подвергается двойной перегонке. Выдержка дистиллятов длится 20 лет.

475 мл 19 000 руб.



Фэньцзю Чинхуа 20 (42°)

"Fenjiu" Qinghua 20 (42°)

Крепость 42 % алк.

Сырьё: зерновая смесь

Особенность: лучший китайский выдержанный Байцзю с мягким вкусом, который производится в деревне Синхуа провинции Шаньси. После специальной подготовки сырьё ферментируется 28 дней, а затем подвергается двойной перегонке. Выдержка дистиллятов длится 20 лет.

500 мл 25 000 руб



01.03.2026

Все цены указаны в Российских рублях и включают НДС.
All prices are in Russian rubles and including VAT.