



EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN



THE PRINCE GALLERY
TOKYO KIOICHO

THE
LUXURY
COLLECTION

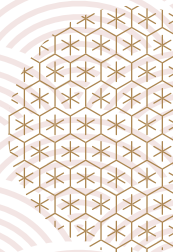


T
O
K W
Y E
O E
K
20
24



JAPANESE APERITIF MENU

TERRAZZA GALLIA
7th floor Excelsior Hotel Gallia





JAPANESE APERITIF

Cocktails

Scoprite una selezione imperdibile di cocktail ispirati ai sapori, alle leggende e alle secolari tradizioni giapponesi, reinterpretati con un twist moderno.

Discover an unmissable selection of cocktails that blend Japanese flavors, legends, and centuries-old traditions with a contemporary twist.

HANASAKA JISAN

22

Mancino Vermouth Sakura, Kikuisami Umeshu
The London Essence white peach & jasmine crafted soda

Long drink fresco e fruttato, ispirato a una antica fiaba giapponese che narra la storia di Hanasaka Jisan, "il vecchio che faceva fiorire gli alberi." La leggenda racconta che, spargendo delle ceneri su un albero secco, questo riprese a fiorire con splendidi fiori di ciliegio. La notizia si diffuse nel regno, e l'uomo fu convocato a corte, dove gli fu dato il titolo di "il vecchio che faceva fiorire gli alberi."

A refreshing and fruity long drink inspired by an ancient Japanese tale that tells the story of Hanasaka Jisan, "the old man who made trees bloom." According to the legend, by sprinkling ashes on a withered tree, it blossomed with beautiful cherry blossoms. The news spread throughout the kingdom, and the man was given the title "the old man who made trees bloom."



JAPANESE APERITIF

Cocktails

THE GRATEFUL CRANE

22

Roku Gin, Yonetsuru Pink Kappa,
Aperitivo Americano Cocchi Rosa

Drink morbido ed elegante, con un profilo molto fresco e un twist sul classico Negroni, dove il protagonista è il Sake rosé. Ispirato a un'antica fiaba giapponese, che racconta appunto la storia di una gru riconoscente, questo cocktail cattura la delicata bellezza e l'essenza agrodolce del racconto. L'eterea combinazione di sapori riflette la grazia delle ali della gru e la natura fugace dell'amore e della perdita, lasciando un gusto persistente.

A smooth and elegant drink with a refreshingly light profile, this cocktail offers a twist on the classic Negroni, featuring Sake Rosé as the star ingredient. Inspired by an ancient Japanese tale of a grateful crane, it captures the delicate beauty and bittersweet essence of the story. The ethereal blend of flavors reflects the grace of the crane's wings and the fleeting nature of love and loss, leaving a lingering taste.

YUZU ROAD

22

Acou Rum White, Kodakara Yuzu, Lime

Twist del classico Daiquiri, dal profilo fresco, agrumato e piacevolmente acidulo, creato in onore della secolare tradizione di coltivazione di Yuzu in Giappone. In particolare, rende omaggio alla "Strada dello Yuzu" nella prefettura di Kochi, i cui campi in autunno si tingono di sfumature dorate, emanando un profumo delicato e inconfondibile.

A twist on the classic Daiquiri, with a fresh, citrusy, and pleasantly tart profile, crafted in honor of Japan's centuries-old tradition of yuzu cultivation. Specifically, it pays tribute to the 'Yuzu Road' in Kochi Prefecture, where the fields turn golden in autumn, releasing a delicate and unmistakable fragrance.

1940 JULEP

22



JAPANESE APERITIF

Cocktails

1940 JULEP

22

Nikka pure malt black, mint & shiso leaves, lime, simple syrup

Una versione sofisticata del classico Mint Julep, arricchita con foglie di Shiso per un tocco giapponese unico. Questo cocktail, fresco e balsamico, utilizza il whisky Nikka Pure Malt Black, noto per il suo profilo torbato e complesso. Così chiamato in onore del primo whisky di Nikka del 1940, celebra l'illustre tradizione della rinomata distilleria giapponese.

A sophisticated twist on the classic Mint Julep, infused with Shiso leaves for a unique Japanese touch.

This refreshing and balsamic cocktail features Nikka Pure Malt Black whisky, known for its peated, complex character. Named in honor of Nikka's first whisky released in 1940, it celebrates the rich heritage of Japan's renowned distillery.

THE SUN'S ORIGIN - NON-ALCOHOLIC

20

Tanqueray 0.0, Yuzu juice

The London Essence perfectly spiced ginger beer

'The Sun's Origin' è una versione analcolica del classico Moscow Mule. Questo rinfrescante mocktail combina la speziatura avvolgente di Tanqueray 0.0 e ginger beer, con un tocco agrumato e vivace dato dal succo di yuzu. Il nome del cocktail si ispira al termine giapponese 'Nihon' o 'Nippon,' che significa 'l'origine del sole' o 'terra del sole nascente,' rendendo omaggio al ricco patrimonio del Giappone e al significato del suo nome.

A non-alcoholic twist on the classic Moscow Mule, this refreshing mocktail features the warm spiciness of Tanqueray 0.0 and ginger beer, with a zesty citrus kick from yuzu juice. Named after the Japanese term 'Nihon' or 'Nippon,' which means 'the origin of the sun' or 'land of the rising sun,' the cocktail pays homage to Japan's rich heritage and the meaning behind its name.

BIRRA ASAHI

13



JAPANESE APERITIF

Food

MISO CHANKO NABE	6
<i>Zuppa di pollo, ravioli di pollo, sesamo, zenzero, tofu, erba cipollina, carote, funghi, cavolo cinese, porri</i> <i>Chicken soup, chicken dumplings, ground sesame seeds, ginger, tofu, chives, carrots, mushrooms, Chinese cabbage, leeks</i>	
KATSU-SANDO	12
<i>Sandwich di manzo, cavolo, ketchup, salsa tartara, senape</i> <i>Sandwich beef, cabbage, ketchup, tartar sauce, mustard</i>	
OKONOMIYAKI	9
<i>Gambero, calamaro, maiale, cavolo, maionese, alga, Katsuobushi</i> <i>Shrimp, squid, pork, cabbage, mayonnaise, green laver, Katsuobushi</i>	
SATSUMAAGE	4
<i>Polpo con edamame, zenzero rosso, cipolle</i> <i>Octopus, edamame, red ginger, onion</i>	
NUTAAE	7
<i>Crudo di tonno e calamaro, porri, pomodori, mostarda con aceto miso, asparagi</i> <i>Raw tuna and squid, leeks, tomato, mustard vinegar miso, asparagus</i>	
TSUKEMONO	5
<i>Melanzane, cetrioli, rape, pomodori, sedano, marinati nella birra</i> <i>Long aubergines, cucumbers, turnips, beer, celery, tomatoes</i>	
TEMARISUSHI (6 PEZZI / 6 PIECES)	12
<i>Wagyu con salsa ponzu, insalata di granchio, capesante con prugne e semi di sesamo</i> <i>Wagyu beef ponzu, crab salad, scallops with plums and sesame seeds</i>	
CHIRASHISUSHI	8
<i>Tonno, uova di salmone, gamberetti, piselli e uova di Kinshi</i> <i>Tuna, salmon roe, prawns, peas and Kinshi egg</i>	
TEMPURA SOBA / SOBA TEMPURA	9



JAPANESE APERITIF

Spirits

NIKKA PURE MALT 43% ABV	22
NIKKA FROM THE BARREL 51.4% ABV	22
NIKKA COFFEY MALT 43% ABV	26
NIKKA TAKETSURU 43% ABV	26
HIBIKY HARMONY 43% ABV	26
YAMAZAKY 12Y 43% ABV	40

SAKE	Calice / Glass	Bottiglia / Bottle
Hatsumago Yukikoibana	12	60
Masumi Shiro Junmai Ginjo	12	60
HeavenSake Junmai 12	13	65
Yonetsuru Pink Kappa	12	60
Shirayuki Edo Genshu	15	75

LIQUORI / SPIRITS

Kikuisami Umeshu	14
Kodakara Yuzu	15
Kodakara Ginger	12
Acou Rum White	18