

Tokkuri Mixology ~徳利カクテル~

"Tokkuri" and "Ochoko" are traditional vessels designed specifically for enjoying sake. This unique Japanese form of communication - not only pouring for oneself, but also pouring for others or having others pour for you - embodies the spirit of offering and accepting a toast. Three different cocktails are poured from a white ceramic "Tokkuri". Enjoy discovering the colors and flavors that emerge.

日本酒を味わうための徳利とお猪口に、3種類のカクテルを忍ばせました。
その色も味わいも、注いだ時に、その表情を現します。
お一人でも、大切な方とでも、杯を傾けるひとときをお楽しみください。



YUWA 結和

Hakkaisan Sake/Pisco Waqar/Cranberry Juice/Agave Syrup
八海山 / ビスコワカー / クランベリージュース / アガベシロップ

¥3,000

KOHKA 紅霞

St.Germain/Japanese Black Tea/Raspberry Jam/Ginger Ale/Cardamon
サンジェルマン / 和紅茶 / ラズベリージャム / ジンジャーエール / カルダモン

¥3,000

YAKOH 夜香

Cloudy Bay Pinot Noir/Crème de Cassis/Coca-Cola/Cinnamon Syrup/Mint
クラウディーベイピノノワール / クレームドカシス / コカコーラ / シナモンシロップ / ミント

¥3,000