

WONDERLAND

PUNCH ROOM
TOKYO

WELCOME TO

PUNCH ROOM

TOKYO

Punch has shady origins. From its birth on the sun-bleached decks of the 17th-century trade ships, it found its way into the cutthroat seafarers' taverns of port cities and from there to the lavish tables and garden parties of the aristocracy. Punch might possibly be the first truly modern drink, using exciting new ingredients discovered on the trade routes based on the five-pillar ingredients of punch: spirits, spices, citrus, teas, and sugar. Four centuries after its birth, Punch Room Tokyo offers a unique selection of Japanese-infused punch in the pulse of Ginza.

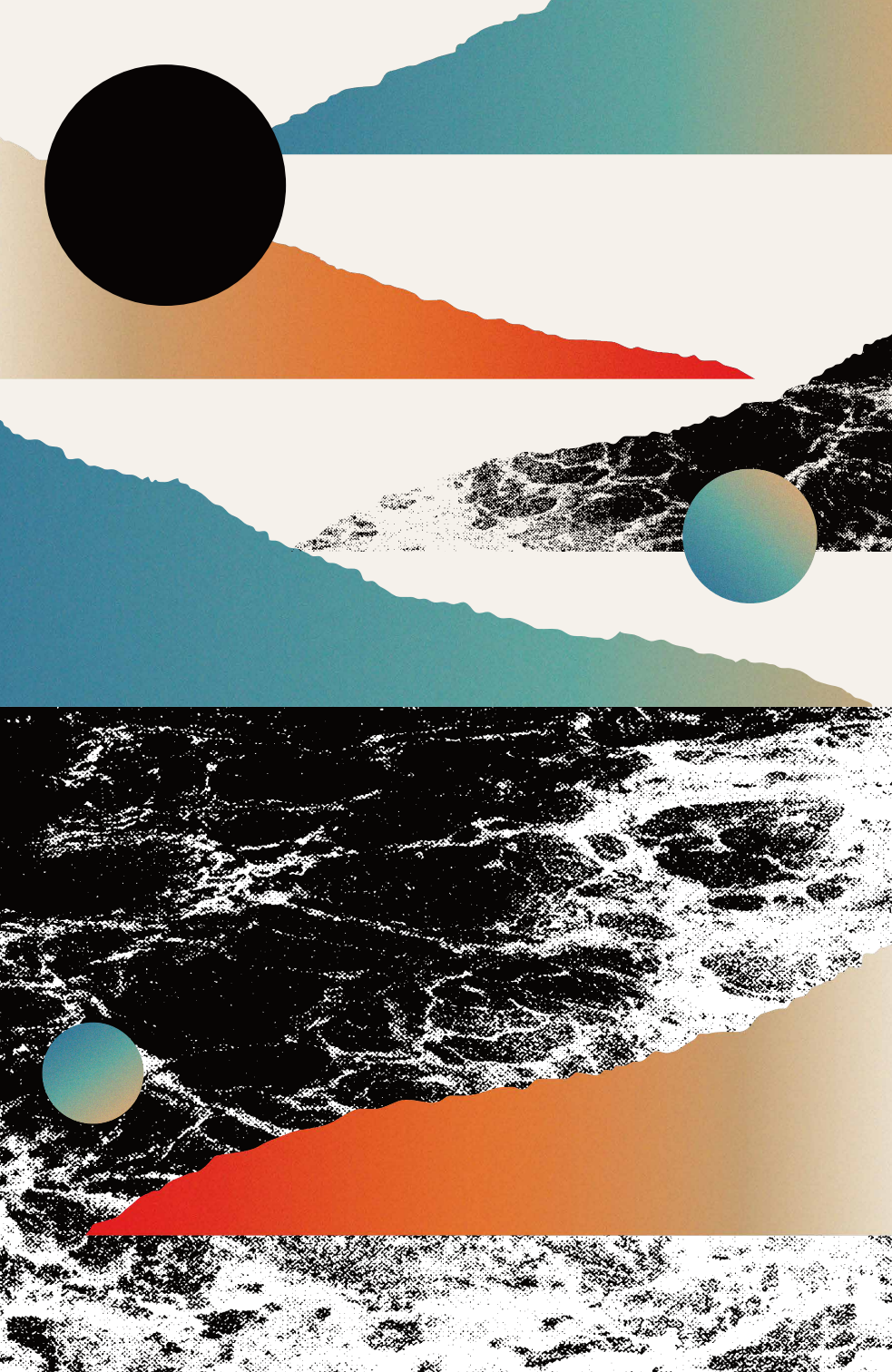
パンチの起源はかなり怪しい。太陽に晒された17世紀の貿易船の甲板で誕生したパンチは、やがて野蛮な船員たちの集う港町の酒場へ、さらにそこから貴族の贅沢な食卓やガーデン・パーティにまで広がっていきました。当初からパンチは、その五本柱とされるスピリッツ、スパイス、柑橘類、ティー、シュガーをベースに、貿易船の航海中に発見されるエキサイティングな新しい素材を使って作られ、この世で最初のモダンな飲み物だったと言えるかもしれません。その誕生から4世紀を経た今、活気溢れる銀座の鼓動の中で、Punch Room Tokyoは、和を取り入れたユニークなパンチのセレクションをご提供します。

WONDERLAND

Punch Room Tokyo's opening menu concept is 'Wonderland' – An exploration, in the form of punches, of Japanese culture as seen through the eyes of the outside world. 'Wonderland' emphasizes and honors the rich, unique cultural fabric of Japan, examining points as far back as the 17th century, by combining local ingredients in unexpected ways. Crafted for groups and served in bespoke punchbowls, the Punch Room experience encourages guests to interact and connect through a unique communal journey through Wonderland.

Punch Room Tokyoのオープニングメニューのコンセプトは「ワンダーランド」。客観的な視点から見つめる日本の文化を、パンチを通して探求します。「ワンダーランド」は、17世紀以降の日本文化を考察しながら、その豊かさと独自性に着目し、思いがけない方法で日本の食材と組み合わせ、パンチとして表現します。バイザグラス、またはパンチボウルで提供されるユニークな「ワンダーランド」の世界をお楽しみください。





W... of
Japanese Samurai
日本の蒸...とサムライ

Spitits infus... of Samurai
侍...酒



Big Red Dot
大きいレッドドット
Akai...na sweet wine, Nikka coffee malt,
awamori, mango, coconut tea
2600

Samurai turned...

B... ni



WONDERLAND of
Japanese Spirit & Samurai
日本の蒸留酒(魂)とサムライ

Spitits infused with the spirit of Samurai
侍の魂が宿った蒸留酒



Big Red Dot
大きいレッドドット

Akadama sweet wine, Nikka coffey malt,
awamori, mango, coconut tea
2600

Samurai turned Pirate
海賊になった侍

Roku, Cointreau, umekobucha,
bonito, kaffir lime leaf, absinthe
2600

Bamboo Katana Martini
キレイないマティーニ

Haku, sherry, grape, vermouth,
kumazasacha
2700

WONDERLAND of
Japanese Citrus & Folktales
日本の柑橘と昔話

Folktales always carry a hint of tang, like citrus
昔話はいつでも少しの酸味を帯びている。柑橘のようにね。



Kappa & Yuzu
カッパと柚子

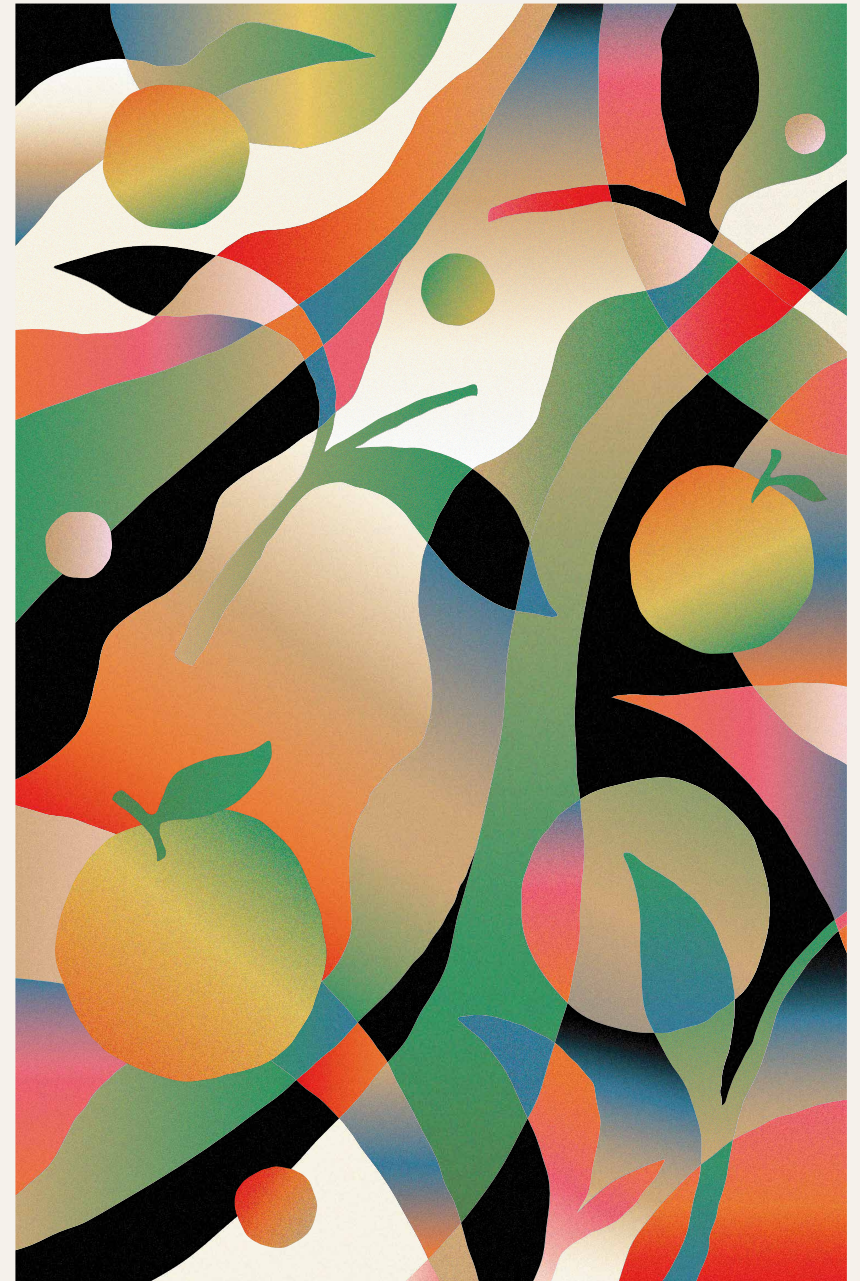
Doburoku, tequila, yuzu, cucumber,
vanilla tea, wood
2700

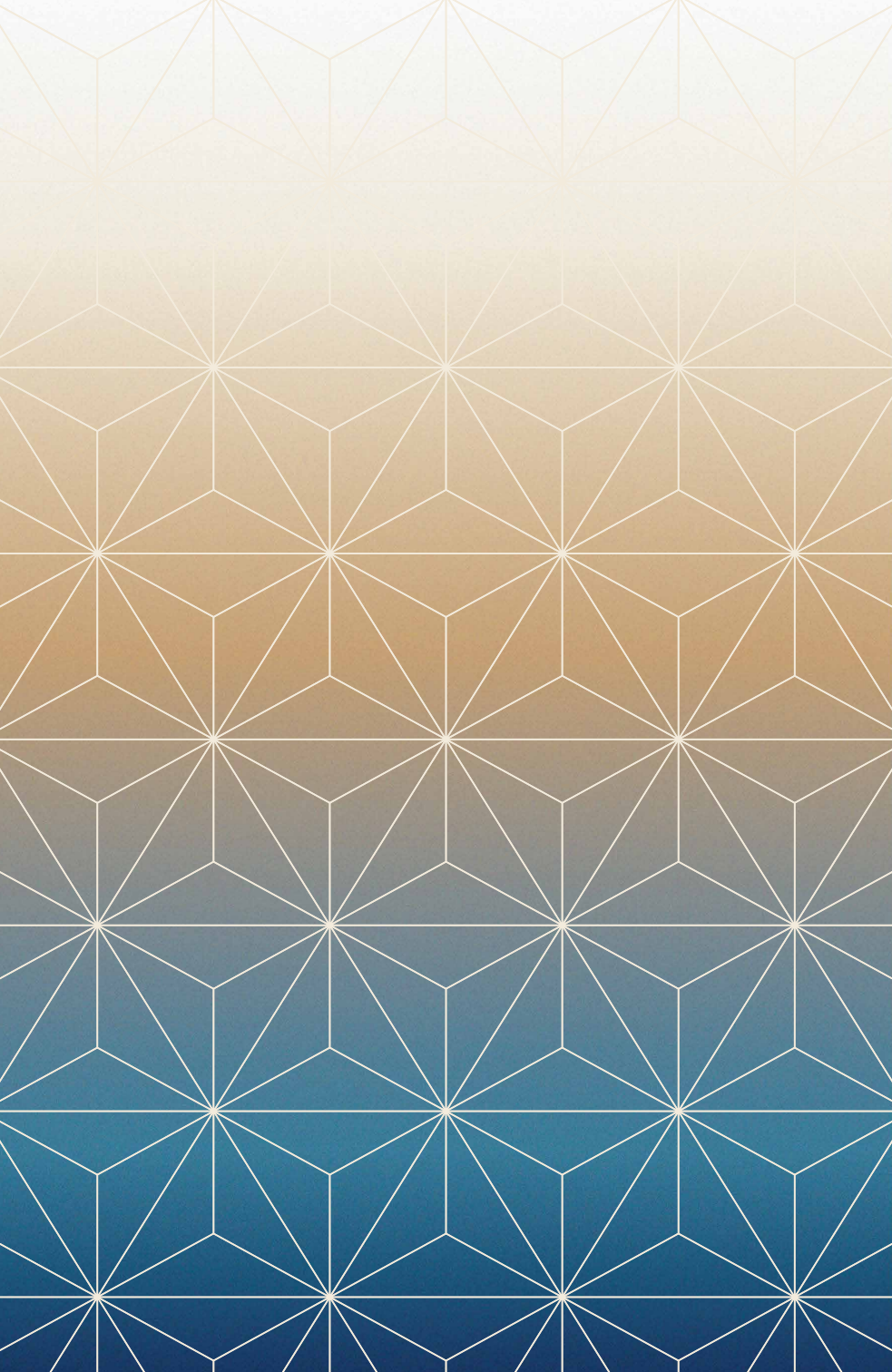
Urashima in Okinawa
沖縄にきた浦島太郎

ONERUM, shikwasa, kokuto, aosa,
pineapple, mint tea
2600

Outie Kintaro
でべその金太郎

Denki Bran, Dekopon, rice shochu,
tomato, jasmin tea
2600





NON-ALCOHOLIC'S inspired by
**Modern/Traditional
Japanese Pattern**

Japanese forest & KUMIKO
日本の森と組子細工のノンアルコール



Asa & Ginger
麻と生姜

Hemp seed, Yaso non-alc gin, ginger tea,
spice, citrus, soda
1900

Forest Breeze
森の風

Kuromoji, forest, yuzu, green tea,
grapefruit
1900

WONDERLAND of
Japanese Sweets & Café
日本の甘味とカフェー

Take a break at a Kafuee(café) when in Ginza.

銀座に来たらカフェーで一服。
文明開花の味がする。



White Jokyu

白エプロンの女給さん

Haku, yuzumitsu, coconut,
bergamot, egg white

2600

Like a Ramos fizz

ミルクのようなフィズ

Roku, amazake, assam, almond, citrus,
soda, rose

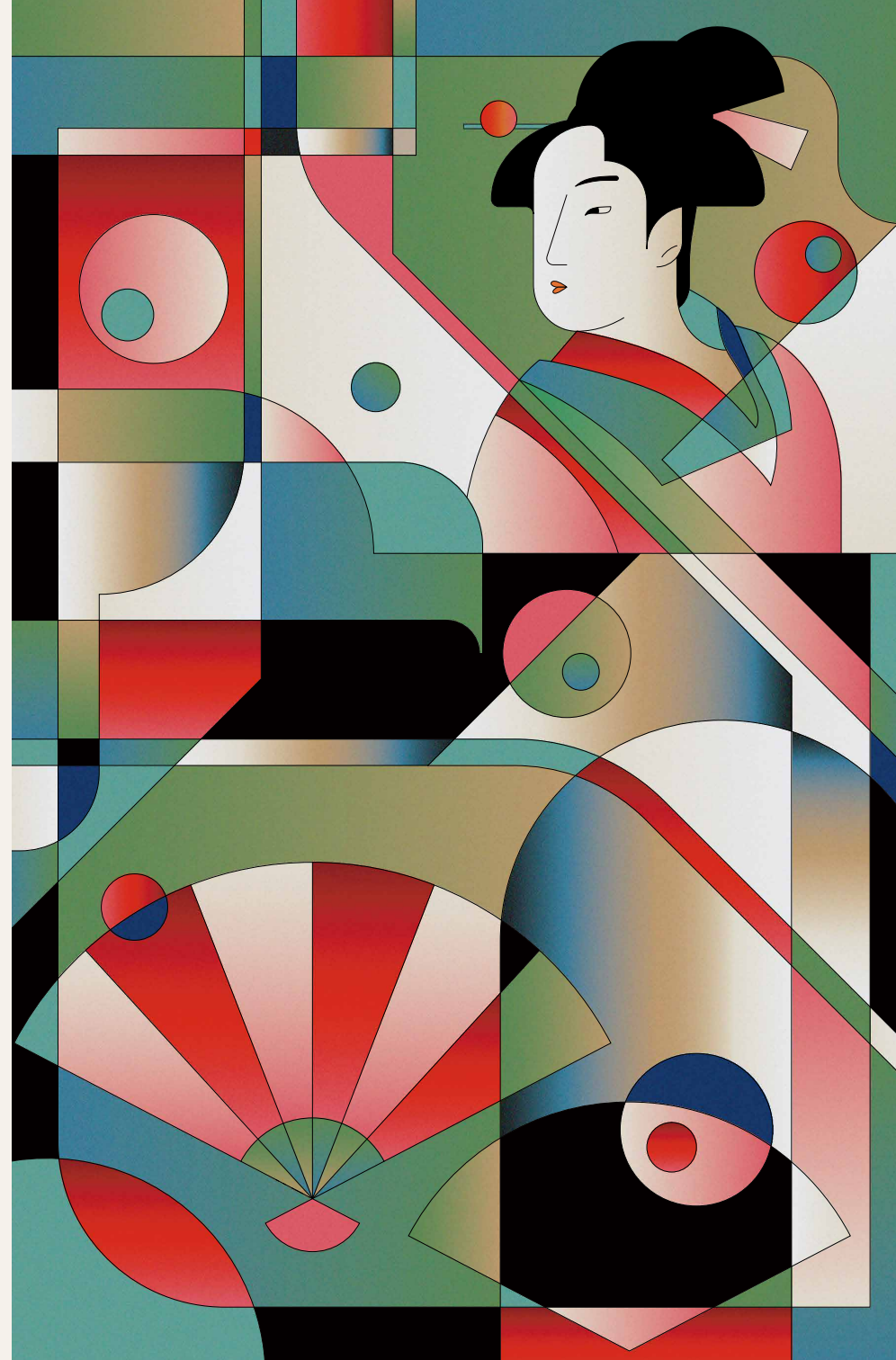
2600

Revenge of Taiyaki-kun

たいやきの逆襲

Brandy, taiyaki, coffee, togarashi,
passion fruit

2600





WONDERLAND of
Japanese Tea & Garden
日本のお茶と三大庭園

Gardens often host tea events,
don't they?
庭園、お茶のイベントやりがち。



Kenrokuen & Kagaboucha
- Milk Punch -
兼六園と加賀棒茶

Rum, Kagaboucha, cacao, milk, citrus, cinnamon
2400

Korakuen & Matcha
- Old fashioned -
後楽園と抹茶

Bourbon, matcha, kuromitsu, peach, bitters
2700

Kairakuen & Sashimacha
- Manhattan -
偕楽園と猿島茶

Rye, umeshu, vermouth, Sashimacha, orange, bitters
2800

NON-ALCOHOLIC'S inspired by
**Modern/Traditional
Japanese Pattern**

“Sakura” pattern with weather expression
桜文様と空模様のノンアルコール



Hana Akari

花明かり

Sakura, cranberry, non-alc wine,
shiso tea, botanicals

1900

Shadow of Sakura

桜影

Sakura, sencha, yogurt,
apple, citrus

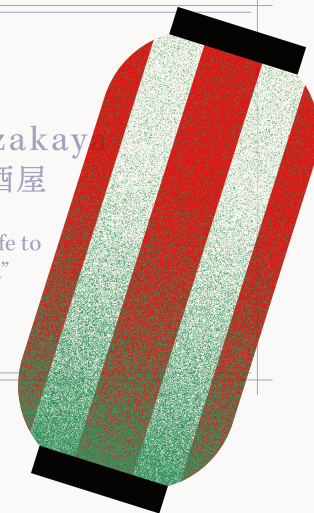
1900





WONDERLAND of
Japanese Spices & Izakaya
日本のスパイスと居酒屋

Yakumi condiments bring life to
Japanese tavern "Izakaya"
薬味が彩る大衆酒場



Wasabi Sonic

音速のワサビ

Gin, wasabi, sencha, citrus, sonic
2600

White Roots Negroni

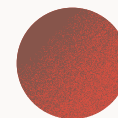
白い根っこのネグローニ

Vodka, daikon, grapefruit,
chamomile, gentiana
2600

Sansho Punch

山椒パンチ

Sansho, honey, nuts, clarified milk,
lapsang souchong
2700





WONDERLAND of
Japanese Spices & Izakaya
日本のスパイスと居酒屋

Yakumi condiments bring life to
Japanese tavern "Izakaya"
薬味が彩る大衆酒場



Wasabi Sonic

音速のワサビ

Gin, wasabi, sencha, citrus, sonic
2600

White Roots Negroni

白い根っこのネグローニ

Vodka, daikon, grapefruit,
chamomile, gentiana
2600

Sansho Punch

山椒パンチ

Whisky, sansho, honey, nuts, clarified milk,
lapsang souchong
2700

Artwork and design by
Asuka Watanabe



Tailored Champagne Punch

シャンパン パンチ

9000 + a bottle of champagne of your choice

Ideal for 4-10 people

