

### Nisshoku

Kombucha, activated charcoal, lime,  
ginger/turmeric honey, apple press,  
aquafaba.

***Optional: Hattori Sake***

### Mangle Blanco

Lemongrass, cinnamon, aquafaba, purple  
cabbage reduction, violet flower.

***Optional: Gin Roku***

### Mangle Nâu

Hibiscus infusion, cinnamon, clove, black  
tea, chamomile and white wine reduction,  
citrus dash.

***Optional: Suntory Whisky***

### Tinikōhī

Cold brew, ginger syrup, lychee & Pink  
masala foam.

***Optional: Baileys/ Sake***

### Ume No Hana

Aquafaba, lychee press, lemon, plum  
shrub.

***Optional: Sake***

### Manguru

Cucumber, cantaloupe, lychee, lemon,  
avocado honey, chlorophyll drops.

***Optional: Sake***

### Amcho

Apple cider, lemongrass seltzer, lychee.

***Optional: Cava Top / Sake 30ml***

### Nisshoku

Kombucha, carbón activado, limón, miel de jengibre/cúrcuma, manzana, aquafaba.

***Opcional: Hattori Sake***

### Mangle Blanco

Lemongrass, canela, aquafaba, reducción de col morada/flor de violeta.

***Opcional: Gin Roku***

### Mangle Nâu

Infusión de jamaica, canela, clavo, té negro, reducción de manzanilla y vino blanco, dash cítrico.

***Opcional: Suntory Whisky***

### Tinikōhī

Cold brew, jarabe de jengibre, espuma de lychee y punk masala.

***Opcional: Baileys/ Sake***

### Ume No Hana

Aquafaba, lychee, limón amarillo, sirope de ciruela.

***Opcional: Sake***

### Manguru

Pepino, melón, lychee, limón amarillo, miel de aguacate, gotas de clorofila.

***Opcional: Sake***

### Amcho

Sidra de manzana virgen, seltzer de lemongrass, lychee.

***Opcional: Cava Top Saint / Sake 30ml***