

Alexis Bernard 581.777.7528 Délane Ethier 438.827.6765

www.leauetleriz.com

**Format** 

Prix

Dispo

# **SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN** SUZUKA, PRÉFECTURE DE MIE

**7** AKII Miyahi no tomo

	ZAKU Gen no tomo		b/cs	Format	Prix	Dispo
A	Junmai			720ml	39,50	Hiver 2020
	Saké					
4. F. J.	· 15 % alc. · Polissage 60 % · Levure #7 · Assemblage de riz locaux	Riche, fruité (por Truits de mer, mo crème, poivrée o	orue au mis u citronnée	so, poulet gr	•	

-		ZAKU Ho no tomo	b/cs	Format	Prix	Dispo		
A	A	Junmai	12	720ml	39,50	Hiver 2020		
		Saké						
	4%	· 15 % alc. · Polissage 60 % · Levure #14 · Assemblage de riz locaux	Fruité (fraise, fruit Bœuf rôti, porc, po Frais (~10°C) ou c	ulet, agn	eau, sukiyal			

		Junmai Ginjo		12	720ml	44,25	Hiver 2020
- 4	$\mathbf{A}$	Saké					
	ない	· 15 % alc. · Polissage 50 % · Levure originale · Assemblage de riz loca¢ux	Floral et fruité (pa Fromage à pâte fei Frais (~10°C)		•	,	les, pizza



**FUKANO SHUZO CO., LTD.**PRÉFECTURE DE KUMAMOTO, KYUSHU, JAPON



	Hizojunen Shochu (10 ans)		b/cs	Format	Prix	Dispo	
おおかける ない	Honkaku Kome Shochu			6	720ml	158,70	-
	· 40 % alc. · Koji noir	⊞	Complexe, arômes		sauvage, shi	itake, sucre	grillé,
		79	Caviar, formage bl chocolat noir		nage de chè	vre, saumor	n fumé,
		ß	Pur, sur glace*, à l	'eau (cha	ude ou froid	e)	

Fromages vieillis, desserts (chocolat noir), digestif À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace\*

# **FUNAKI SHUZO CO. LTD.** FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON

	Funaki Shinriki Junmai Ginjo			Format	Prix	Dispo	
	Junmai Ginjo 20 <b>300ml</b> 17,75 SAQ						
	Saké						
	· 15 % alc. Doux, rond, notes herbacées et zestées, long en bouche					uche	
	· Polissage 60 % · Riz Shinriki (local)	Mets riche, steak de boeuf, maquerau mijoté au miso, crevettes en sauce à la crème					
		Frais (~10°C), tem	péré (~20	0°C) ou chau	ud (~40°C)		

					b/cs	Format	Prix	Dispo	
		Kita-no-sho Junmai Ginjo Junmai Ginjo			20 6	300ml 1800ml	18,25 77,75	oui oct	
SEE .	Saké								
	3K 25	· 15,5 % alc. · Polissage 60 %	⊞	Frais et léger, fruit agrumes, légèrem			notes herba	cées et	
E		· Riz Gohyakumangoku, Shinriki	79	Salade d'herbes, r poisson blanc	, rouleaux de printemps, pétoncles, crabes				
		· Levure FK501 (local)		Frais (~10°C) ou tempéré (~20°C)					

Dispo



Alexis Bernard 581.777.7528 Délane Ethier 438.827.6765

mww.leauetleriz.com



# MORI NO KURA BREWING CO.

PRÉFECTURE DE FUKUOKA, KYUSHU, JAPON



### Goki Utagaki Mugi Shochu Honkaku Shochu

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	39,50	oui oct.

Alcool distillée méthode traditionelle, vieilli en jarre de grès

- 25 % alc. koji blanc
- Levure kvokai shochu
- Umami, notes de céréales grillés
- Mets frits ou sautés, desserts (chocolat noir)
- Sur glace\*, à l'eau (chaude ou froide), avec soda



# Goki Mugi Shochu Honkaku Shochu

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	1800ml	50,99	oui oct.

Alcool distillée de méthode traditionnelle

- 25 % alc.
- Umami, notes de céréales grillés
- Orge locale Mets frits ou sautés, desserts (chocolat noir) Levure Kyokai shochu
  - À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace



## Goki Kome Shochu Honkaku Shochu

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	1800ml	50,99	oui oct.

Alcool distillée de méthode traditionnelle

- 25 % alc. Riz local

- Rond et soyeux, arômes délicats de riz
- Levure Kyokai shochu
- Mets frits ou sautés, desserts (chocolat noir)
- Sur glace\*, pur ou à l'eau (chaude ou froide)



## Komagura Gen Enjuku Junmai Ginio

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	45,75	oui oct.

### Saké

- 15 % alc.
- Polissage 55 %
- Riz Yamada-NIshiki (local) Levure originale (#9)
- Boisé, arômes forestiers, shiitake frais, canne à sucre, complexe, sec
- Mets riches et épicés, fromages vieillis, charcuteries
- Tempéré (~20°C) ou chaud (~55°C)



## Morinokura Suisui Junmai Ginjo

Format b/cs Prix Dispo 300ml 12 20,20 oui oct.

### Saké

- · 15 % alc.
- Polissage 55 %
- Riz Yume Ikkon (local)
- · Levure original (#9)
- Léger et frais, nez floral, finale fruité
- Mets crus et vinaigrés, Sashimi, Carpaccio, marinade, salade
- Frais (~10°C) ou chaud (~55°C)



## Morinokura Junmai Daiginjo Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	78,75	oui oct.

### Saké

- 16 % alc.
- Polissage 40 %
- Riz Yamada-Nishiki (local)
- Levure originale (#9)
- Délicat et frais, légèrement iodé, fruité, complexe, rond et équilibré
- Magnifique en apéro, sur des mets délicats, sashmi, œufs de poisson, poisson blanc, volaille
- Û



### Morinokura Shiso Uméshu Junmai Uméshu

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	31,00	oui oct.

Alcool de prune infusé au shiso rouge

- · 9 % alc.
- Polissage 70 %
- · Riz de Fukuoka (local)
- Très fruité, rond, suaves aromes de prunes et de Shiso, finale acidulée
- Apéritif, desserts aux fruits, aux citrons ou au chocolat noir,
- Froid, sur glace ou avec deux parts de soda



# **SUDO HONKE CO. LTD.**

OBARA, PRÉFECTURE DE IBARAKI, JAPON



## Sato No Homare Kassei-Nigori Junmai Daiginjo

D/CS	Format	Prix	Dispo	
12	720ml	73,50	oui	

# Saké

- 15-16 % alc.
- Polissage 50 % Levure maison Kura-uchi kāho
- Légèrement pétillant et trouble, arômes de riz et d'amandes au nez, velouté mais net et sec, finale fraîche
- Apéritif ou digestif, plats de poisson ou agneau
- Frais (~10°C)



Alexis Bernard 581.777.7528 Délane Ethier 438.827.6765 ☑ info@leauetleriz.com☑ www.leauetleriz.com

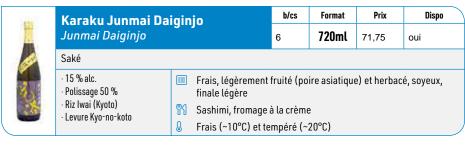
# SHIMAOKA SHUZO CO., LTD. OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPON

	Gunma Izumi Yamahai Junmai 50			b/cs	Format	Prix	Dispo
Ĩ	Yamahai Junmai			20	720ml	-	-
	Saké						
	· 15,5 % alc. Equilibré, riche, r · Polissage 50 % Eduilibré délicate acidité			nd et soy	eux, aromat	ique (miel b	rut),
泉茸	· Riz Wakamizu (local) · Levure #9	79	Très polyvalent, ya fromage	is, gâteau au			
		0	Frais (10°C), temp	éré (~20°	C) ou chaud	I (~50°C)	

-	Gunma Izumi Yamahai Junmai 60 Yamahai Junmai			b/cs	Format	Prix	Dispo	
				20	720ml	34,25	oui oct.	
	Saké							
山北大大	· 15,5 % alc. · Polissage 60 %		Plein, riche, mineral, nez de miel brut, avoine grillé, longue finale, sec					
	Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local) Levure #7	79	Très polyvalent, yakitori, sukiyaki, côtes levées, risotto aux champignons, mets chinois, gâteau au fromage					
	· LGVUIG#/	ß	Tempéré (~20°C) ou chaud (~50°C)					

	Gunma Izumi Yamahai Honjozo		b/cs	Format	Prix	Dispo			
	Yamahai Honjozo				720ml	29,00	oui oct.		
E SE	Saké								
	· 15,5 % alc. · Polissage 60 % · Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local) · Levure #7	ge 60 % soyeux et équilibre (amizu, Asahi No Yume (local) Très polyvalent, ha			cacao illé, pétoncl illés	•	ets chinois,		





A	Karaku Kyo-no-koto Junmai Ginjo			Format	Prix	Dispo		
				720ml	-	ND		
	Saké							
龙	· 15 % alc. · Polissage 60 % · Riz de Kyoto · Levure Kyo-no-koto	élégant, floral, soy sashimi, carpaccio Frais (~10°C)	•					

-	Shiki No Saké		b/cs	Format	Prix	Dispo		
K	Junmai Ginjo		12	240ml	17,50	oui oct.		
	Saké							
	· 12 % alc. · Polissage 60 % · Riz de Kyoto	Floral, doux et déli	ats indien	•				
	Levure #701 & Frais (~10°C) et ter			20°C)				

	Karaku Kimoto	b/cs	Format	Prix	Dispo			
	Junmai			720ml	45,95	oui oct.		
1	Saké							
沙木	· 16 % alc. · Potissage 60 % · Riz Gohyakumangoku, Nihonbare	Umami, riche et pr Plats riche et umai palourdes),champ Tempéré (~20°C) o	mi, fruits ignons, s	de mer (our auce crème	use	s,		

Medeta No I Junmai Ginjo		b/cs	Format	Prix	Dispo		
	A		unmai Ginjo		240ml	20,95	oui oct.
		Saké					
		· 14 % alc.		yeux			
	<b>*</b> (8)	· Polissage 60 % · Riz de Kyoto	📆 Sushi, tempura				
		· Levure #701		empéré (~	·20°C)		



Alexis Bernard 581.777.7528 Délane Ethier 438.827.6765

 info@leauetleriz.com www.leauetleriz.com

**Format** 

Prix

# **SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.** SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

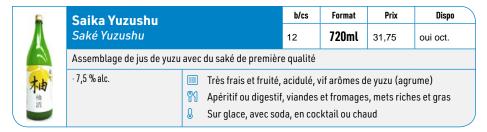
	<b>UTO UTO</b>			b/cs	Format	Prix	Dispo	
-	Yamahai Junmai		12	720ml	47,75	oui oct.		
A	Saké							
3	· 17 % alc. · Polissage 55 %	Nez herbacés, frais, zesté, umami, arôme de riz, demi-sec, finale souple						
15. J.	Riz Hattan Nishiki (Hiroshima) Levure #1801, #901	79	Poissons mijotés, furofuki-daikon (sauce miso), huître minestrone, légumes grillés, poulet en sauce tomate					
	· Levule #1001, #701	ß	Frais (~10°C) ou c	haud (~45	5°C)			

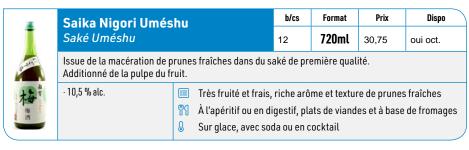
77000000	BIBIBI		b/cs	Format	Prix	Dispo		
A	Yamahai Honjozo		12	720ml	41,50	oui oct.		
	Saké							
3:	· 16 % alc. · Polissage 70 % · Riz Hattan Nishiki · Levure #701	Riche, rond, franc Poissons et fruits Frais (~10°C) ou c	de mer, sa	•	le viande (g	ravy), pizza		

FUFUFU					•
Yamahai Ginjo		12	720ml	48,99	oui oct.
Saké			isetté, léger et frais ), saumon, fromages (bleus, pâtes ruits rouges, sauces riches et relevé		
· 16 % alc. · Polissage 55 % · Riz Senbon Nishiki (Hiroshima) · Levure #1801, #901	Truits de mer (	huîtres), sau	mon, froma	ges (bleus,	



KOKONOE SAIKA CO., LTD. KINOKAWA, PRÉFECTURE DE WAKAYAMA, JAPON





	Saika Uméshu	Saika Uméshu		Format	Prix	Dispo		
	Saké Uméshu		12	720ml	26,25	oui oct.		
AT THE RESERVE OF THE	Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité.							
	· 11,5 % alc.	Très fruité et frais,  A l'apéritif ou en di  Sur glace, avec so	gestif, pla	ats de viand		de fromages		



Alexis Bernard 581.777.7528 Délane Ethier 438.827.6765

www.leauetleriz.com

ICHINOYA SHUZO CO. LTD.
OHMACHI, PRÉFECTURE DE NAGANO, JAPON

- AND	Kinran Kurobe Junmai "Aikamo" Junjyo <sup>Junmai</sup>			b/cs	Format	Prix	Dispo		
				12	720ml	-	-		
	Saké								
	· 18 % alc. · Polissage 61 %		Rond, onctueux, légèrement fruité, longue finale de riz grillé, demi-sec						
63	· Riz Shirakaba-Nishiki · Levure #1401		Mets sucrés-salés, braisés, porc et daikon sautés sauce aux huîtres, champignons beurre et sauce soya						

	Hyojunsui Jikomi Ginjo Junmai Ginjo		b/cs	Format	Prix	Dispo		
A			6	720ml	44,50	oui oct.		
	Saké							
	· 18 % alc. · Polissage 59 % · Riz Miyama-Nishiki · Levure #1401	Aromatique, fruité, umami, rond, charpenté, bonne acidité Plats épicés et gouteux, nabe(ragoût), miso épicé, sauce ponzu Frais (~10-15°C)						

# **MASUDA TOKUBEE SHOTEN** FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON

**************************************	Tsuki No Katsura Iwai 80 % Junmai (bio) Junmai		<b>b/cs</b>	Format 720ml	<b>Prix</b> 47,50	Dispo oui oct.		
	Saké biologique							
	· 16 % alc. · Polissage 80 %	Riche, élégant, floral, notes d'agrumes, pommes vertes et poire, finale longue et complexe						
	· Riz Iwaï · Levure #901		Sushi, sashimi, sushi, poisson grillé, fruits de mer, poulet, légumes marinés et salades					
			Frais (10~15°C)					

# KUBOTA SHUZO CO., LTD. HIROSHIMA, PRÉFECTURE DE HIROSHIMA, JAPON



