

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.

OTSUMAMI

UZURANOTAMAGO $42
Ovos de codorna temperados no shoyu e óleo de gergelim

NAMERŌ $55
Tartare de peixe do dia com gomadare

KARAAGE $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.

FUTOMAKI $105
Enrolado japonês tradicional, recheado com atum, shiso e takuan (nabo em conserva). Prato típico de festas e celebrações no Japão.

AUTORAIS E CLÁSSICOS REVISITADOS

KASUMI $61
Roku Gin, Urakasumi Honjikomi, Noilly Prat, lichia e jasmim

TISUCHI $65
Haku Vodka, Iichiko shochu, shiro miso e água de tomate

USU SAKURA $63
Haku Vodka, Urakasumi Honjikomi, ameixa e bitter sakura

KOKU $79
Tenshou shochu, Chita, jerez oloroso, shitake seco, gergelim tostado e shoyu

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 $63
Roku Gin, Noilly Prat e bitter de laranja

UMEBOSHI MARTINI $61
Beefeater, vermute seco e umeboshi

DRY MARINO $65
Beefeater, nori e Noilly Prat

CHU-HAI

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

SHIBUI $93
Iichiko 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

AMERICAN WHISKEY

Maker's Mark	$50
Woodford Reserve	$55

CHAMPAGNE

Cattier Brut Premier Cru	$190

SHOCHU | AWAMORI	
Iichiko 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
GIN	
Roku	$55
Martin Miller’s	$48
VODKA	
Haku	$50
TEQUILA	
Herradura Reposado	$69
Herradura Plata	$60
Classe azul Reposado	$450
COGNAC	
Remy Martin V.S.O.P	$120
Remy Martin X.O	$310