

DRINKS

Modern Japanese Cuisine

est.

COCKTAILS

TO START

Yuzu Spritz

Kiyoko Yuzu, Sake, Prosecco 14.00

Make Grapes Great Again

White grapes, vodka, lime juice, ginger tonic 12.00

Twilight

Sake, orange liqueur, watermelon liqueur 14.00

Japanese Aperol Spritz

Blood orange juice, Aperol, Prosecco 14.00

SIGNATURE

Yuzu Basil Smash

Roku gin, fresh basil, yuzu juice 14.00

Green champagne

Sake, apple juice, matcha tea, peach liqueur 15.00

Spring in Tokyo

Roku gin, rose tonic, fresh berries 16.00

FUSION

Lychee on a Peach Tree

Lychee liqueur, peach liqueur, vodka, soda, lychee 13.00

Cherry Blossom Season

Sake, white amaretto, lime juice, lychee liqueur, rose tonic 14.00

Cloud Nine

Vodka, Hpnotiq, lemon juice, sugar syrup 14.00

Lychee Martini

Lychee liqueur, vodka, white vermouth 14.00

CLASSICS

Espresso Martini

Vodka, cold espresso, vanilla 14.00

Japanese Mule

Sake, vodka, lime juice, ginger beer 13.00

Japanese Whisky Sour

Japanese whisky, yuzu, sugar, egg white 16.00

Pornstar Martini

Vanilla vodka, passion fruit, pineapple 15.00

Tokyo Negroni

Roku gin, Campari, Rosso vermouth, dry orange 16.00

est.

WINE

SPARKLING	0,1l	0,75l	WHITE	0,1l	0,75l
Crémant grand cuvée <i>1531 Brut - Méthode Traditionelle, FR</i>	8.00	50.00	Caringole <i>Chardonnay / trocken, Languedoc-Roussillon, FR</i>	7.00	47.00
Mio sparkling sake <i>Light, slightly sweet, fresh, low alcohol, Japan</i>	9.00	27.00 (300ml)	Neiss <i>Grauburgunder / trocken, Weingut Neiss, DE</i>	8.00	49.00
Perrier jouet <i>Champagne - Grand Brut, FR</i>		110.00	Edition 9 <i>Riesling / feinherb, Weingut Grans-Fassian, DE</i>	7.00	45.00
Ruinart Brut <i>Champagne, FR</i>	18.00	129.00	Rings bio <i>Sauvignon Blanc / trocken, Weingut Rings, DE</i>	7.00	45.00
Ruinart Blanc De Blanc <i>Champagne, FR</i>		179.00	Charmeur <i>Cuvée / trocken, Württemberg, DE</i>	8.00	49.00
RED	0,1l	0,75l	Nahesteiner <i>Weissburgunder / trocken, Schlossgut Diel, DE</i>		45.00
Raiza reserva <i>Tempranillo / trocken, Vincent Gandia, ES</i>	7.00	45.00	Wagram bio <i>Grüner Veltliner / trocken, Weingut Fritsch, AT</i>		45.00
Black print <i>Merlot / halbtrocken, Markus Schneider, DE</i>	15.00	70.00	Grauer burgunder vegan <i>Grauburgunder / trocken, Rheinhesen, DE</i>		53.00
Salwey <i>Spätburgunder / trocken, Weingut Salwey, DE</i>	15.00	70.00	Silvaner bio <i>Silvaner / trocken, Unterfranken, DE</i>		55.00
Sessantanni primitivo <i>Primitivo / halbtrocken, Apulien, IT</i>		85.00	Sauvignon blanc fumé vegan <i>Sauvignon Blanc, Oliver Zeter, Pfalz, DE</i>		67.00
ROSÉ	0,1l	0,75l			
"PINK" ST. LAURENT ROSÉ <i>Weingut Tina Pfaffmann, DE</i>	7.00	45.00			
THAT'S NEISS ROSÉ <i>Weingut Neiss, trocken, DE</i>	8.00	55.00			

est.

SAKE

	0,1l	0,3l	0,72l
Welt der Blumen und Weiden Karyukai Imayotsukasa Junmai Ginjo <i>Feinfruchtig mit leichter Süße, Noten von Honig- und Wassermelone. Alcohol 11%. Pairing: Lachs, Toro, Hamachi, mildes Sashimi.</i>	13.00	37.00	70.00
Hakkaisan Junmai Daiginjo <i>Sehr klar und trocken, sanfte Birnen- und Mineralnoten, extrem elegant. Alcohol 15,5% Pairing: Butterfisch, Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln, leichte Sushi & Sashimi.</i>	10.00		65.00
Gekkeikan Daiginjo Nama-zume <i>Eleganter Premium-Daiginjo aus Kyoto, besonders frisch und lebendig, weich, feinfruchtig und harmonisch. Alcohol: 15,5 % Pairing: Vorspeisen, leichte Salate, Huhn, Sashimi.</i>		35.00	
Nach geheimer Lehre Masumi Okuden Kanzukuri <i>Weicher, voller Geschmack. Aromen von Reis, Nougat und hellem Karamell. Präsent, aber nicht aufdringlich, beredt, aber nicht laut. Alcohol: 15%. Pairing: Tuna Nigiri/Sashimi, all warm teriyaki or unagi dishes.</i>		43.00	
Gekkeikan Horin Junmai Daiginjo <i>Feiner Duft mit fruchtigem Aroma, glatte, geschmeidige Textur und ein schöner klarer und trockener Abgang. Alcohol 16%. Pairing: Nigiri, Sashimi</i>		49.00	130.00
Masumi Sanka Junmai Daiginjo <i>Frischer, leicht salziger Duft und ein elegantes fruchtig-florales Aromenprofil zeichnen diese »Bergblume« aus. Alcohol 15%. Pairing: all Sashimi, no sauces.</i>		55.00	145.00

est.

SPIRITS

AROUND THE WORLD 4CL

Hennessy V.S.O.P 9.00

Johnnie Walker Gold Label
Reserve 16.00

Clase Azul Reposado 32.00

JAPANESE WHISKEY 4cl

Suntory toki 9.00
*Fresh fruit notes of green apple
and pear*

Yoichi 13.00
Spicy with light citrus notes

Suntory Hibiki 16.00
Floral with honey and delicate oak

est.

NON-ALCOHOLIC

SOFT DRINKS

Yuzu Lemonade 0.4l
7.00

Cucumber Lemonade 0.4l
7.00

Rhubarb Lemonade 0.4l
7.00

Lychee Lemonade 0.4l
7.00

Rose Lemonade 0.4l
7.00

Green Iced Tea 0.4l
6.00

Coca-cola / zero 0.2l
4.00

Apfelschorle 0.4l
5.00

BEER

Asahi 0.33l
7.00

Tiger 0.33l
7.00

Sapporo 0.33l
7.00

Erdinger Hefeweizen 0.5l
7.00

Erdinger alc free 0.5l
7.00

Noam 0.33l
7.00

TEA

Jasmine/Green
1 pot / 6.00

Genmaicha
1 pot / 7.00

Fresh Mint
1 cup / 7.00

Yuzu Ginger Honey
1 pot / 7.00

COFFEE

Espresso
4.00

Espresso doppio
5.00

Espresso macchiato
5.00

Americano
5.00

Cappuccino
5.00

Matcha cappuccino
6.00

WATER

Acqua Panna	0,25l	0,75l
Still water	3.00	8.00

San Pellegrino	3.00	8.00
Sparkling water		

est.

est.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich beim Service.