

日本  
の  
味

# SCOPRI I SAPORI DEL GIAPPONE



SEI COCKTAIL CREATI COME OMAGGIO ALLA RICCA CULTURA E PRODOTTI  
DEL GIAPPONE, CIASCUNO RIFLETTENDO L'ESSENZA DI UNA SPECIFICA  
AREA GIAPPONESE ATTRAVERSO SAPORI E TEMI UNICI.  
UTILIZZANDO PRODOTTI ESCLUSIVAMENTE GIAPPONESI E ISPIRATI,  
GARANTENDO UN'AUTENTICA ESPERIENZA "MADE IN JAPAN"

DEMO'S - VIA CIRCONVALLAZIONE D 22, PANDINO (CR)

# TOKYO

東京



**ISPIRATO DALL'INNOVAZIONE E DALL'ENERGIA MODERNA DI  
TOKYO, UTILIZZANDO GIN GIAPPONESE E INCORPORANDO YUZU  
E PRUGNA UME, FRUTTI STRETTAMENTE LEGATI ALLA CULTURA  
CULINARIA GIAPPONESE.**

**GIN YUZU, SUCCO DI PRUGNA, SODA ALLO ZENZERO**

# KYOTO

京  
都  
市



CATTURA L'ELEGANZA E LA STORICITÀ DI KYOTO. L'USO DI WHISKY GIAPPONESE E LIQUORE SAKURA RAPPRESENTA L'AMMIRAZIONE DELLA CITTÀ PER LA TRADIZIONE E LA NATURA, IN PARTICOLARE PER LA CELEBRAZIONE DEI CILIEGI IN FIORE.  
WHISKY, ROSA, CILIEGIA, SODA

# OSAKA

大阪



ISPIRA RIFLETTE IL DINAMISMO DEL PORTO DI OSAKA. LA  
SCELTA DEL RUM GIAPPONESE E DEI SAPORI TROPICALI COME  
ANANAS E COCCO SOTTOLINEA LA VIVACITÀ E L'APERTURA  
CULTURALE DELLA CITTÀ.

RUM, SUCCO DI ANANAS, COCCO, SUCCO DI LIME

# NARA

奈  
良  
市



UN TRIBUTO ALLA TRANQUILLITÀ E ALLA BELLEZZA NATURALE DI  
NARA. L'USO DEL SAKE, L'ALCOLICO NAZIONALE GIAPPONESE,  
INSIEME AL LIQUORE DI MELA, CREA UN LEGAME CON LA NATURA  
PACIFICA E STORICA DELLA CITTÀ.  
SAKE, MELA, SODA AL LIMONE

# HOKKAIDO

北海道



**ISPIRATO DALLA MAESTOSITÀ INVERNALE DI HOKKAIDO. LA VODKA GIAPPONESE E IL LIQUORE DI MELONE YUBARI SI COMBINANO PER EVOCARE LE NEVI IMMACOLATE E I PRODOTTI LOCALI UNICI DELLA REGIONE.**  
**VODKA, MIDORI, SOUR**

沖  
中

縄  
電

木

山

# OKINAWA



RAPPRESENTA LA BELLEZZA TROPICALE E IL RELAX DI OKINAWA. L'USO DI KOMBUCHA AL TÈ VERDE, TIPICAMENTE GIAPPONESE, INSIEME A GUAVA E HIBISCUS, ESPRIME LA NATURA ESOTICA E LA SALUTE E IL BENESSERE CHE SONO CENTRALI NELLA CULTURA DI OKINAWA.  
KOMBUCHA, PASSION FRUIT, SUCCO DI LIME

ジ  
ン  
ト  
ニ  
ク

# GIN TONIC



I GIN GIAPPONESI SONO SPESSO REALIZZATI CON INGREDIENTI LOCALI, COME IL TÈ VERDE GIAPPONESE, IL WASABI O IL YUZU, IL CHE CONFERISCE LORO UN SAPORE UNICO E INCONFONDIBILE.  
MADE IN JAPAN O ISPIRATI AL PAESE DEL SOL LEVANTE.

# BARRICATI

樽

熟

成



I WHISKY E RUM GIAPPONESI SI DISTINGUONO PER  
IL LORO SAPORE MORBIDO, RICCO E FRUTTATO,  
CARATTERIZZATO DA NOTE DI VANIGLIA,  
CARAMELLO E FRUTTA SECCA.