

A vertical spiral binding in the center of the page, consisting of a white wire with red plastic loops.

mizu's asian inspired
signature cocktails

mizu's gin & tonic select



tan taka tan gin tonic

mit fever tree indian tonic

frisch/herbal

der legendäre tan taka tan gin von der insel hokkaido
erfrischt in jeder lebenslage. der feine einsatz von rotem shiso
verleiht diesem gin seinen besonderen geschmack.
roter shiso ist herb mit anklängen von minze und anis.

12

mizu's gin & tonic select



kanomori gin tonic

mit fever tree indian tonic

würzig/komplex

unter den vielen botanicals des kanomori finden sich u.a. kuromoji (fieberstrauch), brombeerzweig, rosmarin, salbei, süßholz, gojibeere und maulbeere.

mizu's very own



japanese cheesecake

yuzu-sake, weiße schokolade, basilikum, zitrone

cremig/frisch

japanischer yuzu umspielt von weißer schokolade und frischem basilikum sorgt für ein samtig weiches mundgefühl. dieser an käsekuchen erinnernde cocktail eignet sich auch perfekt als dessert oder zwischengang.

13,50

mizu's very own



mizu-sour

midori, okuhida vodka, matcha, zitrone, eiweiß, zucker

sauer/süß

der japanische klassiker im neuen gewand.

eine angenehm süß-saure kombination aus honigmelone und zitrone mit erdigem matcha.

12

mizu's very own



immortal guard

baiju, kumquat, maracuja, soda, limette, zucker

fruchtig/komplex

einzigartiger chinesischer getreidebrand trifft auf die saure, leicht bittere kumquat (kantonesisch kamkwat „goldene orange“). Maracuja und Soda-Water sorgen für die harmonische Verbindung aller Zutaten.

12,50

mizu's very own



geisha

litschilikör, okuhida vodka, gurke, zitrone, zucker, eiweiß

frisch/leicht

dieser elegante tanz aus litschi und gurke ist erfrischend anders. die süße litschi ist die prägnante geschmacksgeberin des drinks, die gurke verleiht dem ganzen eine herbale dimension, ein wenig japanischer vodka verleiht dem ganzen den körper.

13

mizu's very fancy



rai jin-cup

yuzu sake, cointreau, passionsfrucht, zitronen, zucker

fruchtig/frisch

bei diesem, nach dem japanischen donnergott benannten, citruslastigen drink, springt der funke auch auf die zunge über. eine frische kombination aus leichtem yuzu sake und passionsfrucht.

14,50

mizu's very fancy



umami espresso martini

okuhida vodka, 35 coffee liqueur, espresso, miso, zucker

umami

dieser espresso martini spricht den 5. geschmackssinn an und eignet sich hervorragend als aperitif sowie als after dinner drink. die bohnen des ganz besonderen kaffeelikörs auf awamori-basis werden auf korallen geröstet und in verbindung mit miso-sud eröffnet sich eine geschmacksbandbreite, die weit über den gewöhnlichen espresso martini hinausgeht.

14,50

mizu's very fancy



arlo's passion

shochu, vanille, passionsfrucht, zitrone

fruchtig/süß

die erotische verbindung von passionsfrucht und vanille mit japanischem twist. shochu aus schwarzem sesam bringt hier die abwechslungsung.

15

mizu's asian inspired classic's



sex on the river

okuhida vodka, pfirsichlikör, orange, grenadine, zitrone

fruchtig/süß

japanischer vodka und weißer pfirsichlikör bringen den strand an die lahn.

13

mizu's asian inspired classic's



asian negroni

gin, wermuth, campari

komplex/kräftig

kirschblüten-wermuth und japanischer gin verwandeln diesen klassiker in ein asiatisches must-have. bittersüß mit außergewöhnlicher geschmacksvielfalt.

14

mizu's asian inspired classic's



dragon-daiquiri

makugan rum, limette, yuzu-püree

citrus/frisch

eine japanische variation des kubanischen klassikers erfrischt auch den größten drachen. der frische makugan rum wird in seiner fruchtigkeit noch von yuzu unterstützt.

13,50

mizu's ghosts (non-alcoholic drinks)



jade-warrior

grüner apfel, mandel, kokos, reismilch

süß/schaumig/alkoholfrei

dieser kleine kriegler kommt süßer und sanfter daher,
als es sein name verspricht. cremige mischung aus mandel,
kokos und süß-saurem grünen apfel.

8,50

mizu's ghosts (non-alkoholic drinks)



flower-child

rose, kirschblütentee, zitronengras, zitrone, zucker, eiweiß

blumig/leicht/alkoholfrei

harmonisches blütenspiel, getragen von zitrusfrischen aromen.
der tee bildet hier die basis, auf der die blumigen noten von
kirschblüte und rose mit den frischen zitrusnoten zusammenspielen.

mizu's ghosts (non-alkoholic drinks)



purple mule

schwarze johannisbeere, veilchen, limette, gingerbeer

spicy/fruchtig/alkoholfrei

eine mule-variante, die farbe und freude versprüht –
auch ohne alkohol. leichte ingwerschärfe mit süßen johannisbeeren und
dezenter floralität der veilchen.

8,50

mizu's ghosts (non-alkoholic drinks)



dago-shōgo

ingwer, zitrone, tonic

spicy/bitter/alkoholfrei

unser eigener dagobertshäuser ingwer-shot kann hier mit seiner komplexen rezeptur und natürlichen zutaten glänzen.

leicht bitter mit tonic aufgespritzt, feine schärfe durch den original dagobertshäuser ingwer.

9,50

A vertical spiral binding in the center of the page, consisting of a white wire with red plastic loops.

mizu's asian
signature spirits

mizu's gin / vodka / rum



kanomori gin

yomeishu / japan (nagano) – 47% vol.

der kanomori craft gin aus dem hause yomeishu ist ein absolutes geschmacksfeuerwerk. nicht umsonst bedeutet kanomori "wald der aromen". unter den botanicals befinden sich außergewöhnliche vertreter, wie z.b. kuromoji (fieberstrauch), ein lorbergewächs, das in japan häufig zur gewinnung von ätherischen ölen genutzt wird. weitere botanicals dieses fantastischen gins sind u.a. zitronenschale, brombeerzweig, rosmarin, salbei, süßholz, gojibeere und maulbeere.

4 cl 13



tan taka tan gin

oenon / japan (hokkaido) – 37% vol.

tan taka tan ist in japan nahezu jedem ein begriff. hergestellt mit rotem shiso (perilla) aus der stadt shiranukacho auf hokkaido hat der tan taka tan shiso shochu in japan absoluten kultstatus. an diesen erfolg knüpft produzent oenon holdings mit dem tan taka tan gin an. neben rotem shiso kommen weitere 5 botanicals zum einsatz, darunter orangenschale und angelikawurzel. der tan taka tan gin ist extrem erfrischend und besonders ein toller gin in nahezu jeder lebenslage! dabei ist der shiso-geschmack sehr fein und intelligent eingesetzt.

4 cl 12



hyogo "135° east" dry gin

kaikyo distillery / japan (hyogo) – 42% vol.

durch die kombination neuer geschmacksrichtungen mit den klassischen botanicals des london dry gin hat kimio yonezawa einen innovativen stil geschaffen. nach einer sorgfältigen auswahl bestimmte er 5 japanische botanicals (yuzu, sansho-pfeffer, sensha-tee, ume, shiso-blatt), die am besten zu den 3 traditionellen gin-zutaten (wacholderbeere, koriandersamen, engelwurz) passen. 135° east zeichnet sich durch einen hauch von destilliertem sake aus, der von der akashi sake brewery hergestellt wird. nach der destillation zeigt er eine einzigartige feinheit, die die 5 japanischen botanicals sanft umhüllt und begleitet.

4 cl 9



"grace of the forest" gin

shin-on / japan (shimane) – 47% vol.

trockener craft-gin aus der shimane präfektur. für diesen craft-gin wurden zahlreiche botanicals aus den wäldern von shimane selektiert. u.a. kuromoji-lorbeer, wacholderbeeren, japanische zypresse, yuzu und zimt. dieser craft-gin überrascht mit seinen sanften aromen: frische zitrusnoten, runde und elegante zimtnoten, auf einem komplexen blumen- und pflanzenbouquet. im mund warm, samtig, die yuzu-zitrusfrucht ist gut präsent mit leicht harzigen akzenten.

4 cl 8



okuhida vodka

okuhida shuzo / japan (gifu) – 55% vol.

der okuhida vodka wird von okuhida shuzo in gero in der präfektur gifu hergestellt. die grundlage bildet miyama nishiki, die erlesenste aller japanischen reissorten, die hauptsächlich im norden japans zur sake-produktion verwendet wird. zusätzlich zu diesem besonderen reis sorgt frisches, klares quellwasser, das aus den bergen des hidakanayamas entspringt, für die einzigartige milde und sanftheit dieses vodkas. produziert nach russischer methode lagert diese spitzen-spirituose mindestens für 6 jahre in stahltanks. die einzigartige milde und weichheit des okuhida vodkas ist unverkennbar: hintergründig durchziehen dezente noten von haselnuss, jasmin und reis jeden tropfen dieser spitzen-spirituose. ein echter genuss und eine absolute rarität!

4 cl 12



makugan rum

taragawa shuzo / japan (okinawa) – 40% vol.

der makugan rum ist ein frischer, weißer rum, der mit großer sorgfalt in kleinen mengen in einem craft-betrieb auf okinawa hergestellt wird. er verfügt über ein intensives zuckerrohraroma am gaumen und offenbart aromen von birne, mandarine und maracuja. dieser ist gepaart mit einem intensiven zuckerrohrgeschmack. der makugan rum wird ausschließlich aus rohstoffen hergestellt, die von der insel miyakojima stammen. dort wird regenwasser auf natürliche weise durch den hochdurchlässigen ryukyu-kalkstein gefiltert, was zu hartem wasser führt, das viele mineralien enthält. dieses wasser bildet den kern dieses besonderen destillats.

4 cl 9

mizu's whisky / liqueur



hatozaki "12 years umeshu cask" whisky

kaikyo distillery / japan (hyogo) – 46% vol.

hatozaki small batch 12 years umeshu cask finish ist ein 100%er malt craft whisky. ein blend aus erstklassigen single malts, die jeweils mindestens 12 jahre in fässern aus amerikanischer eiche vor der vermahlung reifen durften, um dann weitere 6 monate in maßgefertigten fässern zu lagern, die ursprünglich für erlesenen umeshu-likör verwendet wurden. er wird völlig ohne farbstoffe hergestellt und nicht kältefiltriert, was seinen natürlichen, komplexen charakter bewahrt. geschmacklich perfekt ausbalanciert erscheint dieser whisky mit angenehmen getreidenoten, subtilen nuancen von süßer japanischer pflaume und leicht herben küsteneinflüssen, die an meersalz erinnern.

4 cl 18



hatozaki "pure malt" whisky

kaikyo distillery / japan (hyogo) – 46% vol.

hatozaki pure malt ist ein blended whisky, der zu 100% aus malt whisky besteht. es handelt sich um ein vatting von etwa 5 bis 6 jahre alten single malt whiskys, das in kleinen chargen aus weniger als 20 fässern hergestellt wird. der blend reift mehrere jahre in alten bourbon-, sherry- und mizunara-fässern und ist weder gefärbt noch kältefiltriert, was den eleganten charakter des whiskys bewahrt. dieser einzigartige pure malt whisky hat ein reichhaltiges profil und ist eine handwerkliche meisterleistung des master blenders. reiche und süße aromen mit getreidenoten. typischer malt-taste mit einem hauch getrockneter früchte.

4 cl 15



hatozaki "blended" whisky

kaikyo distillery / japan (hyogo) – 40% vol.

der hatozaki japanese blended whisky ist ein blend aus malt- und grain-whiskys. ungetorft, zart und blumig bietet er eine ausgewogenheit mit einem aromatischen gaumen und blumigen noten. der stil ist elegant und leicht, wobei die gemälzte gerste ihm eine große tiefe verleiht. er reift bis zu 12 jahre und wird in einem zweistufigen blendingverfahren hergestellt. floral, mit getreidenote und einer leichten süße, mit dominanten malt-aromen. ungetorft, ungefärbt und nicht kältefiltriert.

4 cl 12



kanade white peach liqueur

suntory / japan (osaka) – 16% vol.

fruchtig, intensiv und einfach nur köstlich! der kanade white peach liqueur besticht durch sein intensives und überaus natürliches pfirsicharoma. die japanischen weißen pfirsiche sind sehr groß, das fruchtfleisch weiß, sie sind schön süß und besonders aromatisch. die kanade craft-liköre sind das ergebnis einer über 100-jährigen handwerkstradition des hauses suntory und werden in der yamazaki destillerie in osaka hergestellt. die früchte werden im ganzen in fruchtsaft und alkohol eingelegt. das ergebnis ist ein extrem natürlicher und intensiver pfirsichgeschmack.

4 cl 8



kaga umeshu "5 years" liqueur

manzairaku / japan (ishikawa) – 15% vol.

umeshu ist der wohl traditionellste likör japans. die ume wird häufig als pflaume bezeichnet, botanisch betrachtet ist sie jedoch eine aprikosenart. für den kaga umeshu 5 years wird ausschließlich die benisashi ume verarbeitet. diese besondere sorte wächst nur in kanazawa city (präfektur ishikawa) sowie in der benachbarten präfektur fukui. die reifen früchte der benisashi ume verfügen über mehr aminosäuren als andere umearten von hoher qualität (nankounai ume). der kaga umeshu reift über 5 jahre in stahltanks und hat einen klaren und reichhaltigen geschmack der ume. die balance zwischen süße und säure ist perfekt abgestimmt. durch die lange lagerung hat dieser umeshu einen komplexen, intensiven und zugleich milden geschmack.

4 cl 8



yuzu rocks liqueur

sakurao distillery / japan (hiroshima) – 16% vol.

der name ist programm: yuzu rocks ist ein großartiger zitruslikör, der von der sakurao brewery and distillery in der präfektur hiroshima hergestellt wird. yuzu ist eine populäre asiatische zitrusfrucht, die ein tolles aroma hat. yuzu rocks wird zu 100% aus japanischer yuzu hergestellt. dieser likör ist komplett natürlich, kommt ohne konservierungsstoffe, säuerungsmittel und künstliche aromastoffe aus. das ausgeprägte merkmale von yuzu rocks ist der besondere bittersaure geschmack und der extrem erfrischende duft. mit 16% vol. ist dieser likör angenehm mild und leicht.

4 cl 7

mizu's liqueur / shochu



ikekame ginjo yuzu liqueur

ikekame / japan – 7% vol.

erfrischender feiner likör auf junmai daiginjo-sake-basis hergestellt, mit naturbelassenem yuzu-saft aus kyushu. er hat ein erfrischendes aroma, einen hauch von süße und den charakteristischen säuerlich bitteren geschmack von yuzu. kühl und pur als aperitif. on the rocks mit speisen.

4 cl 6



kuro sesam shochu

beniotome shuzo / japan (fukuoka) – 25% vol.

der kuro sesam shochu ist ein ganz besonderer shochu, denn die shochus von beniotome sind die weltweit ersten destillate aus sesam. 1978 wurde das rezept für diese spirituose von der 65-jährigen haruno hayashida entwickelt, die als ehfrau eines sake-brauers eigentlich mit der produktion von shochu bisher nichts zu tun hatte. nach vielen versuchen gelang es ihr schließlich, den intensiven und vielschichtigen geschmack eines sesam shochus zu kreieren, und sie wurde zur pionierin auf diesem gebiet. die kombination aus schwarzem sesam, gerste sowie schwarzem reis-koji sowie drei jahre lagerzeit im stahltank machen den geschmack des beniotome kuro so ausgewogen, intensiv und spannend.

4 cl 6



den-en-platinum shochu

dshuzo / japan – 40% vol.

der den-en-platinum ist ein reis-shochu (kome), der über drei jahre in fässern aus mizunara-eiche gelagert wird. fässer aus mizunara-eiche gehören zu den seltensten fässern der welt. der den-en platinum hat durch die lagerung in diesen fässern einen komplexen geschmack mit fruchtigen aromen und dezent süßen und würzigen holznoten. eine subtile süße ist ebenso vorhanden wie eine angenehme würze. das finish ist lang und intensiv. ein sehr besonderer und eleganter shochu, der ab dem ersten schluck auf ganzer linie überzeugt. eine tolle rarität auf dem shochu-markt!

4 cl 13



mayan no tsubuyaki soba shochu

unkai shuzo / japan (miyazaki) – 38% vol.

der mayan no tsubuyaki shochu ist ein soba shochu (buchweizen shochu) der extraklasse. er lagert mindestens 3 jahre in eichenfässern in einem stillgelegten eisenbahntunnel der kyushu-railways in der kleinen stadt gokase. die temperatur in der präfektur miyazaki ist das ganze jahr über relativ konstant, die luft besonders klar und der shochu wird geschmacklich von der natur stark beeinflusst. dominant sind erfrischende, mineralische und süßliche noten von buchweizen und fass. er hat ein komplexes aroma, eine tiefe textur und einen angenehm fruchtigen duft.

4 cl 11



kampou shochu

ookubo shuzo / japan (kagoshima) – 37% vol.

der kampou shochu ist ein besonders aromatischer und kräftiger süßkartoffel-shochu (imo shochu). es handelt sich hier um einen genshu shochu, also um einen ursprünglichen, unverdünnten shochu. nach dem destillieren wird kein wasser hinzugefügt. die 3-jährige lagerung ist für imo shochus eher ungewöhnlich, meist werden sie nur kurzzeitig gelagert. obwohl der kampou shochu mit 37% vol. sehr viel kräftiger ist als andere shochus, ist er dennoch extrem mild. es handelt sich um einen komplexen und facettenreichen shochu mit raffiniertem geschmacksbild.

4 cl 8



shoryu "red label" shochu

shoryo / japan – 40% vol.

dieser shochu (reisse Schnaps) zeigt eine weiche textur und eine süße note am gaumen. der verschnitt mit 5 jahre altem eichenholzgelagertem shochu führt zu fruchtigen und würzigen aromen wie rumrosinen, orangenschalen, vanille, pfeffer, birnen, nektarinen und marzipan. der nuancierte und elegante eindruck bleibt bis zum ende erhalten. langer abgang. pur oder auf eis genießen. das prämierte flaschen-design symbolisiert den markennamen shoryu, der auf den aufsteigenden drachen verweist.

4 cl 8

mizu's shochu / baijiu / diverse



ninki imo-shochu

ninki / japan – 25% vol.

süßkartoffeldestillat. mild und charaktvoll. sehr geschätzt auch in nordjapan, wo sake in der regel beliebter ist. klarer und feiner imo-shochu, leicht zu trinken, mit dem spezifischen imo shochu geschmack. aromen vonjasmin und exotischen früchten wie litschi, mango, orangenschalen und einigen würzigen und süßen noten wie honig, lakritz und getrocknete pflaumen. gekühlt, auf eis oder bei raumtemperatur genießen.

4 cl 7



gongjiu "15 years" baijiu

gujung gong / china (anhui) – 50% vol.

die herstellungsweise des guizhou guijiu 15 beruht auf der 400 jahre alten "12987" kunsha-technik, bei der aus über 100 in ton gelagerten grundweinen, die richtigen ausgewählt und von brennmeistern geblendet werden. die farbe des guizhou guijiu 15 ist transparent, geschmacklich zeigt er ein delikates und dennoch intensives aroma. der guizhou guijiu 15 ist ein saucenaroma-baijiu und zeigt somit die charakteristische note von sojasauce.

4 cl 19



gongjiu "happiness" baijiu

gujung gong / china (anhui) – 50% vol.

der guijing gong "happiness" ist ein klassischer starkaroma-baijiu, basierende auf sorghumhirse. es werden zusätzlich weizen, reis, klebreis und mais für die herstellung verwendet. der veredelte baijiu mit klarer farbe und elegantem aroma schmeckt trotz seiner intensivität weich und harmonisch mit langem nachgeschmack.

4 cl 9



meijian green plum wine

jiangji / china (chongqing) – 12% vol.

der meijian ist ein hochwertiger grüner pflaumenwein aus china, der besonders durch seine balance aus süßsaurem aroma auffällt. leicht und doch pikant auf dem gaumen überrascht der meijian durch seine frische. mit nur 12 prozent alkoholgehalt ist der mei jian ein perfekter aperitif, sowohl pur als auch mit sekt oder champagner. der pflaumenwein ist aber auch sehr gut als dessertwein einsetzbar, zum beispiel zu warmem apfelstrudel mit vanilleeis.

4 cl 5




amabuki ginjo trester

amabuki / japan – 25% vol.

mit frischem saketrester zubereitet, der gerade vom junmai-ginjo-sake getrennt wurde. er wird nochmals fermentiert, destilliert und 2 jahre reifen gelassen. das reichhaltige ginjo-aroma bringt aromen von melone, weißem pfirsich, apfel, anis, fenchel und nashi-birne. milde reisnoten tragen zur eleganz dieses shochus bei. weiches finish.

4 cl 6



mizu's
premium whiskey

Suntory “Toki”

4 cl 12

Suntory Hibiki “Japanese Harmony”

4 cl 19

Suntory Hakushu “Distiller’s Reserve”

4 cl 25

Suntory Hakushu “12 years old”

4 cl 32

Suntory Yamazaki “Distiller’s Reserve”

4 cl 24

Suntory Yamazaki “12 years old”

4 cl 29

Nikka “from the barrel”

4 cl 14

Nikka “Yoichi”

4 cl 19

Nikka “Miyagikyo”

4 cl 21

Glenmorangie

Single Malt Whisky “A Tale of Tokyo”

4 cl 18

Johnnie Walker

“Blue Label – Elusive Umami Kobayashi”

4 cl 32