

What does sake taste like?

Enjoy 3 different types of sake

to pair with your meal at The Racha Room. (*)

(*) Terms and conditions applied.

SAKE
Week



SAKE *Week*

EVERYDAY 5-9PM
Choose Your Favorite Sake

The Racha Room - Mac Thi Bui

☎ 0908 791 412

📍 12 - 14 Mac Thi Bui st., Ben Nghe W., D.1, HCMC

The Racha Room - Thao Dien

☎ 0902 931 412

📍 105 - 107 Xuan Thuy st., Thao Dien, Thu Duc City, HCMC

Yamato Shizuku 'Mountain Droplets' Junmai Daiginjo



An elegant and sophisticated Junmai Daiginjo with a fresh, floral aroma and gently lingering finish. Akita Seishu has two breweries located just a few miles apart, each with its own water source.

Their Yamato Shizuku brand uses very soft water to create pristine, clear sake, using only rice grown within 10 km of the brewery.

Rượu Junmai Daiginjo thanh lịch và tinh tế với hương hoa tươi mát và có dư vị nhẹ nhàng lưu luyến. Akita Seishu có hai nhà máy rượu nằm cách nhau chỉ vài dặm, mỗi nhà máy đều có nguồn nước riêng.

Thương hiệu Yamato Shizuku của họ sử dụng nguồn nước rất mềm để tạo ra rượu Sake nguyên chất, trong vắt, chỉ sử dụng gạo trồng trong 10 km đổ lại xung quanh nhà máy.

Brewery Akita Seishu **Region** Akita Prefecture, Tohoku
Hãng Rượu Vùng Tỉnh Akita, vùng Tohoku

Rice Milling Rate 45%
Tỉ Lệ Gạo Sau Mài

Alcohol Content 16°
Độ Cồn

Food Recommendation

Món Ăn Đề Xuất

★ **Wagyu & Foie Gras La Lot**
Bò Wagyu lá lốt
Và gan ngỗng nướng
150,000vnd++

★ **Chili Salt Silken Tofu**
Đậu hũ chiên giòn
90,000vnd++



Nabeshima 'Pink Label' Honjozo



Nabeshima is revered both in Japan and overseas for their excellent modern-style sakes. This sake is bottled immediately after pressing and allowed to age in-bottle, trapping the bubbles inside. It carries a rich weight with a lively frizzante on the palate. The expressive aroma ranges from sweet melon to ripe tropical fruits.

Nabeshima được tôn kính ở cả trong và ngoài Nhật Bản vì những dòng rượu sake hiện đại tuyệt vời của họ. Rượu sake này được đóng chai ngay sau khi chắt ép để lên men trong chai, giam các bọt khí lại bên trong. Hương vị đậm đà, đem lại cảm giác sủi bọt sống động trên vòm miệng. Có hương thơm trải rộng từ dưa lưới ngọt đến các loại trái cây nhiệt đới chín mọng.

Brewery Fukuchiyo Shuzo **Region** Saga Prefecture, Kyushu
Hãng Rượu Vùng Tỉnh Saga, vùng Kyushu

Rice Milling Rate 60%
Tỉ Lệ Gạo Sau Mài

Alcohol Content 15°
Độ Cồn

Food Recommendation

Món Ăn Đề Xuất

★ **Salmon Salad**
Salad cá hồi
150,000vnd++

★ **Seafood & Cheese Puff**
Há cảo hải sản
và phô mai
150,000vnd++



Bodaimoto Junmaishouhei



A rare sake brewed using the ancient Bodaimoto technique of natural yeast cultivation. Nara is known as the birthplace of sake, and home to the Bodaisen Temple, where monks have been famous for sake brewing since the 1400s. This sake has a striking golden color and features a robust and savory character, with flavors of shiitake mushroom and soy.

Một loại rượu sake hiếm được ủ bằng kỹ thuật Bodaimoto cổ đại với men tự nhiên. Nara được biết đến là nơi sinh ra rượu sake, và là quê hương của Đền Bodaisen, nơi các nhà sư nổi tiếng với việc ủ rượu sake từ những năm 1400. Rượu sake này có màu vàng nổi bật, có đặc trưng mạnh mẽ và thơm với hương vị nấm Shiitake và đậu nành.

Brewery Yagi Syuzo **Region** Nara Prefecture, Kansai
Hãng Rượu Vùng Tỉnh Nara, vùng Kansai

Rice Milling Rate 70%
Tỉ Lệ Gạo Sau Mài

Alcohol Content 20°
Độ Cồn

Food Recommendation

Món Ăn Đề Xuất

★ **Soy Cured Octopus**
Bạch tuộc trộn nước tương
170,000vnd++

★ **Duck Dumpling**
Sủi cảo nhân thịt vịt
120,000vnd++

