



GODAI

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

14

KINTSUGI

Ginebra cítrica, extracción casera de lemon-
grass en verjus blanc con oro y té Lapsang

Souchong

14

IKEBANA

Roku Gin, agua de aloe vera, refresco de jengi-
bre y cordial de yuzu y eucalipto.

18

DAIJO-SAI

Tequila blanco, mezcal, zumo de naranja natural,
soja desalada con extracción de hoja de sisho
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 melón japonés con pimienta
sichuán, zumo de yuzu natural, wasabi, chocola-
te blanco y té matcha

18

KEMURI

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

20

1000 GRULLAS

Ginebra citrica, mezcal espadín, licor ciruela ume y bitter
de hoja de sisno morado

14



KOMYO

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

18

47 RONIN

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

18

KYOTO GARDEN

Zumo de yuzu, miel de hoja de sisho 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



煙