

dessert

matcha cheese cake

matcha käsekuchen
10

thailand milk rice

(mango caramel)
milchreis mit mango-caramel
9

monaka

(asian crispy macaron
red bean spread)
asiatischer macaron
6

o-mochi

dreierlei eiscreme
im milchreismantel
9

perfect matches...

kuro sesam shochu 25 %vol

beniotome shuzo | japan (fukuoka) 6

shochu ist in japan die am meisten getrunkene spirituose, ein absolutes nationalgetränk. er kann aus über 53 rohstoffen hergestellt werden. shochu bietet deshalb einzigartige aromen. im gegensatz zu sake wird shochu nicht gebraut, sondern destilliert. der kuro sesam shochu ist ein ganz besonderer shochu, denn die shochus von beniotome sind die weltweit ersten destillate aus sesam. die kombination aus schwarzem sesam, gerste, schwarzem reis-koji, sowie drei jahre lagerzeit im stahltank, machen seinen geschmack so ausgewogen, intensiv und spannend.

yuzu rocks liqueur 16 %vol

sakurao distillery | japan (hiroshima) 7

der name ist programm: yuzu rocks ist ein großartiger zitrus-likör, 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 ausgeprägteste merkmale von yuzu rocks ist der besondere bitter-saure geschmack und der extrem erfrischende duft. mit 16% vol ist dieser likör angenehm mild und leicht.

tan taka tan gin tonic 37%vol

oenon | japan (hokkaido) 12

tan taka tan ist in japan so ziemlich jedem ein begriff. hergestellt mit rotem shiso (perilla) aus der stadt shiranukacho auf hokkaido, hat der tan taka tan shiso shochu in japan absoluten kult-status. 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.