

KIRI HANA
CONTINUA.....

**BEVANDE, BIRRE,
VINI, TÈ E SAKÉ**

DOLCI

DA BERE 何か飲みますか

- ACQUA NATURALE 0.75L 3€
- ACQUA FRIZZANTE 0.75L 3€

- BIBITA IN BOTTIGLIA: 330ML 3.5€
COCA COLA/ COCA ZERO/
SPRITE/ FANTA
- IN LATTINA: 330ML 3.5€
THÈ PESCA/ THÈ LIMONE

- BIBITA GIAPPONESE:
- LATTINA 320ML: 5€
BUBBLE TEA GOKU PERA E MELONE
BUBBLE TEA NARUTO LYCHEE E PASSION FRUIT
BUBBLE TEA LUFFY FRAGOLA E PESCA
- COLA SAKURA 240ML: 5€
(UN SAPORE DI FIORI DI CILIEGIO CHE TI FA SENTIRE COME
SE LA PRIMAVERA STESSE ARRIVANDO. IL SAPORE DEI FIORI
DI CILIEGIO È MORBIDO E FRAGRANTE)
- GASSOSA ALL'ANGURIA 5€
- GASSOSA AL MANGO 5€

- BIRRE GIAPPONESI:
- ASAHI BOTTIGLIA 330ML. 5€
- ASAHI BOTTIGLIA 500ML 7€
- KIRIN BOTTIGLIA 330ML 5€
- SAPPORO LATTINA 500ML. 7€

- BIRRA MORETTI 66CL 5€
- BIRRA HEINEKEN 66CL. 5€
- BIRRA PERONI 5€
NASTRO AZZURRO 0%

- THÈ CALDO IN BUSTINA:
- THÈ VERDE GIAPPONESE. 4€
(RICAVATA DALLE FOGLIE DELLA PIANTA CAMELLIA SINENSIS, CHE NON
SUBISCONO OSSIDAZIONE, MANTENENDO UN COLORE VERDE BRILLANTE)
- THÈ AL GELSOMINO. 4€
(TÈ VERDE AROMATIZZATO ORIGINARIO DEL FUJIAN, IN CINA, OTTENUTO
MESCOLANDO FOGLIE DI TÈ VERDE CON FIORI FRESCI DI GELSOMINO)
- THÈ OOLONG 5€
(CON CARATTERISTICHE INTERMEDIE DI GUSTO, AROMA E SAPORE TRA IL TÈ
VERDE ED IL TÈ NERO, GLI OOLONG SONO LA CATEGORIA DI TÈ DALLA
LAVORAZIONE PIÙ COMPLESSA)



I SAKÉ:

- HAKUTSURU MARUI KAJITSU MANGO 5.5%:

HA RICEVUTO IL GOLD QUALITY AWARD DAL MONDE SELECTION QUALITY INSTITUTE NEL 2024. UN DELIZIOSO LIQUORE AL MANGO, PREPARATO CON IL SUCCO DI MANGO ALPHONSO. RICCO DELLA CONSISTENZA VELLUTATA DELLA PUREA DI MANGO, OFFRE UN SAPORE MORBIDO E DELICATO. PERFETTO SERVITO LISCIO O FREDDO, MA SE SI PREFERISCE ANCHE LA VERSIONE CALDA È PIACEVOLE.

BOTTIGLIA 710ML: 35€

BICCHIERE 130ML: 15€

- HAKUTSURU MARUI KAJITSU ORANGE 5.5%:

HA OTTENUTO IL GOLD QUALITY AWARD DAL MONDE SELECTION QUALITY INSTITUTE NEL 2023. UN RAFFINATO LIQUORE ALL'ARANCIA PRODOTTO INTERAMENTE CON SUCCO DI MANDARINO UNSHU. TRA LE NUMEROSE VARIETÀ DI MANDARINO COLTIVATE IN GIAPPONE, L'UNSHU È IL "MIKAN" PER ECCELLENZA, CHE VIENE SUBITO IN MENTE ALLA MAGGIOR PARTE DEI GIAPPONESI QUANDO PENSANO A UN'ARANCIA. DA SERVIRE PREFERIBILMENTE FREDDO O AMBIENTE.

BOTTIGLIA 710ML: 35€

BICCHIERE 130ML: 15€

- HAKUTSURU DAIGINJO VERDE 15.5%:

SAKE RAFFINATO E LEGGERMENTE AROMATICO OTTENUTO DA VARIETÀ DI RISO. DA GUSTARE CON SALSE SAPORITE E PIATTI DI CARNI ROSSE. SERVIRE FREDDO O A TEMPERATURA AMBIENTE.

BOTTIGLIA 720ML: 38€

BICCHIERE 130ML: 15€

- OZEKI KARATANBA JUNMAI 15.4%:

HA UN PROFILO AROMATICO SOBRIO, CON LEGGERE NOTE DI FRUTTA E UN SENTORE DI SPEZIE, MENTRE AL PALATO SI DISTINGUE PER LA SUA ASCIUTTEZZA E UN RETROGUSTO PULITO E PIACEVOLMENTE CALDO. DA SERVIRE FRESCO O AMBIENTE.

BOTTIGLIA 720ML: 38€

BICCHIERE 130ML: 15€

- KATOUKICHIBEE BORN YUZU LIQUEUR 8%:

RINOMATO LIQUORE GIAPPONESE A BASE DI SAKE, CHE SI DISTINGUE PER L'USO ABBONDANTE DI YUZU DI ALTA QUALITÀ PROVENIENTE DAL BACINO DEL FIUME NIYODO. SI BEVE FREDDO COME APERITIVO O FINE PASTO, MA SI PUÒ ANCHE UTILIZZARE PER CREARE DRINKS CALDI PER L'INVERNO.

BOTTIGLIA 500ML: 35€

BICCHIERE 130ML: 15€

- UMETSU SHUZO UMESHU NOKYO 10%:

IL SAPORE DELL'UME VIENE ESTRATTO NON SOLO DAL FRUTTO, MA ANCHE DAL SEME. IL SAPORE DEL SEME VIENE ESTRATTO DALL'EFFETTO DEL SAKÉ. QUESTO SIGNIFICA CHE POTRETE ASSAPORARE IL RICCO SAPORE DEL FRUTTO. IL "NOKYO" CONTIENE ACIDI ORGANICI, VITAMINE E AMINOACIDI PROVENIENTI DALL'UME. SERVIRE FREDDO, AMBIENTE O ANCHE CALDO.

BOTTIGLIA 500ML: 35€

BICCHIERE 130ML: 15€



- HAKUTSURU NIGORI SAYURI 12,5%:

LEGGERMENTE AROMATICO OTTENUTO DA VARIETÀ DI RISO CON UN GUSTO LEGGERO DI FIORI DI CILIEGIO. DA SERVIRE FREDDO O A TEMPERATURA AMBIENTE.

BOTTIGLIA 300ML: 15€ BICCHIERE 130ML: 7€



- HAKUTSURU JUNMAI GINJO 14,5%:

QUESTO SAKÈ È DAL PROFUMO FLOREALE, DALLA MORBIDEZZA SETOSA E BEN BILANCIATA,

NOTE DI MIRTILLO E MELONE CON SAPORI BEN BILANCIATI DI PERA E FRAGOLA. PUÒ ESSERE GUSTATO FREDDO O A TEMPERATURA AMBIENTE.

BOTTIGLIA 300ML: 15€ BICCHIERE 130ML: 7€



- HAKUTSURU YAMADA NISHIKI 14,5%:

SAKE DAL GUSTO ROTONDO, UN'AROMA FLOREALE E UN RETROGUSTO RINFRESCANTE.

PUÒ ESSERE SERVITO FRESCO O A TEMPERATURA AMBIENTE.

BOTTIGLIA 300ML: 15€ BICCHIERE 130ML: 7€



- SAKÈ RISO CALDO 130ML: 5€

- SAKÈ PRUGNA CALDO 130ML: 5€

- **VINI ROSSI:**

- NEBBIOLO D'ALBA MARCHESI DI BAROLO 75CL (CUNEO) **30€**
- VALPOLICELLA SUPERIORE 75CL (VENETO) **25€**
- BARBERA D'ASTI PRUNOTTO FIULOT 75CL **20€**

- **VINI BIANCHI:**

- GEWURZTRAMINER 75CL **30€**
- PINOT BIANCO ST. MICHAEL EPPAN 75CL (ALTO ADIGE) **25€**
- LANGHE CHARDONNAY DOC 75CL (PIEMONTE) **20€**

- **SPUMANTE:**

- PROSECCO **BOTTIGLIA: 20€ CALICE: 5€**

- **VINO SFUSO:**

- **BIANCO:** 1/4L 3€
 1/2L 5€
 1 L 8€
- **ROSSO:** 1/4L 3€
 1/2L 5€
 1 L 8€

- **AMARI BICCHIERE DA 13,5CL:**

4€

MONTENEGRO/ JAGERMEISTER/ BAILEYS/ VECCHIO AMARO DEL CAPO/
SAMBUCA/ LIMONCELLO

- **CAFFÈ NORMALE/ MACCHIATO:** **1,30€**
- **CAPPUCCINO:** **1,60€**
- **DECAFFEINATO:** **1,70€**
- **CAFFÈ ORZO:** **1,50€**
- **CAFFÈ GINSENG:** **2€**

DOLCI デザート

D1 GELATO:

5€

2 GUSTI PER PORZIONE

- MATCHA
- SESAMO NERO
- AZUKI (FAGIOLI ROSSI)
- VANIGLIA
- CIOCCOLATO



CURIOSITÀ SUI MOCHI:

HA UN FORTE VALORE SIMBOLICO COME PORTAFORTUNA PER LA PROSPERITÀ E LA SALUTE, ED È CONSUMATO SPECIALMENTE DURANTE LE FESTIVITÀ DI CAPODANNO (KAGAMI MOCHI) E ALTRE OCCASIONI SPECIALI COME LA FESTA DELLE BAMBOLE (HINAMATSURI).

D2 MOCHI GELATO:

5.5€

2 GUSTI PER PORZIONE

- MATCHA
- VANIGLIA
- CIOCCOLATO
- FRAGOLA
- COCCO
- SESAMO NERO



D3 SAKURA MOCHI: 6.5€

2 PEZZI A PORZIONE

COMPOSTO DA UN MORBIDO GUSCIO DI RISO GLUTINOSO DAL DELICATO COLORE ROSA, CHE RACCHIUDE UN CUORE DOLCE DI FINISSIMA PASTA DI FAGIOLI ROSSI AZUKI.

IL TUTTO È AVVOLTO IN UNA VERA FOGLIA DI CILIEGIO SALATA, CHE CREA UN CONTRASTO AROMATICO UNICO E INDIMENTICABILE.



D4 DORAYAKI:

6€

ACCOMPAGNATO DA UNA PALLINA DI GELATO

- NUTELLA
- AZUKI (FAGIOLI ROSSI)
- MATCHA (TÈ VERDE)



D5 TAIYAKI.

5.5€

(DOLCE A FORMA DI PESCE, LA SUA PREPARAZIONE PREVEDE

LA COTTURA DI UNA PASTELLA SIMILE A QUELLA DEI PANCAKE

O DEI WAFFLE IN UNO STAMPO A FORMA DI PESCE, RIEMPIENDOLA CON RIPIENI VARI, TRA CUI I FAGIOLI ROSSI)



DOMANDA?

IL TAIYAKI È A FORMA DI PESCE PERCHÉ "TAI" (たい) IN GIAPPONESE SIGNIFICA "ORATA" E IL SUO NOME SIGNIFICA "ORATA ALLA GRIGLIA", E POICHÉ L'ORATA È CONSIDERATA UN PESCE PORTAFORTUNA IN GIAPPONE, LA FORMA DEL DOLCE RICHIAMA LA PROSPERITÀ E LA FELICITÀ

D6 RINGO NO GYOZA (GYOZA DI MELE) 5€

4 RAVIOLI FRITTI RIPIENI DI MELE ACCOMPAGNATO DA UNA PALLINA DI GELATO



D7 TORTA SAKURA 8€

**TORTA SAKURA CHEESECAKE AL CIOCCOLATO
(MOUSSE AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VANIGLIA,
DECORATO CON CIOCCOLATO BIANCO, BURRO DI CACAO)**



D8 CHEESECAKE AL MATCHA 8€

**MOUSSE DI FORMAGGIO SU BASE DI BISCOTTO AL THÈ
MATCHA COPERTO DI GELATINA AL THÈ VERDE**



D9 KUZUKIRI 5.5€

PER CONOSCERE!!!

IL KUZUKIRI (葛切り) È UN DOLCE GIAPPONESE ESTIVO TRADIZIONALE, ORIGINARIO DI KYOTO, CHE CONSISTE IN NASTRI TRASPARENTI E GELATOSI FATTI CON L'AMIDO DELLA RADICE DELLA PIANTA DI KUZU. QUESTO DOLCE VIENE CONSUMATO RAPIDAMENTE PER SFRUTTARE LA SUA FRESCHEZZA ED È APPREZZATO PER LA SUA CONSISTENZA UNICA E RINFRESCANTE.

- **ALLA PESCA**
- **ALLA FRAGOLA**
- **ALL'ARANCIA.**

