

煙 KEMURI

GODAI

Roku Gin, cordial casero de hojas de shiso verde con extracción en vermuth blanco y manzanilla

14

KINTSUGI

Ginebra cítrica, extracción casera de lemongrass en verjus blanc con oro y té Lapsang Souchong

14

IKEBANA

Roku Gin, agua de aloe vera, refresco de jengibre y cordial de yuzu y eucalipto

18

DAIJO-SAI

Tequila blanco, whisky, zumo de Shiranui, soja desalada con extracción de hoja de shiso verde y sake junmai espumoso

16

HANAMI

Vodka macerado en hoja de flor de guisante mariposa, rosolio de bergamota, agua de aloe vera, ponzu casero de 5 cítricos y refresco carbonatado de cítricos y quina

16

HISHAKU

Mezcal, licor de melón japonés con pimienta sichuán, zumo de yuzu natural, wasabi, chocolate blanco y té matcha

18

KEMURI

Hibiki harmony, cordial casero de Lapsang Souchong, ponzu de 5 cítricos, aroma de tierra húmeda e infusión en hielo seco de té de cacao y especias

20

1000 GRULLAS

Ginebra cítrica, mezcal espadín, licor ciruela ume y bitter de hoja de shiso morado

14

KOMYO

Roku Gin, extracción de shiso morado, shiso verde en sake junmai gingo, ponzu especial Kemuri y top de sake junmai espumoso

18

47 RONIN

Whisky Suntory Toki, zumo de hoja de shiso rojo y ume, ligero toque de mostaza y frutos rojos y Dom Benedictine Vintage

18

KYOTO GARDEN

Zumo de yuzu, miel de hoja de shiso verde, salsa de soja desalada y refresco carbonatado de quina y pieles de cítricos

12

SONKEY SURU

Cordial casero de té Lapsang Souchong y té verde de sombra, zumo de Shiranui y ponzu casero Kemuri

12

