



# SAKABA

• le bar •

7j/7 - de 18h à 24h



**iRASSHAI**



# COCKTAILS

## SIGNATURES

---

<b>CHUCHUHAI ROCKET*</b>	11€
Rhum Santa Maria crystal, shochu kokuto Fusetsû Maroyaka, dry curaçao yuzu Ferrand, sirop de coco maison, thé genmaicha à la mangue, jus d'hibiscus maison <i>Acidulé, torréfié, low abv</i>	
<b>OKISHIMERU</b>	12€
Gin Roku, jus de betterave maison, amazake au yuzu, oxymel au vinaigre de riz noir, miel et romarin <i>Herbal, acétique, salé</i>	
<b>KAIJU SPIRIT</b>	14€
Rhum Santa Maria crystal, shochu kokuto Fusetsû Maroyaka, dry curaçao yuzu Ferrand, sirop de coco maison, thé genmaicha à la mangue, jus d'hibiscus maison <i>Fruité, grillé, exotique</i>	
<b>KOKUTO NO KEN</b>	14€
Rhum Ogasawara, shochu kokuto Kinmiya, jus de poire au shiso vert maison, Lemon Spice <i>Fruité, végétal, épicé</i>	
<b>KUISHINBÔ*</b>	14€
Vodka Haku infusée aux Oréos®, liqueur de chocolat blanc maison, mirin Rincha au café, lait de riz, bitter Bob's chocolat, émulsifiant végétal <i>Crémeux, gourmand, sucré</i>	
<b>KYAROTTOKÊKI*</b>	14€
Cognac Ferrand 10 générations infusé à l'orange, saké Sanko Hinokuchi, sirop aux noix et épices maison, jus de carotte <i>Boisé, onctueux, gourmand</i>	
<b>KAMUROCHÔ*</b>	15€
Whisky Toki infusé au saumon fumé, shochu imo Sabo Taikaian, vermouth semi-sec La Forêt, hydrolat de cèdre de l'Atlas <i>Fumé, boisé, sec</i>	

# COCKTAILS SANS ALCOOL

---

<b>CAFÉ DOUCEUR</b>	8€
Amaretti Lyre's, amazake, lait de riz, café Georgia <i>Grillé, rond, gourmand</i>	
<b>Ô-JÔSHU*</b>	9€
Sirop aux noix et épices maison, jus de tomate, verjus Bourgoin, djin, Barsco, solution saline <i>Épicé, umami, végétal</i>	
<b>TOKYO NO DJIN*</b>	9€
Djin infusé au sésame noir, Amaro amer sans alcool, jus d'hibiscus maison, eau gazeuse <i>Amer, grillé, rafraîchissant</i>	
<b>UMAI*</b>	9€
Sirop de tonka maison, umeshibori, lait de soja à la banane infusé au chocolat blanc, infusion pretty winter <i>Clarifié, umami, gourmand</i>	
<b>USO-YAMI</b>	9€
American malt Lyre's, Everleaf Mountain, sirop de yuzu maison, jus de litchi au sel d'Okinawa, oeufs de tobiko, ajowan <i>Fumé, boisé, iodé</i>	

# CLASSIQUES JAPONAIS

---

<b>MATCHA BEER</b>	5€
Bière Asahi au thé matcha <i>Léger, rafraîchissant</i>	
<b>LEMON SOUR</b>	9€
Shochu imo Kirishima, jus de citron jaune, sirop de sucre d'Okinawa maison, eau gazeuse <i>Acidulé, frais</i>	
<b>TOKI HIGHBALL XXL</b>	11€
Whisky Toki, eau gazeuse, zeste de pamplemousse <i>Léger, frais</i>	
<b>UMETINI</b>	11€
Umeshu Shikomi, gin yuzu Ukiyo <i>Sec, acidulé</i>	

# CLASSIQUES TWISTÉS

---

## HARAJUKU MULE 10€

Shochu Fusetsu Maroyaka, liqueur triple piments Baccae, jus de yuzu, ginger beer La French, bitter Aphrodite, poudre scintillante

*Low Abv, épicé*

## SHIKANSEN MARTINI 12€

Saké Kuromatsu Senjo junmai dry, vodka de riz Ukiyo, mirin Rincha hojicha, sirop de sucre d'Okinawa maison, café cold brew

*Torréfié, amer, onctueux*

## DAI-KURI 13€

Rhum Santa Maria gold, sirop de curry japonais maison, verjus Bourgoin, bitter Bob's cardamome

*Minéral, sous-bois, tannique*

## DASHI NEGRONI\* 14€

Shochu mugi lichiko, Ki No Bi Sei Kyoto dry gin, vermouth Elixir sous-bois, amer Baccae, bouillon dashi vegan, Japanese Bitter umami

*Amer, iodé, chocolat*

## SPRITZÛ 14€

Umeshu Ryokucha Nagano, saké pétillant Masumi, eau gazeuse, bitter Bob's Cardamome

*Rond, acidulé, amer*



# BIÈRE CIDRE & SOFTS

---

BIÈRE ASAHI PRESSION 5% · 25CL / 50CL	5€ / 9€
<i>Bière japonaise</i>	
CIDRE BAEREN YUZU 5.5% · 33CL	8€
<i>Cidre artisanal japonais au yuzu</i>	
<i>Acidulé, léger</i>	
KOMBUCHA ARCHIPEL · 33CL ·	7.5€
<i>Kombucha aux feuilles de figuier</i>	
<i>Acidulé, florale</i>	
AMAZAKE AU YUZU · 18CL · Boisson fermentée	6.5€
<i>traditionnelle japonaise à base de riz infusée au yuzu</i>	
<i>Sucré, fruité</i>	
AMAZAKE À LA PÊCHE · 18CL · Boisson fermentée	6.5€
<i>traditionnelle japonaise à base de riz, infusée à la pêche</i>	
<i>Sucré, fruité</i>	
JUS DE RHUBARBE PÉTILLANT VERGERS DE MILLY · 33CL	7.5€
<i>Acidulé, fruité</i>	
JUS DE TOMATE · 25CL	5.5€
<i>Rafraîchissant, umami</i>	
THÉ NOIR YUZU GLACÉ · 25CL	5.5€
<i>Rafraîchissant, léger</i>	
EAU PLATE FILTRÉE · 75CL	offerte
EAU PÉTILLANTE FILTRÉE · 75CL	4€

# SAKÉS

Alcool emblématique du Japon, produit à partir de riz, d'eau de source, de koji et de levure. Il en existe une grande variété, qui diffèrent selon le riz utilisé, le taux de polissage, la technique de fermentation, le temps de cuisson... Le degré d'alcool varie de 14 à 17°, légèrement plus que le vin. On le déguste principalement frais mais parfois chaud.

*Différentes contenances proposées :  
3 cl pour la découverte, 8 cl pour la dégustation.*

## SAKÉS TRADITIONNELS

Ils sont produits en suivant des méthodes de fabrication transmises de génération en génération, en utilisant des ingrédients de haute qualité. Ils incarnent le respect des coutumes et l'art subtil de la brasserie et du maître brasseur. Ils sont parfaits pour entrer dans le monde du saké.

### AU VERRE

	3cl	8cl
<b>KURO OBI DODO - JUNMAI</b>	3€	7.5€
Un saké traditionnel brassé avec l'eau Hyakunensui, l'eau de pluie et de la fonte des neiges - 15% <i>Amande, minéral, sec</i>		
<b>KUROMATSU SENJO - JUNMAI</b>	3.5€	7.5€
Un saké agréable et moelleux - 16% <i>Sec, rond, umami</i>		
<b>MONSAY PURPLE - JUNMAI GINJO</b>	4€	8.5€
Un saké traditionnel type eau qui plaira aux amateurs de vin rouge - 17% <i>Minéral, sous-bois, tannique</i>		
<b>KAMIKAWA TAISTU SILVER - JUNMAI GINJO</b>	4€	8.5€
Un saké traditionnel type riz avec une harmonie entre l'acidité et la douceur du riz - 16% <i>Exotique, riz, acide</i>		
<b>ONNA JOSHU - JUNMAI GINJO</b>	5€	11€
Un saké fin et équilibré évoquant le riz au lait - 16% <i>Floral, délicat, sec</i>		

# SAKÉS MODERNES

ils incarnent l'innovation, l'expérimentation et l'adaptation du savoir-faire des brasseurs aux préférences contemporaines. L'ancien et le nouveau se rencontrent pour créer des expériences gustatives uniques et surprenantes.

	AU VERRE	3cl	8cl
	<b>COKUN - JUNMAI</b>	3.5€	6.5€
Un saké rosé moderne aux notes très fruitées. Sa couleur naturelle vient de la levure - 8%			
<i>Soyeux, fruité, riche</i>			
	<b>SHIRAKAWAGO - JUNMAI GINJO</b>	3.5€	6.5€
Un saké nigori onctueux et doux. Sa particularité est le fait qu'il est non-filtré - 15%			
<i>Fruité, riz, onctueux</i>			
	<b>AWAYUKI - PÉTILLANT JUNMAI</b>	4€	8.5€
Un saké pétillant, faiblement alcoolisé - 5.5%			
<i>Fruité, floral, miel</i>			
	<b>KUBOTA SANJYU - JUNMAI GINJO</b>	4€	8.5€
Un saké moderne délicat avec une légère acidité - 15.5%			
<i>Floral, fruit, umami</i>			
	<b>KISAKI PINK - JUNMAI DAIGINJO</b>	4.5€	9.5€
Un saké riche issu d'un riz légèrement sucré, léger en alcool - 11%			
<i>Moelleux, fruité, sucré</i>			
	<b>JOHN KEIGETSU - PÉTILLANT JUNMAI DAIGINJO*</b>	5.5€	11€
Un saké pétillant dans un style brut - 15%			
<i>Fruité, délicat, sec</i>			
	<b>MONSAY BLUE - JUNMAI DAIGINJO</b>	5.5€	11€
Un saké premium poli à 35%, brassé avec de l'onnamizu (eau douce de la fonte des neiges) - 16%			
<i>Fruité, minéral, floral</i>			
	<b>FUKUKOMACHI - JUNMAI DAIGINJO</b>	5.5€	11€
Un saké médaillé deux fois qui offre une complexité aromatique sur des notes exotiques - 15.5%			
<i>Fruité, exotique, épicé</i>			

## AU VERRE

3cl

8cl

---

### MASUMI - PÉTILLANT JUNMAI GINJO

5.5€

11€

Un saké pétillant résultant d'une seconde fermentation en bouteille - 11%

*Fruité, vif, lactique*

### DASSAI 39 - JUNMAI DAIGINJO

6.5€

12€

Un saké haut de gamme, avec un polissage à 39% qui offre le coeur du riz - 16%

*Doux, floral, minéral*



## OMAKASE

Pour celles et ceux qui souhaitent se laisser porter par la sélection du moment.

Parfait pour découvrir le saké.

---

### OMAKASE - SAN

13€

Set de 3 verres de 3cl de saké à déguster - Sélection éphémère proposée par la Cheffe Barmaid

### OMAKASE - GO

22€

Set de 5 verres de 3cl de saké à déguster - Sélection éphémère proposée par la Cheffe Barmaid

# SHOCHU

Cet alcool, à base de patate douce, est l'un des plus anciens du Japon.

Sa production s'est développée dans le Kyushu, au sud des principaux archipels nippons. Il peut également être produit avec du riz, de l'orge, du sarrasin, du sucre noir... Le shochu peut être distillé une ou plusieurs fois.

*Différentes contenances proposées :  
3 cl pour la découverte ou 5 cl pour la dégustation*

AU VERRE	3cl	5cl
<b>FUSETSÛ - KOKUTO</b> Shochu de canne à sucre vieilli 3 ans en fût de chêne - 25% <i>Moelleux, boisé</i>	4€	6.5€
<b>SABO TAIKAIAN - IMO</b> Shochu de blend à la patate douce, riz, feuilles de thé vert et koji - 25% <i>Fruité, végétal</i>	4€	6.5€
<b>UNKAI - SOBA*</b> Shochu de blend au sarrasin, à l'orge et au riz - 25% <i>Végétal, alcalin</i>	4€	6.5€
<b>KINMIYA - KOKUTO</b> Shochu de mélasse - 25% <i>Suave, minéral</i>	5€	7.5€
<b>AWAMORI</b> Awamori distillé à base de riz long thaï - 30% <i>Exotique, frais</i>	6€	8.5€
<b>IICHIKO - MUGI*</b> Shochu d'orge célèbre au Japon - 25% <i>Grillé, minéral</i>	6€	8.5€
<b>KURO KIRISHIMA - IMO</b> Shochu de patate douce et koji - 25% <i>Doux, rond</i>	6€	8.5€
<b>NAGOMI - KOME</b> Shochu de riz vieilli 14 ans en fût de chêne - 40% <i>Soyeux, boisé</i>	10€	14€

# KAJITSU SHU

Liqueurs de fruits japonaises

*Différentes contenances proposées :  
3 cl pour la découverte ou 8 cl pour la dégustation*

## AU VERRE

	3cl	8cl
<b>SEIFUKU AWAMORI - YUZUSHU</b>	4€	6€
Liqueur d'awamori au yuzu et shikuwasa d'Okinawa <i>Acidulée</i>		
<b>SANZEN - YUZUSHU</b>	4€	6€
Liqueur de saké au yuzu <i>Équilibrée</i>		
<b>SHIRAGIKU - YUZUSHU</b>	5€	7€
Liqueur de saké au yuzu <i>Douce</i>		
<b>MAJO NO TAMEIKI - YUZUSHU</b>	7€	9€
Liqueur au pur jus de yuzu <i>Sucrée</i>		
<b>ZEN BRANDY - UMESHU</b>	4€	6€
Liqueur de prune à base de brandy <i>Acidulée</i>		
<b>SHIKOMI - UMESHU</b>	4€	6€
Liqueur de prune à base de saké <i>Équilibrée</i>		
<b>ICHI AWAMORI - UMESHU</b>	4€	6€
Liqueur de prune rouge à base d'awamori <i>Sucrée</i>		
<b>MAJO NO KATAOMOI - UMESHU</b>	7€	9€
Liqueur de prune <i>Délicate</i>		

## AU VERRE

	3cl	8cl
<b>AKASHISO - UMESHU</b> Liqueur de prune au shiso rouge <i>Acidulée</i>	7€	9€
<b>RYOKUCHA - UMESHU</b> Liqueur de prune au thé vert d'Uji <i>Amère</i>	7€	9€
<b>NANKO NAKATA - UMESHU</b> Liqueur de prune vieillie en fût de whisky <i>Fruitée</i>	8€	10€
<b>NIGORI - ANZUSHU</b> Liqueur d'abricot <i>Onctueuse, fruitée</i>	7€	9€
<b>NIGORI - MIKANSHU</b> Liqueur de mandarine <i>Onctueuse, fruitée</i>	7€	9€
<b>MIRIN - COFFEE</b> Liqueur de riz au café <i>Sucrée, torréfiée</i>	4€	6€
<b>MIRIN - HOJICHA</b> Liqueur de riz au thé vert torréfié <i>Sucrée, douce</i>	4€	6€



## OMAKASE

Pour celles et ceux qui souhaitent se laisser porter par la sélection du moment. Parfait pour découvrir les shochu et liqueurs de fruits japonais.

**OMAKASE - SAN 15€**

Set de 3 verres de 3cl de shochu et kajitsu shu à déguster -  
Sélection éphémère proposée par la Cheffe Barmaid

# SPIRITUEUX JAPONAIS

## WHISKYS

4cl

---

SUNTORY KAKU	8€
SUNTORY TOKI	10€
SUNTORY THE CHITA SINGLE GRAIN	19€
SUNTORY HIBIKI HARMONY	28€
THE HAKUSHU SINGLE MALT DISTILLER'S RESERVE	28€
THE YAMAZAKI SINGLE MALT DISTILLER'S RESERVE	28€
NIKKA DAYS	11€
NIKKA FROM THE BARREL	14€
NIKKA COFFEY GRAIN	16€
NIKKA COFFEY MALT	17€
NIKKA MIYAGIKYO SINGLE MALT	22€
NIKKA YOICHI SINGLE MALT	22€
KIYOSU 5 ANS	8€
ICHIRO'S MALT MIZUNARA WOOD RESERVE	37€

## RHUMS

4cl

---

SANTA MARIA CRYSTAL	10€
OGASAWARA	11€
KIYOMI	11€
SANTA MARIA GOLD	13€

## GIN S JAPONAIS 4cl

---

SUNTORY ROKU	8€
SENJO SAKURA CRAFT	8€
UKIYO YUZU	9€
ESCALE À TOKYO - EDITION LIMITÉE	11€
KANOSHIZUKU	11€
ETSU PACIFIC OCEAN WATER	13€
UKIYO SAKURA	14€
KANOMORI	15€
KI NO BI SEI KYOTO DRY GIN	16€
KI NO TEA KYOTO DRY GIN	16€

## VODKA DE RIZ 4cl

---

SUNTORY HAKU	12€
UKIYO VODKA	13€



## SUPPLÉMENT SOFT

---

POUR ALLONGER UN ALCOOL 2€  
eau gazeuse, French tonic ou French ginger beer

# À PICORER

## PLATS À PARTAGER

---

<b>FURIKAKE POMME DE TERRE*</b>	6€
Pommes de terre grenaille frites, feuille de moutarde, sauce avec du katsuobushi (copeaux de bonite séchée), sésame	
<b>EDAMAMÉ*</b> 	5€
edamame, ail, piment, bouillon mentsuyu et huile de sésame	
<b>POULET KARAAGE</b>	9.5€
poulet mariné frit, sauce à la prune umeboshi	
<b>MADELEINES AU CURRY &amp; FETA</b>	6€
poudre de curry et mousse de feta	
<b>MADELEINES À L'ALGUE</b>	6€
algue aonori, caramel de sauce soja, crème de wasabi	



toutes les préparations sont faites maison



végétarien

# iRASSHAI

Le nouveau rendez-vous des  
amateurs de cuisine japonaise.

Au menu ?

Une épicerie, deux restaurants,  
un café/bar, des cours de cuisine  
et bien plus encore !

Rendez-vous sur [irasshai.co](https://irasshai.co)  
pour découvrir notre concept  
et nos ingrédients japonais !



@irasshai.paris