

AUTUMN SPECIAL MIXOLOGY COLLECTION

Seasonal Mixology

～ 秋の季～

BOTANICAL & REFRESHING

SUIKO

翠香

INGREDIENTS

White Rum / Homemade Craft Tonic /
Fresh Japanese Pear / Fresh Thyme /
Citrus Mist

ホワイトラム / 自家製トニック /
旬の和梨 / フレッシュタイム /
シトラスミスト

和梨の芳醇で瑞々しい果汁に、ハーブの香りと自家製トニックの心地よい微炭酸が重なる、清涼感際立つ一杯。

¥2,800 (税込)



"Shun" embodies the delicate Japanese aesthetic of celebrating nature's peak moments.

This autumn edition captures the harvest through modern mixology techniques, featuring fragrant Japanese pears and velvety chestnuts paired with artisanal spirits.

旬の恵みを五感で愉しむ、秋限定のシーズナルミクソロジーカクテル。

瑞々しい和梨の繊細な香りと芳醇な栗のコクを、独自の技法と日本のスピリッツで表情豊かに仕立てました。

DESSERT & RICH TEXTURE

KASANE

襲

INGREDIENTS

Kokuto Shochu / Hojicha Liqueur /
Chestnut & Purple Yam Espuma /
Rich Soy Milk / Condensed Milk /
Gold Leaf / Sweet Potato Chips

奄美黒糖焼酎 / ほうじ茶リキュール /
栗と紫芋のエスプーマ / 濃厚豆乳 /
練乳 / 金粉 / さつまいもチップス

熟成黒糖焼酎とほうじ茶の豊かな余韻に、なめらかな栗と紫芋のクリーミーなエスプーマが重なり合う贅沢なデザートカクテル。

¥2,800 (税込)

