

japanisches  
**Sommermenü**  
mit  
**Sake-Begleitung**

Samstagabend, 16. August 2014

5-Gang-Menü

inkl. eines passend ausgewählten Sake zu jedem Gang

Fr. 93.–

ohne Sake-Begleitung

Fr. 73.–

Wir bitten um frühzeitige Reservation.

imada japanische küche | Laurenzentorgasse 12 | 5000 Aarau  
062 558 69 91 | [www.imada.info](http://www.imada.info)

in Zusammenarbeit mit  
shizuku – a drop of Japan | [www.shizuku.ch](http://www.shizuku.ch)

枝豆

Edamame

junge Sojabohnen

gekocht und leicht gesalzen

dazu einen Tsuki no Katsura Nigorizake (Nigori)  
erfrischend, kohlen säurehaltig, mit einer bitteren Note

\*\*\*\*\*

前菜三点盛り

Zensai santenmori

Kingfish 'Nanbanzuke', süßes Essig-Radieschen  
und Omelette-Röllchen mit Lachs und Gurke

dazu einen Ginjō Hiyashibori (Ginjō)  
äußerst leicht und elegant, mit einer blumigen Brise in der Nase

\*\*\*\*\*

茶碗蒸し

Chawanmushi

warmer Eier-Pudding mit grillierter Jakobsmuschel  
an gelierten Dashi-Bouillon

dazu einen Asahimai Junmai (Bio-Junmai)  
kräftig und geschmeidig, mit lang anhaltendem Abgang

\*\*\*\*\*

牛肉のたたき

Gyūniku no tataki

Tataki vom Schweizer Weiderind-Entrecote  
an spezieller Ponzu-Sauce mit Wasabi, Pak Choi und Reis

dazu einen Daihōju (Junmai Daiginjō)  
komplex, aromatisch und süßlich-fruchtig

\*\*\*\*\*

デザート

Dessert

Grüntee-Tiramisu mit Wassermelone  
dazu einen würzig-süßen Umeshu (Pflaumenwein)  
oder einen Shochu (japanisches Destillat)

# 日本酒

## Sake – das Nationalgetränk Japans

Was dem Rest der Welt als Sake bekannt ist, nennt man in Japan nihonshu. Das gegärte Getränk mit einem Alkoholgehalt von maximal 22% besteht aus Reis, Wasser und dem Hefe-ähnlichen Pilz kôji. Die Ursprünge des Sake liegen im Shintoismus, der Natur-Religion Japans. Es existiert eine beinahe grenzenlose Varietät an Aromen und möglichen Geschmackskombinationen, welche je nach Trinktemperatur zusätzlich beeinflusst werden kann.

Marc Nydegger\* von der shizuku GmbH (shizuku.ch) stellt Ihnen begleitend zum Sommermenü ein Lineup an auserlesenen Tropfen zusammen, welches Sie Gang für Gang passend begleitet. shizuku hat die Vision, Ihnen tropfenweise japanisches Lebensgefühl näher zu bringen. Denn ein Tropfen Japan verkörpert Kultur, Genuss, Ästhetik, Qualität, Natur und Kunst. Mit einem Geschäftsmodell, das Genuss und Qualität in den Vordergrund stellt, möchte Marc Nydegger Kennern sowie Einsteigern und kulinarisch Neugierigen den Zugang zu diesen facettenreichen und hochwertigen Produkten ermöglichen. Marc Nydegger hat es sich zum Ziel gesetzt, den 'Geniessern' in der Schweiz die enorm breite und spannende Palette an Sake aufzuzeigen, und einige dafür zu begeistern, ist seine Profession.

\* Marc Nydegger (33), Gründer und Geschäftsführer der shizuku GmbH, entdeckte seine Leidenschaft für Japan und für die japanische Kultur im Austauschjahr an der Minami-Highschool in Nagoya (1997). Acht Jahre danach vertiefte er diese an der Waseda Universität in Tôkyô, studierte vor Ort die japanische Sprache und schloss dann an der Universität Zürich neben Wirtschaft und Völkerrecht das Studium für Japanologie mit seiner Lizentiatsarbeit 'Nihonshu im Wandel der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg' erfolgreich ab. Heute widmet er seine volle Aufmerksamkeit dem Auf- und Ausbau seines Jungunternehmens.