



Alkoholische Getränke



Eine Nacht in Tokyo

Willkommen zu einem Abenteuer, das sich in flüssiger Form entfaltet. Diese Karte ist Ihre Eintrittskarte für eine Nacht in Tokyo, an der Seite Ihres kühnen Freundes Takeshi.

Von den ersten Schlucken an entführt Sie dieser Cocktail-Atlas zu unbekannt Höhen, wo Klassiker in einem neuen Licht erstrahlen, bereichert durch exotische Zutaten und asiatische Raffinesse.

Takeshi, stets lächelnd, führt Sie durch die lebendigen Straßen, in verborgene Bars und über Dachterrassen mit atemberaubenden Ausblicken. Während Sie mit ihm durch die Nacht ziehen, werden Sie mit einer Auswahl von Getränken konfrontiert, die traditionelle Rezepte mit gewagten, innovativen Twists vermischen.

Es ist nicht nur die Magie der Mixologie, die Sie hier finden, sondern auch eine Reise für die Sinne. Lassen Sie sich von Takeshi durch eine Stadt führen, die in jedem Glas zum Leben erweckt wird, und entdecken Sie eine Welt, in der das Altbewährte aufregend neu interpretiert wird.

Bereiten Sie sich darauf vor, überrascht, erfreut und verzaubert zu werden. Ihre Reise beginnt jetzt.

Aperitif



Die Rooftop-Bar auf einem Tokioter Wolkenkratzer bot einen unvergleichlichen Blick auf die Stadt. Als ich auf die Terrasse trat, erstreckten sich die hellen Lichter von Tokio vor mir. Es herrschte eine elegante Atmosphäre mit gedämpftem Licht und Lounge-Musik. Ich schlürfte einen teuren Cocktail und genoss die Aussicht. Im Laufe des Abends wurde die Energie mit lebhaften Gesprächen und stilvollen Einheimischen und Touristen immer lebendiger.

40. Royal Sakura

Wohlrichend warmer Lavendel sorgt für
einen blumigen Geschmack.

Rosésekt, Lavendelsirup, Limettensaft

8,50 €/0,3 l

41. Ginger Crush

Frisch gecrushter Ingwer harmoniert in diesem
Drink hervorragend mit unserem Sake.

Sake, Ingwer, Limettensaft, Ginger Ale

10,90 €/0,5 l

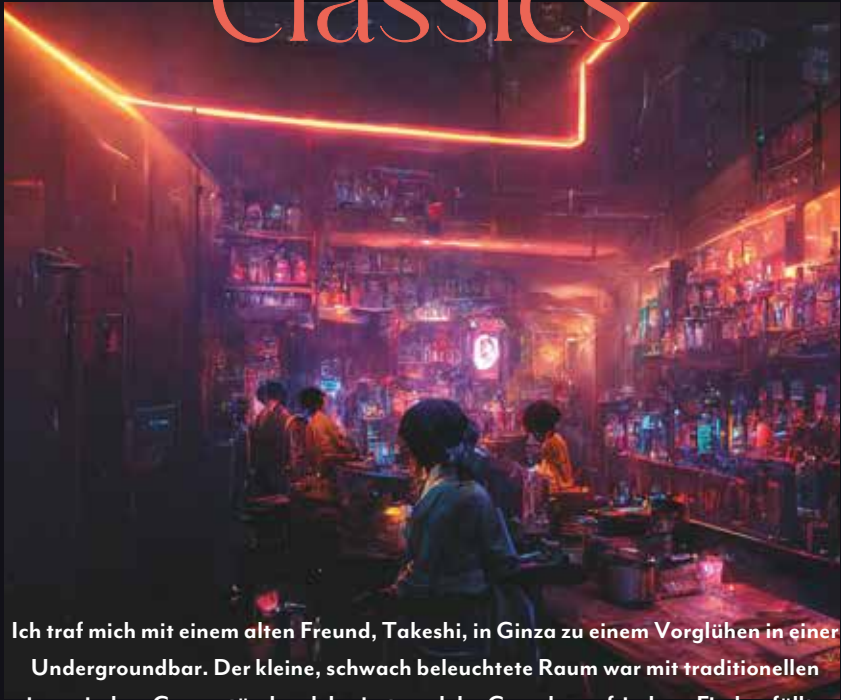
42. Sake Basil Smash

Basil Smash mit Gin kennt jeder, aber unser Sake Basil Smash
gibt dem ganzen nochmal eine ganz neue Bedeutung!

Sake, Limettensaft, Zuckersirup, Thai Basilikum

8,90 €/0,25 l

Classics



Ich traf mich mit einem alten Freund, Takeshi, in Ginza zu einem Vorglühen in einer Undergroundbar. Der kleine, schwach beleuchtete Raum war mit traditionellen japanischen Gegenständen dekoriert, und der Geruch von frischem Fisch erfüllte die Luft. Wir aßen Nigiri-Sushi, die vom Chefkoch frisch zubereitet wurden, mit Thunfisch, der mir auf der Zunge zerging. Wir tranken erstklassigen Sake, und als wir unser Essen beendeten, füllte sich die Bar mit Einheimischen, die sich auf eine lange Nacht vorbereiten wollten. Wir verließen das Lokal mit einem zufriedenen Gefühl und voller Vorfreude auf den Rest des Abends.

43. Thai Basil Smash

Thai Basilikum kam einst von Asien nach Europa und begeistert seither mit pfeffriger Würze und harmonischer Süße auch in Ihrem Trinkglas.

Roku Craft Gin, Thai Basilikum, Limettensaft, Zuckersirup

11,90 €/0,3 l

44. Tokyo Sour

Der Toki Whiskey verleiht diesem Oldtimer ein buttrig weiches Aroma und einen rein-frischen Abgang.

Toki Japanese Blended Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweißpulver

12,90 €/0,3 l

45. Osaka Mule

Ein abgewandelter Klassiker für alle
Moscow Mule Lover.

Sake, Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Koriander, Yuzu le Fruit

12,90 €/0,5 l

Bartender's Choice



Takeshi und ich beschlossen, eine örtliche Karaoke-Bar aufzusuchen, ein beliebter Zeitvertreib in Japan. Wir betraten eine kleine, schwach beleuchtete Bar mit einer Karaoke-Maschine in der Ecke. Die Karaoke-Kultur in Japan ist insofern einzigartig, als es nicht darum geht, wie gut man singen kann, sondern eher darum, sich auszutoben und mit Freunden eine gute Zeit zu haben. In dem privaten Raum suchten wir uns abwechselnd Lieder aus und sangen dazu. Es war eine einzigartige und authentische japanische Erfahrung, die uns glücklich und gestärkt zurückließ.

46. Samurai Showdown

Die japanische Kirschblüte ist einer der wichtigsten Symbole Japans und der Star dieser blumigen Kreation.

Haku Vodka, Kizakura Nigori Sakura Sake, Rosensirup, Limettensaft

12,50 €/0,35 l

47. Phoenix

Frischer gehts wohl kaum, doch Achtung dieser Cocktail hat es in sich.
Wir fordern Dich heraus, traust du dich?

Vodka, Zuckersirup, Limettensaft, Chilli, Zitronengras, Limettenblätter

12,50 €/0,25 l

48. Pandan Smash

Die süd-ostasiatische Pandanpflanze überzeugt mit ihrem nussig-vanilleartigem Geschmack nicht nur in Süßpeisen, sondern auch in unserem exotischem Pandan Smash.

Haku Vodka, Pandan, Kokosnussmilch, Zuckersirup, Limettensaft

12,90 €/0,35 l

Exotics



Takeshi und ich spazierten durch Ginza, Tokios berühmtes Viertel mit seinen Neonlichtern und edlen Geschäften. Die Straßen waren voll von Menschen, und die Energie der Stadt war spürbar. Die Mischung aus modernen und traditionellen japanischen Elementen schuf eine einzigartige Atmosphäre, in der wir uns lebendig fühlten. Wir hielten an einer kleinen Bar, um etwas zu trinken, und während wir an unseren Getränken nippten, konnten wir nicht anders, als die lebhaften Straßen von Ginza zu genießen. Die Ginza ist ein Muss für jeden Tokio-Besucher und ein perfektes Beispiel für die Mischung aus Moderne und Tradition in Japan.

49. Geisha Spirit

Dieser exotische Cocktail kombiniert die cremige Verführung von Kokosnussmilch, die intensive Frische von Guavensaft, die tropische Süße von Maracuja.

Ein Genuss, der Sie direkt in die Ferne entführt.

Haku Vodka, Kokosnussmilch, Guavenektar, Passion le Fruit, Limettensaft

11,90 €/0,3 l

50. Mandarine Sour

Der Ursprung unserer liebsten Herbstzitrusfrucht wird im Südwesten von China vermutet; von dort aus bahnte sie sich ihren Weg vereint mit frischer Ingwer direkt in unseren Gin Sour.

Roku Craft Gin, Mandarine, Ingwer, Limettensaft, Zuckersirup

12,50 €/0,35 l

51. Soaring Dragon

In Deckung! Ming River Sichuan Baijiu versetzt dieser süßen Kreation den letzten Pepp.

Ming River Baijiu, Kokosnusssirup, Maracujanektar, Ananasnektar, Limettensaft

10,50 €/0,4 l

Spirits



Im Anschluss stießen Takeshi und ich auf einen vibrierenden Nachtclub, der versteckt in einer Seitenstraße Ginza's lag. Der Bass der Musik dröhnte bis auf die Straße und versprach eine aufregende Nacht. Als wir eintraten, wurden wir von einer Menge tanzender Menschen und pulsierenden Lichtern begrüßt. Nach einigen Tanzrunden ließen wir uns auf den Lounge-Sofas nieder und genossen unsere Drinks, während wir der Menge zusahen.

Whiskey

*„Eines Tages werden Spirituosen, die in Japan hergestellt werden,
die ganze Welt begeistern“*

- House of Suntory

Die Yamazaki Destillerie wurde 1923 von Suntorys Gründer Shinjiro Torii erbaut
und ist damit die erste und älteste Malt Whiskey Destillerie Japans.

Sie liegt an der Mündung der Flüsse Katsura, Uji, und Kizu und bietet ein einzigartiges nebliges Klima
und eines der weichsten Wasser Japans. Die unterschiedlichen Temperaturen und Luftfeuchtigkeit
in dieser Region schaffen ideale Bedingungen für die Reifung in Fässern,
bekannt als die charakteristische „Suntory Reifung“

Die Whiskey des Hause Suntoey vermitteln die Fusion zwischen den zarten Kräften
der japanischen Natur und der Leidenschaft und Perfektion der besten japanischen Handwerker.

Jeder Whiskey ist verfügbar als:
Neat/on the rocks

52. Toki Japanese Blended Whiskey

Aroma: Basilikum, grüner Apfel, Honig.

Geschmacksnote: Grapefruit, grüne Trauben, Minze, Thymian.

8,90 €/4 cl

53. The Chita Japanese Single Grain Whiskey

Aroma: Crème Brûlée, Kardamom, Rosenblätter.

Geschmacksnote: Honig, Minze, reife tropische Früchte Kokos und florale Noten im Abgang.

11,50 €/4 cl

54. Hibiki Harmony Japanese Blended Whiskey

Aroma: Lychee, ein Hauch Rosmarin, Reife Holznoten, Sandelholz.

Geschmacksnote: Honig, kandierte Orangenschale, weiße Schokolade.

14,00 €/4 cl

55. Yamazaki Distillers Reserve Japanese Single Malt Whiskey

Aroma: Erdbeeren, Kirschen, Mizunara (japanische Eiche).

Geschmacksnote: Himbeeren, weiße Pfirsiche, ein Hauch von Kokosnuss.

15,90 €/4 cl

UNSER TIPP

Genießen Sie Ihren Favoriten auch als Highball
wahlweise mit Thomas Henry Sodawasser oder Thomas Henry Ginger Ale. (+2.90€)

Gin

Denkt man an japanische Spirituosen dann wahrscheinlich an Sake und auch Whiskey, eher weniger an Gin. Ein Fehler, wie wir denken. Durch seinen unverwechselbaren fernöstlichen Charakter wird er bereits in vielen Bars weltweit geschätzt.

Japanische Brennereien konzentrieren sich auf die einzigartigen lokalen Zutaten in den Botanicals mit der sie die Wacholderbasis anreichern.

**Jeder Gin ist verfügbar als:
Neat/on the rocks**

56. Roku Japanese Craft Gin

Botanicals: Sakura, Sencha Tee, Yuzuschale, Koriander, Sanshō Pfeffer.

7,90 €/4 cl

57. Jinzu Gin

Botanicals: Wachholder, Koriander, Sakura, Yuzu, Angelikawurzel.

10,50 €/4 cl

58. Etsu Gin

Botanicals: Sanshō Pfeffer, Yuzu, grüne Bitterorangenschale, Süßholz, geheime Teemischung.

11,50 €/4 cl

PERFEKTE KOMBINATION

Kombinieren Sie einen ausgewählten Gins mit Thomas Henry Tonic, für eine harmonische Fusion aus tart-bitteren Chinarindennoten und fruchtig-süßen Zitrusaromen. (+2.90 €)

Vodka

Entdecken Sie die verborgenen Schätze Japans mit unserer exklusiven Auswahl an japanischem Vodka. Hergestellt mit unvergleichlicher Präzision und Respekt vor der Tradition, überzeugen diese Spirituosen durch ihre Reinheit, Glätte und subtilen Geschmacksnuancen.

Ob aus reinem Quellwasser oder gereiftem Reis gebrannt, jeder Schluck ist eine Hommage an die Handwerkskunst und das Kulturerbe Japans. Erleben Sie einen Hauch von Japan in jedem Glas und lassen Sie sich von der Vielfalt und Einzigartigkeit unserer japanischen Vodka-Auswahl begeistern.

**Jeder Vodka ist verfügbar als:
Neat/on the rocks**

UNSERE EMPFEHLUNG

**Genießen Sie Ihren Favoriten auch als Highball
wahlweise mit Thomas Henry Sodawasser oder Ginger Beer. (+2.90 €)**

59. Eiko Vodka

Aus dem Japanischen übersetzt bedeutet dieser auf der Hokkaido Insel hergestellter Vodka „Ruhm“ und macht seinem Namen alle Ehre. Mit milden & sanften Wasser angefertigt und vierfach durch Sand sowie Kohle gefiltert. Im Endergebnis: ein klarer Vodka
In der Nase zeichnet sich dieser Premium Vodka durch seine frische, klare Aromatik aus, die eine dezente Süße zeigt. Am Gaumen dann sehr weich und vollmundig.

8,90 €/4 cl

60. Haku Vodka

Der Name Haku steht für den Ursprung und das Handwerk dieses hochwertigen japanischen Vodkas. „Haku“ oder auch „Hakumai“ (白米) zu Deutsch „japanischer weißer Reis“
- Der Ursprung der Flüssigkeit.

Um den klaren, reinen und strahlenden Wodka höchster Qualität herzustellen, wird er sorgfältig durch Bambuskohle gefiltert. So entsteht der milde, runde, leicht süßliche unvergleichliche Geschmack, der ihn auszeichnet.

7,90 €/4 cl

Japanische Weine



Nach dem pulsierenden Rhythmus des Nachtclubs suchten Takeshi und ich Ruhe in einer gemütlichen Sake-Bar. Dort klang unser Abend mit sanftem Sake und stummen Gesten der Zufriedenheit aus. Im Schein der gedämpften Laternen ließen wir die Erlebnisse des Tages Revue passieren.

61. Choya Sake

Sanftes, aber wohlriechendes Aroma mit ausgewogenem Säuregehalt
und Geschmack.

5,90 €/0,1l

62. Kizakura Nigori Sakura Sake

Der Geschmack des rosanen Reisweines wird verfeinert mit dem süßen
Geschmack von Sakurablüten.

12,90 €/0,1l

63. Choya Pflaumenwein

Ein aromatischer chinesischer Wein, der durch die Süße der
Pflaume hervorragend abgerundet wird.

8,90 €/0,1l

Schnäppse



Takeshi und ich fanden einen belebten Ramen-Laden und bestellten unsere Schüsseln. Die Nudeln waren perfekt gekocht, und die Brühe war reichhaltig und geschmackvoll. Man bot uns einen Schuss Reisschnapps an, er war kühl und mild und bot einen letzten Moment der Entspannung, bevor wir uns auf den Heimweg machten. Die Ramen und der Schnapps waren der perfekte Abschluss eines unterhaltsamen Abends in Ginza, und wir waren dankbar für die Gelegenheit, Tokios einzigartige Kultur und Küche kennen zu lernen.

64. Reisschnaps „Nep Moi“

Unser Vietnamesische Variante wird aus Klebreis „Nep“
hergestellt und in der Sonne fermentiert.

3,90 €/2 cl

65. Bambusschnaps

Der holzig, süße Geschmack des Schnapps ist ein sanfter Abgang zu den verschiedenen Gewürzen der vietnamesischen Küche.

3,90 €/2 cl

66. Ming River Sichuan Baijiu

Baijiu schmeckt für jeden anders und für viele sonderbar. Wir sind überzeugt:
Mit seinem außergewöhnlichen Charakter aus fermentierter Ananas und Kokosnuss
verspricht er ein enormes Potenzial für den exotischen Gaumen.

3,90 €/2 cl

Mit Liebe kreiert,
Ihre Familie Luong

A stylized, handwritten signature in white ink, appearing to be 'lyh', positioned below the text.