



JAPANESE COCKTAIL BAR

Pensada para reforçar o conceito de bar tradicional japonês, a carta criada por Mia Rossi reflete não apenas as ofertas mais comuns nos principais bares de Tóquio, mas, principalmente, os estilos mais consumidos na cidade nos dias de hoje: coquetéis mais leves, refrescantes e de baixo teor alcoólico. Surge, assim, uma gama de haiborus, chu-his e gimlets para brilhar ao lado de clássicos revisitados e criações autorais.

Para acompanhar, os otsumami, pequenas porções que ajudam a equilibrar o efeito do álcool, trazem a habilidade do chef Gerard Barberan para unir clássicos de bar aos ingredientes de origem japonesa.

AUTORAIS E CLÁSSICOS
REVISITADOS

KASUMI **\$61**

Roku Gin, Urakasumi Honjikomi,
Noilly Prat, lichia e jasmim

TISUCHI **\$65**

Haku Vodka, lichiko shochu,
shiro miso e água de tomate

USU SAKURA **\$63**

Haku Vodka, Urakasumi
Honjikomi, ameixa e bitter
sakura

MIZU **\$65**

Haku vodka, nori, iichiko
shochu, Hokushika sake e maçã
verde

DAIQUIRI **\$55**

Havana 3 años, jerez oloroso,
açúcar orgânico e limão

MISO OLD FASHION **\$109**

The Chita, butter toffee, shiro
miso e bitter hinoki

MANHATTAN ON THE ROCKS
\$75

Maker's Mark, vermute tinto,
bitter angostura e de laranja

HAIBORU

HIKARI **\$161**
Hibiki, jerez oloroso e club
soda

HENKAY **\$197**
Yamazaki, mezcal, bitter
umami, maldon e club soda

KŌCHI **\$95**
The Macallan Double Cask
12y, jerez cream e club soda

MARTINI

DRY MARTINI **\$51**
Ford's Gin, Noilly Prat e bitter
de laranja

50/50 **\$65**
Roku Gin, Noilly Prat e bitter
de limão

DRY MARINO **\$65**
Ford's Gin, nori e Noilly Prat

CHU-HAI

UMEHANA **\$69**
Tenshou shochu, umeshu,
limão e club soda

SHIBUI **\$93**
lichiko shochu, yuzu, limão,
sichuan e club soda

AKATSUKI **\$65**
Kazehakuba shochu, ameixa,
limão e club soda

GIMLET

GIMLET **\$61**
roku gin, rosa rubra e limão

RINGOCHA **\$61**
Roku Gin, chá preto, maçã e
limão

WAKABA **\$61**
Roku Gin, shiso, pepino e
limão

DOSES

THE HOUSE OF SUNTORY

The Nature and Spirit of Japan

Suntory	\$98
The Chita	\$100
Hibiki	\$120
Yamazaki 12 anos	\$240
Hakushu	\$140
Hibiki 21 anos	\$800

THE MACALLAN

Macallan Sherry OAK 12 anos	\$210
Macallan Double Cask 12 anos	\$160
Macallan Double Cask 15 anos	\$400
Macallan Sherry OAK 18 anos	\$800

CHAMPAGNE

Cattier Brut Premier Cru	\$190
--------------------------	-------

SHOCHU | AWAMORI

Ichiko Cevada	\$40
Zanpa premium	\$52

CALVADOS

Chateau du Breuil	\$80
Massenez	\$90

LICOR

Grand Marnier	\$65
The Choya Ume Aged 3 Years	\$60
Absenta	\$55

TEQUILA

Herradura Reposado	\$69
Herradura Plata	\$60
Clase azul Reposado	\$450

GIN

Ford's	\$35
Roku	\$55
Martin Miller's	\$48

VODKA

Haku	\$50
------	------

AMERICAN WHISKEY

Maker's Mark	\$50
Woodford Reserve	\$55

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P	\$120
Remy Martin X.O	\$310

OTSUMAMI

UZURANOTAMAGO \$42

Ovos de codorna temperados no shoyu e óleo de gergelim

NAMERO \$55

Tartare de peixe do dia com gomadare

KARAAAGE \$65

Frango orgânico Korin frito, maionese kewpie e togarashi

MAGURO NO TATAKI \$95

Cubos de atum, shoyu envelhecido 3 anos e wasabi

POTETO SARADA \$65

Salada de batata com takuan defumado e anchova do Cantábrico selecionada

FISH SANDO \$69

Sanduiche de peixe com maionese de karashi

TAMAGOYAKI \$85

Omelete japonesa com tartare de atum

TIRASHI MAGURO ZUKE \$170

Cubos de atum akami e chu toro, temperados no shoyuzuke, shari e gema de ovo caipira

WAGYU DON \$150

Fatias de wagyu levemente selado em molho de gengibre, servidas sobre shari com gema de ovo caipira.