



JAPANESE DRINK MENU



**17A HOÀNG HOA THẨM , P2
TP VŨNG TÀU
079.764.2286
ebisu.vt@gmail.com
ebisuvt.com**



EBISU VŨNG TÀU



17A HOÀNG HOA THẨM, P2
TP VŨNG TÀU

079.764.2286



SAPPORO BEER

PREMIUM BEER

SAPPORO TOWER	Bia tươi Sapporo tháp	250.000
SAPPORO GLASS	Bia tươi Sapporo ly	38.000
CORONA BOTTLE	Bia Corona chai	75.000
HEINEKEN BOTTLE	Bia Heineken chai	35.000
TIGER BOTTLE	Bia Tiger chai	27.000
TIGER CAN	Bia Tiger lon	30.000
SAIGON SP CAN	Bia Saigon Special	30.000
333 CAN	Bia 333	25.000



GLASS SAKE

SAKE NIHON SAKARI GLASS 50ML	70.000
<i>Rượu Sake Nihon Sakari (50ml)</i>	
SHOCHU SWEET POTATO GLASS 50ML	70.000
<i>Rượu Shochu khoai lang (50ml)</i>	
SHOCHU WHEAT GLASS 50ML	70.000
<i>Rượu Shochu lúa mì (50ml)</i>	



SOFT DRINK

HONEY LEMON	Nước chanh mật ong	40.000
LEMON SODA	Nước soda chanh	30.000
LEMON JUICE	Nước chanh	30.000
ORANGE	Nước cam	30.000
PASSION	Nước chanh dây	30.000
COKE	Cocacola	30.000
SPRITE	Sprite	30.000
7 UP	7 Up	30.000
WATER 500ML	Nước suối	20.000
BLACK BEANS	Trà đậu đen	5.000
ICE TEA	Trà đá	5.000

飲み物 Drink Menu



MIX DRINK

VODKA WITH LEMON SODA	50.000
<i>Vodka Soda Chanh</i>	
VODKA WITH HONEY LEMON SODA	60.000
<i>Vodka Mật ong Chanh Soda</i>	
UMESHU WITH SODA	65.000
<i>Rượu mơ Soda</i>	
SCREWDRIVER VODKA WITH ORANGE	65.000
<i>Screwdriver Vodka Cam</i>	
TEQUILA HIGHBALL	65.000
<i>Rượu Tequila Soda</i>	
TEQUILA SUNRISE	65.000
<i>Rượu Tequila Cam</i>	
TEQUILA SUNSET	65.000
<i>Rượu Tequila Chanh</i>	
TEQUILA COKE	65.000
<i>Rượu Tequila Cocacola</i>	



PLUM WINE

HOMEMADE UMESHU 500ML	350.000
<i>Rượu mơ Nhật Bản (chai)</i>	
HOMEMADE UMESHU GLASS 50ML	60.000
<i>Rượu mơ Nhật Bản (ly)</i>	
FUNWARI UMESHU 700ML	458.000
<i>Rượu mơ Hàn Quốc (chai)</i>	
FUNWARI UMESHU GLASS 50ML	50.000
<i>Rượu mơ Hàn Quốc (ly)</i>	
JINRO ALL SOJU 360ML	140.000
<i>Rượu trái cây Hàn Quốc (Mận, Dâu, Nho, Bưởi hồng, Truyền thống)</i>	
JINRO IS BACK SOJU 360ML	120.000
<i>Rượu Soju</i>	



WHISKY

ON THE ROCK	50.000
<i>Rượu mơ Nhật Bản (chai)</i>	
WHISKY SODA	65.000
<i>Rượu mơ Nhật Bản (ly)</i>	
WHISKY COCA	65.000
<i>Rượu mơ Hàn Quốc (chai)</i>	
BLACK NIKKA SPECIAL 720ML	2.100.000
<i>Rượu Whisky Japanese</i>	

飲み物 Sake

NISHI NO SEKI

Hana

1800 Ml

1,850,000 VND

720 Ml

990,000 VND

300 Ml

510,000 VND



Đặc trưng bởi sự cân bằng giữa vị thanh ngọt và chua nhẹ, mang lại cảm giác tươi mới, thú vị khi uống. Là loại rượu phổ biến nhất trong nhà hàng Nhật và thường được dùng trong các bữa cơm gia đình. Hana phù hợp với bất kỳ các loại thực phẩm ở bất kỳ nhiệt độ nào: Mát, nhiệt độ phòng hay uống nóng

Characterized by a balance between sweet and slightly sour taste, bringing a fresh and enjoyable feeling when drinking. It is the most common type of alcohol in Japanese restaurants and is often used in family meals. Hana is suitable for any food at any temperature: Cool, room temperature or hot drink

- Xuất xứ: Vùng Chugoku, Tỉnh Yamaguchi
Origin: Chugoku Yamaguchi Japan
- Gạo: Hino Hikari
Rice type: Hino Hikari
- Dòng rượu: Futsushu
Sake type: Futsushu
- Độ cồn: 15%
Alc: 15%
- Món ăn: Sashimi, đồ ăn cay ngọt, đồ hấp hoặc ăn với nước tương
Suitable food: Sashimi, sweet and spicy food, steamed or served with soy sauce
- Axit amin: 2.0
Amino acidity: 2.0
- % gạo sau mài: 70%
Rice Polishing Ratio: 70%
- Đặc điểm: Vị ngọt dễ uống
Characteristic: Sweet, easy to drink
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

NISHI NO SEKI

Junmai

1800 Ml

2,700,000 VND

720 Ml

1,350,000 VND

300 Ml

670,000 VND



Rượu gạo ngon đặc trưng qua vị ngọt và thanh nhẹ đậm đà. Junmai mang 1 hương vị tuyệt vời của cách chế biến Sake truyền thống. Tại Pháp, năm 2017 Junmai đạt giải Bạch Kim Top 5 Kura Master khi kết hợp hoàn hảo với ẩm thực Pháp. Ở Nhật Bản, Junmai là loại rượu được yêu thích nhất khi kết hợp với món Lươn, được trao danh hiệu 11 năm liên tiếp.

Delicious rice wine is characterized by its sweet and light taste. Junmai has a great taste of the traditional way of making Sake. In France, in 2017 Junmai won the Platinum Top 5 Kura Master award for perfectly combining with French cuisine. In Japan, Junmai is the most loved wine when paired with eel, awarded the title 11 years in a row.

- Xuất xứ: Vùng Chugoku, Tỉnh Yamaguchi
Origin: Chugoku Yamaguchi Japan
- Gạo: Hattan Nishiki, Hino Hikari
Rice type: Hattan Nishiki
- Dòng rượu: Junmaishu
Sake type: Junmaishu
- Độ cồn: 15%
Alc: 15%
- Món ăn: Đồ nướng, đồ chiên. Các loại cá sashimi và đặc biệt là Lươn nướng
Suitable food: Grilled food, fried food. Assorted sashimi fish and especially Grilled Eel
- Axit amin: 2.0
Amino acidity: 2.0
- % gạo sau mài: 60%
Rice Polishing Ratio: 60%
- Đặc điểm: Vị nhẹ, tinh khiết
Characteristic: Light, pure taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

NISHI NO SEKI

Nigori

720 Ml

1,200,000 VND

300 Ml

570,000 VND



Bắt mắt với màu trắng đục và đặc sánh vì vẫn còn Moromi bên trong (hay được biết đến là rượu Sake chưa tinh chế). Đều ngon khi uống ở nhiệt độ thường hay làm lạnh nhẹ. Nigori là sự lựa chọn hoàn hảo khác cho người sành uống rượu Sake

Eye-catching with milky white color and thick consistency because there is still Moromi inside (also known as unrefined Sake). Both delicious when drunk at room temperature or lightly chilled. Nigori is another perfect choice for people. Sake connoisseurs

- Xuất xứ: Vùng Chugoku, Tỉnh Yamaguchi
Origin: Chugoku Yamaguchi Japan
- Gạo: Hino Hikari
Rice type: Hattan Nishiki
- Dòng rượu: Futsushu
Sake type: Futsushu
- Độ cồn: 15%
Alc: 15%
- Món ăn: Sashimi, đồ ăn chế biến đơn giản, đồ chiên vị chua ngọt, đồ nướng muối hoặc tẩm sốt
Suitable food: Sashimi, simple food, fried food with sweet and sour taste, grilled food with salt or sauce
- Axit amin: 1.2
Amino acidity: 1.2
- % gạo sau mài: 70%
Rice Polishing Ratio: 70%
- Đặc điểm: Cân bằng, vị ngọt và chua nhẹ
Characteristic: Balanced, sweet and mildly sour
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot



飲み物 Sake

NISHI NO SEKI

Hiya



720 Ml

1,500,000 VND

300 Ml

700,000 VND

Là loại Sake được ủ đến 1 năm. Gạo Hattan Nishiki sở hữu mùi thơm và hương vị nhẹ nhàng, tươi mới đem đến chất lượng rượu tuyệt đỉnh. Đặc biệt Hiya không pha loãng. Vị cay nồng, thích hợp uống trực tiếp với đá, là bản giao hưởng tuyệt vời dành cho mùa hè. Hiya thích hợp làm cocktail.

Sake is aged for up to 1 year. Hattan Nishiki rice possesses a light, fresh aroma and taste that brings out the ultimate in wine quality. Especially Hiya undiluted. Spicy taste, suitable for drinking directly with ice, is a great symphony for summer. Hiya is suitable for making cocktails.

- Xuất xứ: Vùng Chugoku, Tỉnh Yamaguchi
Origin: Chugoku Yamaguchi Japan
- Gạo: Hattan Nishiki
Rice type: Hattan Nishiki
- Dòng rượu: Honjozo
Sake type: Honjozo
- Độ cồn: 17%
Alc: 17%
- Món ăn: Sashimi, đồ ăn thuần vị (ngọt / mặn), đồ ăn cay nóng (lẩu)
Suitable food: Sashimi, pure food 1 taste (sweet / salty), hot spicy food (hot pot)
- Axit amin: 2.0
Amino acidity: 2.0
- % gạo sau mài: 60%
Rice Polishing Ratio: 60%
- Đặc điểm: Vị nhẹ, tinh khiết, cay nồng
Characteristic: Light, pure, pungent taste
- Cách uống: Đá viên / Lạnh / Nhiệt độ thường
How to drink: Ice, Cool, Normal

NISHI NO SEKI

Begin



720 Ml

1,970,000 VND

Begin có độ ngọt và cay thích hợp thưởng thức cùng đồ ăn mang hương vị béo. Begin là dòng Sake Ginjoshu đầu tiên ra mắt tại Nhật Bản khi làm nóng 40 độ sẽ càng đặt biệt gia tăng hương vị của rượu. Không dừng lại ở đó, khi thưởng thức Begin nên cho vài viên đá nhỏ vào ly Cocktail uống sẽ rất ngon, cảm nhận được hương vị của rượu Sake, với chút phong vị mát lạnh tuyệt vời.

Begin has a sweet and spicy taste suitable to enjoy with fatty foods. Begin is the first Ginjoshu Sake line launched in Japan, when heated to 40 degrees will especially enhance the flavor of the wine. Not stopping there, when enjoying Begin, you should put a few small ice cubes in a cup of Cocktail to drink, it will be very delicious, feel the taste of Sake, with a little cool taste.

- Xuất xứ: Vùng Chugoku, Tỉnh Yamaguchi
Origin: Chugoku Yamaguchi Japan
- Gạo: Yamada Nishiki, Hattan Nishiki
Rice type: Yamada Nishiki, Hattan Nishiki
- Dòng rượu: Ginjo
Sake type: Ginjo
- Độ cồn: 16%
Alc: 16%
- Món ăn: Sashimi, đồ chế biến đơn giản
Suitable food: Sashimi, simple food
- Axit amin: 1.15
Amino acidity: 1.15
- % gạo sau mài: 50%
Rice Polishing Ratio: 50%
- Đặc điểm: Vị nhẹ, tinh khiết, cay nồng
Characteristic: Light, pure, pungent taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

NISHI NO SEKI

Kosyu



500 Ml

2,950,000 VND

Kosyu được ủ trong 30 năm, là 1 phiên bản đặc biệt giới hạn. Quá trình ủ lâu khiến Kosyu rất khô, màu hổ phách đẹp cùng hương vị hấp dẫn. Kosyu có vị như rượu Sherry hoặc rượu Shao Xing (Thiệu Hưng) chất lượng cao, nhưng vẫn mang trong mình những hương vị đặc trưng của dòng rượu Sake truyền thống Nhật Bản

Kosyu aged for 30 years is a limited special edition. The long aging process makes Kosyu very dry, beautiful amber color and attractive taste. Kosyu tastes like high quality Sherry or Shao Xing (Shaoxing), but still has the typical flavors of traditional Japanese Sake.

- Xuất xứ: Vùng Chugoku, Tỉnh Yamaguchi
Origin: Chugoku Yamaguchi Japan
- Gạo: Reihou
Rice type: Hattan Nishiki
- Dòng rượu: Honjozo
Sake type: Honjozo
- Độ cồn: 17.6%
Alc: 17.6%
- Món ăn: Món chiên Tempura, Sashimi
Suitable food: Tempura, Sashimi
- Axit amin: 1.85
Amino acidity: 1.85
- % gạo sau mài: 65%
Rice Polishing Ratio: 65%
- Đặc điểm: Vị nhẹ, tinh khiết, cay nồng
Characteristic: Light, pure, pungent taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot



飲み物 Sake

NISHI NO SEKI

Hannary

720 Ml

4,200,000 VND



Là dòng rượu Sake thượng hạng của Nhật Bản. Loại Junmai Dai-Ginjo duy nhất trên thị trường được ủ 3 năm, màu nâu nhạt nguyên thủy. Hương vị nhẹ nhàng và êm dịu như Tuyết. Hannary là loại rượu khiến cho những người sành ăn thấy được 1 bản sắc rất riêng, rất Nhật.

A premium Japanese Sake line. The only Junmai Dai-Ginjo on the market, aged for 3 years, its original light brown color. The taste is light and mellow like Snow. Hannary is a wine that makes gourmets see a very unique, very Japanese identity.

- Xuất xứ: Vùng Chugoku, Tỉnh Yamaguchi
Origin: Chugoku Yamaguchi Japan
- Gạo: Yamada Nishiki
Rice type: Yamada Nishiki
- Dòng rượu: Junmai Dai-Ginjo
Sake type: Junmai Dai-Ginjo
- Độ cồn: 16%
Alc: 16%
- Món ăn: Khai vị món ăn Sashimi, các món nướng, món chiên
Suitable food: Appetizers Sashimi dishes, grilled dishes, fried dishes
- Axit amin: 1.2
Amino acidity: 1.2
- % gạo sau mài: 35%
Rice Polishing Ratio: 35%
- Đặc điểm: Vị nhẹ, tinh khiết
Characteristic: Light, pure taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

NISHI NO SEKI

Hana Barrel

1800 Ml

3,200,000 VND



Phiên bản bình cói được thiết kế bắt mắt và mang đậm phong cách truyền thống của Nhật Bản. Đặc trưng sự cân bằng giữa vị thanh ngọt và chua nhẹ, mang lại cảm giác tươi mới, thú vị khi uống. Là loại rượu phổ biến nhất trong nhà hàng Nhật và thường được dùng trong các bữa cơm gia đình.

The version of the sedge vase is eye-catching and has a traditional Japanese style. Characterized by a balance between sweet and slightly sour taste, bringing a fresh and enjoyable feeling when drinking. It is the most common type of alcohol in Japanese restaurants and is often used in family meals.

- Xuất xứ: Vùng Chugoku, Tỉnh Yamaguchi
Origin: Chugoku Yamaguchi Japan
- Gạo: Hino Hikari
Rice type: Hattan Nishiki
- Dòng rượu: Futsushu
Sake type: Futsushu
- Độ cồn: 15%
Alc: 15%
- Món ăn: Sashimi, món nướng, món ăn vị cay ngọt, món hấp và các món ăn với nước tương
Suitable food: Sashimi, grilled dishes, sweet and spicy dishes, steamed dishes and dishes with soy sauce
- Axit amin: 1.5
Amino acidity: 1.5
- % gạo sau mài: 70%
Rice Polishing Ratio: 70%
- Đặc điểm: Vị ngọt dễ chịu
Characteristic: Sweet, easy to drink
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

NISHI NO SEKI

Gold Leaf

1800 Ml

2,900,000 VND



Rượu Sake truyền thống kết hợp với những lá vàng 24k nguyên chất dát mỏng, nhiều lợi ích cho sức khỏe. Là 1 trong những sản phẩm mang tinh túy đặc trưng của đất nước Nhật Bản, không lẫn được với hương vị rượu khác. Thiết kế hộp vàng và nhãn vàng càng tôn lên vẻ sang trọng của dòng rượu Sake lá vàng cao cấp. Dung tích lớn phù hợp với bữa tiệc nhiều người.

Traditional Sake combined with pure 24k gold foil inlaid with many health benefits. Is one of the products with the typical essence of Japan, unmistakable with other alcohol flavors. The design of the gold box and the gold label enhances the luxury of the high-class gold-leaf Sake. Large capacity suitable for parties of many people.

- Xuất xứ: Vùng Chugoku, Tỉnh Yamaguchi
Origin: Chugoku Yamaguchi Japan
- Gạo: Hattan Nishiki, Hino Hikari
Rice type: Hattan Nishiki, Hino Hikari
- Dòng rượu: Honjozo
Sake type: Honjozo
- Độ cồn: 15%
Alc: 15%
- Món ăn: Sashimi, món nướng, BBQ, món chiên. Đặc biệt Lươn nướng
Suitable food: Sashimi, grilled food, BBQ, fried food. Special Grilled Eel
- Axit amin: 2.0
Amino acidity: 2.0
- % gạo sau mài: 60%
Rice Polishing Ratio: 60%
- Đặc điểm: Vị nhẹ, tinh khiết
Characteristic: Light, pure taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

飲み物 Sake

DASSAI 45



1800 Ml

3,500,000 VND

720 Ml

1,800,000 VND

Hương vị thơm ngon, tinh tế. Rượu Sake Dassai 45 Nhật Bản được trải qua quá trình lên men nghiêm ngặt, pha chế cẩn thận để tạo ra hương vị thơm ngon, nhẹ nhàng, điểm thêm một chút vị chua nhẹ làm bạn nhớ mãi không thôi. Rượu có mùi hương ngọt ngào của những quả nho Ý mang đến cho người dùng những bữa ăn thêm đậm đà, ngon miệng hơn.

Delicious, delicate flavor. Japanese Sake Dassai 45 is subjected to strict fermentation, carefully mixed to create a delicious, light taste, with a slight sour taste that makes you remember forever. The wine has the sweet scent of Italian grapes to bring users more rich and delicious meals.

- Xuất xứ: Vùng Iwakuni, Tỉnh Yamaguchi
Origin: Iwakuni Yamaguchi Japan
- Gạo: Yamada Nishiki
Rice type: Yamada Nishiki
- Dòng rượu: Junmai Dai-Ginjo
Sake type: Junmai Dai-Ginjo
- Độ cồn: 16%
Alc: 16%
- Món ăn: Khai vị Sashimi, món nướng, món chiên. Đặc biệt là hải sản
Suitable food: Sashimi, grilled food, BBQ, fried food. Special Grilled Eel
- Axit amin: 1.4
Amino acidity: 1.4
- % gạo sau mài: 45%
Rice Polishing Ratio: 45%
- Đặc điểm: Cân bằng, vị ngọt và chua nhẹ
Characteristic: Balanced, sweet and mildly sour
- Cách uống: Lạnh* / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

KUBOTA SENJU



1800 Ml

2,500,000 VND

720 Ml

1,500,000 VND

"Perfect Ginjo cho bữa ăn" - đây là dòng rượu thân thiện cho tất cả các món ăn. Hương vị vừa phải, cảm giác đầu tiên khi uống là một hương vị thơm ngon, sau đó lưu lại cảm giác dễ chịu và sắc nét. Phục vụ một chút ướp lạnh, ở nhiệt độ phòng hoặc hơi ấm để tận hưởng sự thể hiện tốt nhất của một lớp rượu sake.

"Perfect Ginjo for Meals" - this is a friendly wine for all dishes. The taste is moderate, the first feeling when drinking is a delicious taste, then leaving a pleasant and sharp feeling. Serve a little chilled, at room temperature or slightly warm to enjoy the best expression of a sake layer.

- Xuất xứ: Tỉnh Niigata
Origin: Niigata
- Gạo: Gohyakumangoku
Rice type: Gohyakumangoku
- Dòng rượu: Ginjo
Sake type: Ginjo
- Độ cồn: 15%
Alc: 15%
- Món ăn: Khai vị Sashimi, món nướng, món chiên. Đặc biệt là hải sản
Suitable food: Sashimi, grilled food, BBQ, fried food. Special Grilled Eel
- Axit amin: 1.1
Amino acidity: 1.1
- % gạo sau mài: 55%
Rice Polishing Ratio: 55%
- Đặc điểm: Vị thơm, lưu cảm giác dễ chịu, tinh khiết
Characteristic: Fragrance, pleasant feeling, pure
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

HAKKAISAN



1800 Ml

2,500,000 VND

720 Ml

1,500,000 VND

Đặc trưng của rượu Sake Hakkaisan Brewery Honjozo đó chính là giữ nguyên hương vị của các nguyên liệu tự nhiên. Không khó để nhận ra hương vị ngọt bùi, thanh tao và có chút cay nồng của gạo lên men ngay đầu lưỡi khi thưởng thức. Đặc biệt nguồn nước trong lành thanh khiết, giàu khoáng chất giúp dậy vị rượu và mang lại vị đặc trưng không lẫn vào đâu được.

The characteristic of Sake Hakkaisan Brewery Honjozo is to keep the flavor of natural ingredients. It is not difficult to recognize the sweet, ethereal and slightly spicy taste of fermented rice at the tip of the tongue when enjoying. In particular, the source of clean, pure, mineral-rich water helps to enhance the wine's taste and bring out its unmistakable characteristic taste.

- Xuất xứ: Vùng Minami-Uonuma, Tỉnh Niigata
Origin: Minami-Uonuma, Niigata
- Gạo: Gohyakumangoku
Rice type: Gohyakumangoku
- Dòng rượu: Honjozo
Sake type: Honjozo
- Độ cồn: 15.5%
Alc: 15.5%
- Món ăn: Khai vị Sashimi, món nướng, món chiên.
Suitable food: Sashimi, grilled food, BBQ, fried food.
- Axit amin: 1.2
Amino acidity: 1.2
- % gạo sau mài: 55%
Rice Polishing Ratio: 55%
- Đặc điểm: Vị ngọt bùi, cay nồng
Characteristic: Sweet, spicy taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot



飲み物 Sake

NIHONSAKARI Futsushu-Josen

1800 Ml

1,300,000 VND



Chai rượu Sake Nihon Sakari có hương vị rất đặc biệt và độc đáo. Được hòa quyện bởi 5 loại mùi vị khác nhau tạo ra một sản phẩm rượu rất được ưa chuộng tại phía Tây Nam Nhật Bản. Ngoài ra, rượu Sake Nihon Sakari 1800ml được đón nhận rộng rãi trên khắp thế giới trong đó có các nước như: Mỹ, Pháp, HongKong, Singapore,...

Nihon Sakari Sake has a very special and unique taste. Blended by 5 different flavors to create a wine product that is very popular in southwestern Japan. In addition, Sake Nihon Sakari 1800ml is widely accepted around the world, including countries such as the US, France, Hong Kong, Singapore, etc.

- Xuất xứ: Vùng Nada, Tỉnh Hyogo
Origin: Nada, Hyogo, Japan
- Gạo: Sakamai
Rice type: Sakamai
- Dòng rượu: Futsushu-Josen
Sake type: Futsushu-Josen
- Độ cồn: 15-16%
Alc: 15-16%
- Món ăn: Khai vị Sashimi, món nướng, món chiên.
Suitable food: Sashimi, grilled food, BBQ, fried food.
- Axit amin: 1.2
Amino acidity: 1.2
- % gạo sau mài: 60%
Rice Polishing Ratio: 60%
- Đặc điểm: Hương thơm dịu, hơi cay
Characteristic: Mild, slightly spicy fragrance
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng*
How to drink: Cool, Normal, Hot

SOUHANA Junmai Ginjyo

720 Ml

1,700,000 VND



Sake Junmai Ginjo Souhana là một loại rượu sake cao cấp có sự cân bằng rất tốt của năm vị ngọt, chua, khô, cay đắng và chát. Nó rất trơn tru và có hương thơm, hương vị đã chinh phục được những khách hàng sành rượu sake và khó tính nhất. Nguyên liệu duy nhất sản xuất rượu sake là gạo và trải qua rất nhiều công đoạn phức tạp như: Mài mòn gạo. Tên 'Souhana' có nghĩa là hạnh phúc và tình yêu gửi đến tất cả mọi người

Sake Junmai Ginjo Souhana is a premium sake that has a very good balance of the five flavors of sweet, sour, dry, bitter and acid. It is very smooth and has an aroma, a taste that has conquered the most demanding and discerning sake connoisseurs. The only raw material for sake production is rice and it goes through many complicated stages such as: Grinding rice. The name 'Souhana' means happiness and love to everyone

- Xuất xứ: Vùng Nada, Tỉnh Hyogo
Origin: Nada, Hyogo, Japan
- Gạo: Hatta Nishiki
Rice type: Hattan Nishiki
- Dòng rượu: Junmai Ginjo
Sake type: Junmai Ginjo
- Độ cồn: 16.5%
Alc: 16.5%
- Món ăn: Khai vị Sashimi, món nướng, món chiên.
Suitable food: Sashimi, grilled food, BBQ, fried food.
- Axit amin: 1.1
Amino acidity: 1.1
- % gạo sau mài: 60%
Rice Polishing Ratio: 60%
- Đặc điểm: Vị ngọt nhẹ, tinh khiết, cay nồng
Characteristic: Light sweet, pure, spicy
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

SAKURAGAO TOKUBETSU Junmai

720 Ml

1,100,000 VND

300 Ml

515,000 VND



Là loại Sake được ủ đến 1 năm. Gạo Hattan Nishiki sở hữu mùi thơm và hương vị nhẹ nhàng, tươi mới đem đến chất lượng rượu tuyệt đỉnh. Đặc biệt Hiya không pha loãng. Vị cay nồng, thích hợp uống trực tiếp với đá, là bản giao hưởng tuyệt vời dành cho mùa hè. Hiya thích hợp làm cocktail.

Sake is aged for up to 1 year. Hattan Nishiki rice possesses a light, fresh aroma and taste that brings out the ultimate in wine quality. Especially Hiya undiluted. Spicy taste, suitable for drinking directly with ice, is a great symphony for summer. Hiya is suitable for making cocktails.

- Xuất xứ: Vùng Morioka, Tỉnh Iwate
Origin: Morioka, Iwate
- Gạo: Ginginga
Rice type: Ginginga
- Dòng rượu: Junmai
Sake type: Junmai
- Độ cồn: 15%
Alc: 15%
- Món ăn: Khai vị Sashimi, món nướng, món chiên.
Suitable food: Sashimi, grilled food, BBQ, fried food.
- Axit amin: 1.5
Amino acidity: 1.5
- % gạo sau mài: 60%
Rice Polishing Ratio: 60%
- Đặc điểm: Vị nhẹ, tinh khiết
Characteristic: Light, pure taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

飲み物 Sake

SAWANO TSURU Junmai

720 Ml

750,000 VND



Hương vị ban đầu của Junmaishu được đặc trưng bởi hương thơm êm dịu và sắc nét của nó. Đặc điểm của rượu sake là vị gạo được chắt ra cẩn thận, vị đậm đà sâu lắng, hương thơm êm dịu và hậu vị sắc nét. Bạn có thể thưởng thức nhiều thứ khác nhau tùy theo tâm trạng và bữa ăn trong ngày. The original taste of Junmaishu is characterized by its mellow and sharp aroma. The characteristics of sake are carefully distilled rice flavor, deep rich taste, mellow aroma and sharp aftertaste. You can enjoy a variety of things depending on your mood and meal of the day.

- Xuất xứ: Vùng Nada, Tỉnh Hyogo, Japan
Origin: Nada, Hyogo, Japan
- Gạo: Ooseto
Rice type: Ooseto
- Dòng rượu: Junmai
Sake type: Junmai
- Độ cồn: 15.5%
Alc: 15.5%
- Món ăn: Khai vị Sashimi, món nướng, món chiên.
Suitable food: Sashimi, grilled food, BBQ, fried food.
- Axit amin: 1.7
Amino acidity: 1.7
- % gạo sau mài: 65%
Rice Polishing Ratio: 65%
- Đặc điểm: Vị ngọt, cay nồng
Characteristic: Sweet, spicy taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

HOKKAN KOMENORI

720 Ml

700,000 VND



Sở hữu hương gạo thơm đượm hòa cùng hương sữa chua nhẹ và mùi gạo nấu thơm phức, Hokkanome no Rin 'Valiant Rice' Junmai Ginjo có kết cấu dày, sánh và hậu vị ngọt dịu, dễ chịu. Một trong những loại Sake được chọn lựa kỹ lưỡng, hoàn toàn thuần chay và không chứa gluten, rất hợp để dùng kèm phô mai hạt điều thay thế cho rượu vang đỏ thông thường.

Possessing a rich aroma of rice mixed with a light yogurt flavor and a fragrant aroma of cooked rice, Hokkanome no Rin 'Valiant Rice' Junmai Ginjo has a thick, creamy texture and a pleasant, sweet aftertaste. One of the carefully selected Sake, completely vegan and gluten-free, it goes well with cashew cheese as a substitute for regular red wine.

- Xuất xứ: Vùng Tochigi, Tỉnh Tochigi
Origin: Tochigi, Japan
- Gạo: Yamada Nishiki
Rice type: Yamada Nishiki
- Dòng rượu: Junmai Ginjo
Sake type: Junmai Ginjo
- Độ cồn: 14.5%
Alc: 14.5%
- Món ăn: Khai vị Sashimi, món nướng, món chiên.
Suitable food: Sashimi, grilled food, BBQ, fried food.
- Axit amin: 1.7
Amino acidity: 1.7
- % gạo sau mài: 58%
Rice Polishing Ratio: 58%
- Đặc điểm: Vị ngọt, cay nồng
Characteristic: Light, pure taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

KARAKUCHI GEN SILVER

720 Ml

900,000 VND



Một loại rượu sáng khoái tạo cảm giác dễ chịu cho cổ họng của bạn. Nó tốt khi uống nóng và lạnh, và nó hoàn hảo như một loại rượu sake trong bữa ăn. A refreshing wine that feels good on your throat. It's good to drink hot and cold, and it's perfect as a mealtime sake.

- Xuất xứ: Vùng Tonami, Tỉnh Toyama
Origin: Tonami, Toyama, Japan
- Gạo: Gohyakumangoku
Rice type: Gohyakumangoku
- Dòng rượu: Junmai Ginjo
Sake type: Junmai Ginjo
- Độ cồn: 14%
Alc: 14%
- Món ăn: Khai vị Sashimi, món nướng, món chiên.
Suitable food: Sashimi, grilled food, BBQ, fried food.
- Axit amin: 1.7
Amino acidity: 1.7
- % gạo sau mài: 67%
Rice Polishing Ratio: 67%
- Đặc điểm: Vị ngọt, cay nồng
Characteristic: Light, pure taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

飲み物 Sake

KANPAI

1800 Ml

980,000 VND

720 Ml

415,000 VND



KANPAI là sản phẩm được làm theo phương pháp truyền thống Nhật Bản, dựa vào 3 yếu tố chính: “Nước” – sử dụng hệ nước mềm ở sâu trong lòng đất để tạo vị ngọt dễ uống; “Gạo” – sử dụng gạo Indika là loại gạo được tuyển chọn khắt khe từ các loại gạo chuyên dùng trong sản xuất rượu; và “Con người” – với trình độ chuyên môn kỹ thuật cao, đã tạo nên sản phẩm tinh tế này.

KANPAI is a product made according to traditional Japanese methods, based on 3 main factors: “Water” - using soft water system deep in the ground to create a sweet taste that is easy to drink; “Rice” – using Indika rice, which is strictly selected from special rice varieties used in alcohol production; and “People” – with a high level of technical expertise, created this exquisite product.

- Xuất xứ: Việt Nam
Origin: Viet Nam
- Gạo: Indika
Rice type: Indika
- Dòng rượu: Honjousho
Sake type: Honjousho
- Độ cồn: 14%
Alc: 14%
- Món ăn: Khai vị Sashimi, món nướng, món chiên.
Suitable food: Sashimi, grilled food, BBQ, fried food.
- Axit amin: 1.2
Amino acidity: 1.2
- % gạo sau mài: 70%
Rice Polishing Ratio: 70%
- Đặc điểm: Vị ngọt, cay nồng
Characteristic: Light, pure taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot

KINMAI

300 Ml

780,000 VND



Rượu Sake vẩy vàng Junmai-Ginjo Kinmai chứa những lát vàng 18k nguyên chất được lát cực mỏng, lấp lánh ánh vàng khi rót ra ly, cho bạn trải nghiệm sự đẳng cấp và quý tộc khi thưởng thức.

Junmai-Ginjo Kinmai Gold Flake Sake contains extremely thin slices of pure 18k gold, sparkling gold when poured into a glass, giving you a classy and aristocratic experience when enjoying.

- Xuất xứ: Vùng Ageo, Tỉnh Saitama
Origin: Ageo, Saitama, Japan
- Gạo: Nội địa Nhật
Rice type: Japan Rice
- Dòng rượu: Junmai Ginjo
Sake type: Junmai Ginjo
- Độ cồn: 14%
Alc: 14%
- Món ăn: Khai vị Sashimi, món nướng, món chiên.
Suitable food: Sashimi, grilled food, BBQ, fried food.
- Axit amin: 1.2
Amino acidity: 1.2
- % gạo sau mài: 55%
Rice Polishing Ratio: 55%
- Đặc điểm: Vị ngọt, cay nồng
Characteristic: Light, pure taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường
How to drink: Cool, Normal

ETSU NO HAJIME

Nama

300 Ml

320,000 VND



Là rượu sake được trữ tươi đầu tiên (Nama Chouzo Sake) tại Việt Nam nên có mùi thơm dịu nhẹ của trái cây. Thông thường, rượu sake sẽ trải qua 2 lần thanh trùng đó là sau khi lên men và trước khi xuất bán để tiệt trùng. Nhưng với Nama Chouzo Sake chỉ thanh trùng 1 lần trước khi đóng chai. Cách làm này làm nổi bật hương vị rượu sake.

As the first fresh stored sake (Nama Chouzo Sake) in Vietnam, it has a mild fruity aroma. Usually, sake will go through two times of pasteurization: after fermentation and before being sold for pasteurization. But with Nama Chouzo Sake only pasteurizes 1 time before bottling. This method brings out the sake's flavor.

- Xuất xứ: Vùng Ageo, Tỉnh Saitama
Origin: Ageo, Saitama
- Gạo: Nội địa Nhật
Rice type: Japan Rice
- Dòng rượu: Nama Chouzo
Sake type: Nama Chouzo
- Độ cồn: 15%
Alc: 15%
- Món ăn: Khai vị Sashimi, Sushi
Suitable food: Sashimi, Sushi
- Axit amin: 1.3
Amino acidity: 1.3
- % gạo sau mài: 70%
Rice Polishing Ratio: 70%
- Đặc điểm: Vị ngọt, cay nồng
Characteristic: Light, pure taste
- Cách uống: Lạnh / Nhiệt độ thường / Nóng
How to drink: Cool, Normal, Hot



**EBISU
YUNG TAU**

ありがとう
ございます

Thank You



EBISU VUNG TAU



**17A HOÀNG HOA THẨM , P2
TP VŨNG TÀU**

079.764.2286

ebisu.vt@gmail.com

ebisuvt.com