

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。



WONDERLAND of
Matsuri & Apple
祭とリンゴ

“Matsuri” Japanese festival with full of Aomori apples
青森リンゴの溢れる祭



Choco Banana & Apple
チョコバナナと林檎

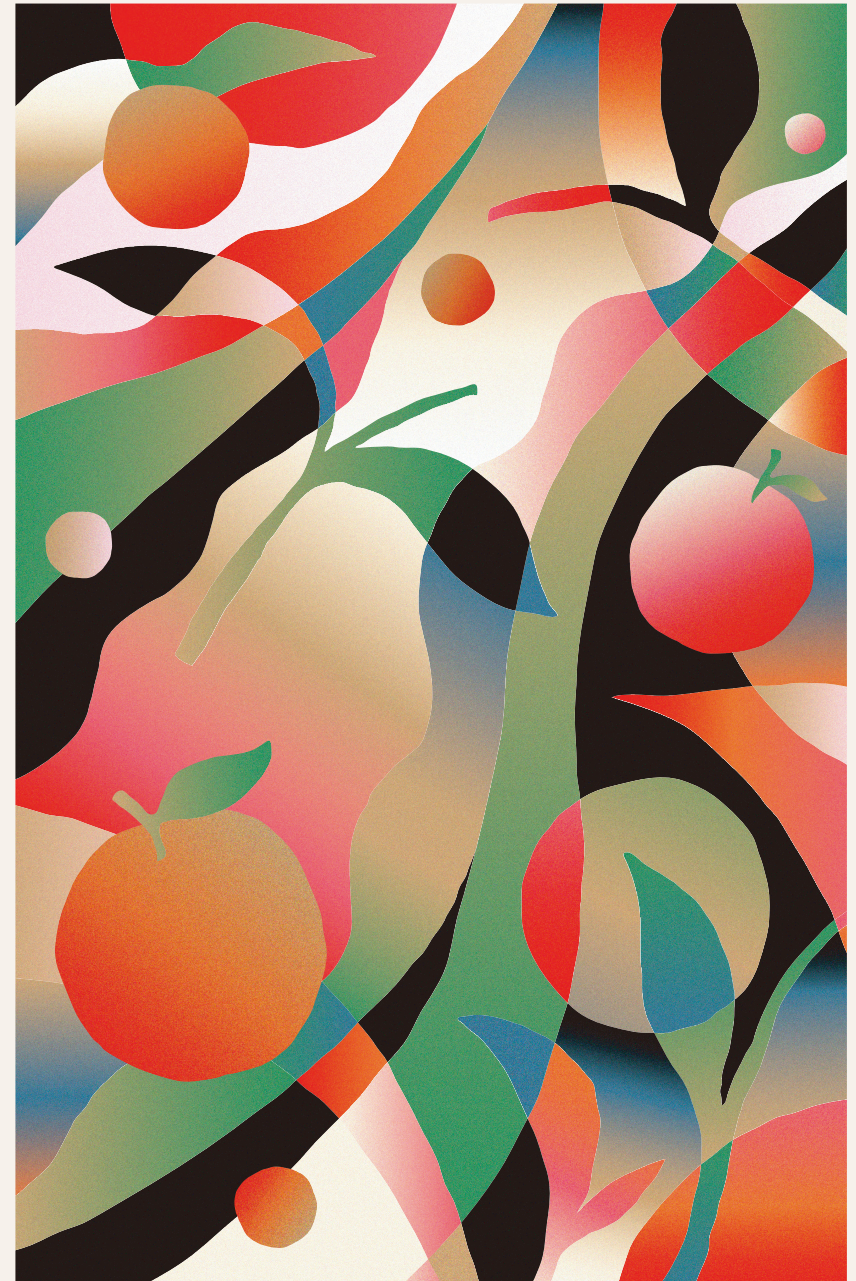
1e rum, banana & cacao liqueur, apple, citrus,
Lillet blanc, black tea, egg white
2400

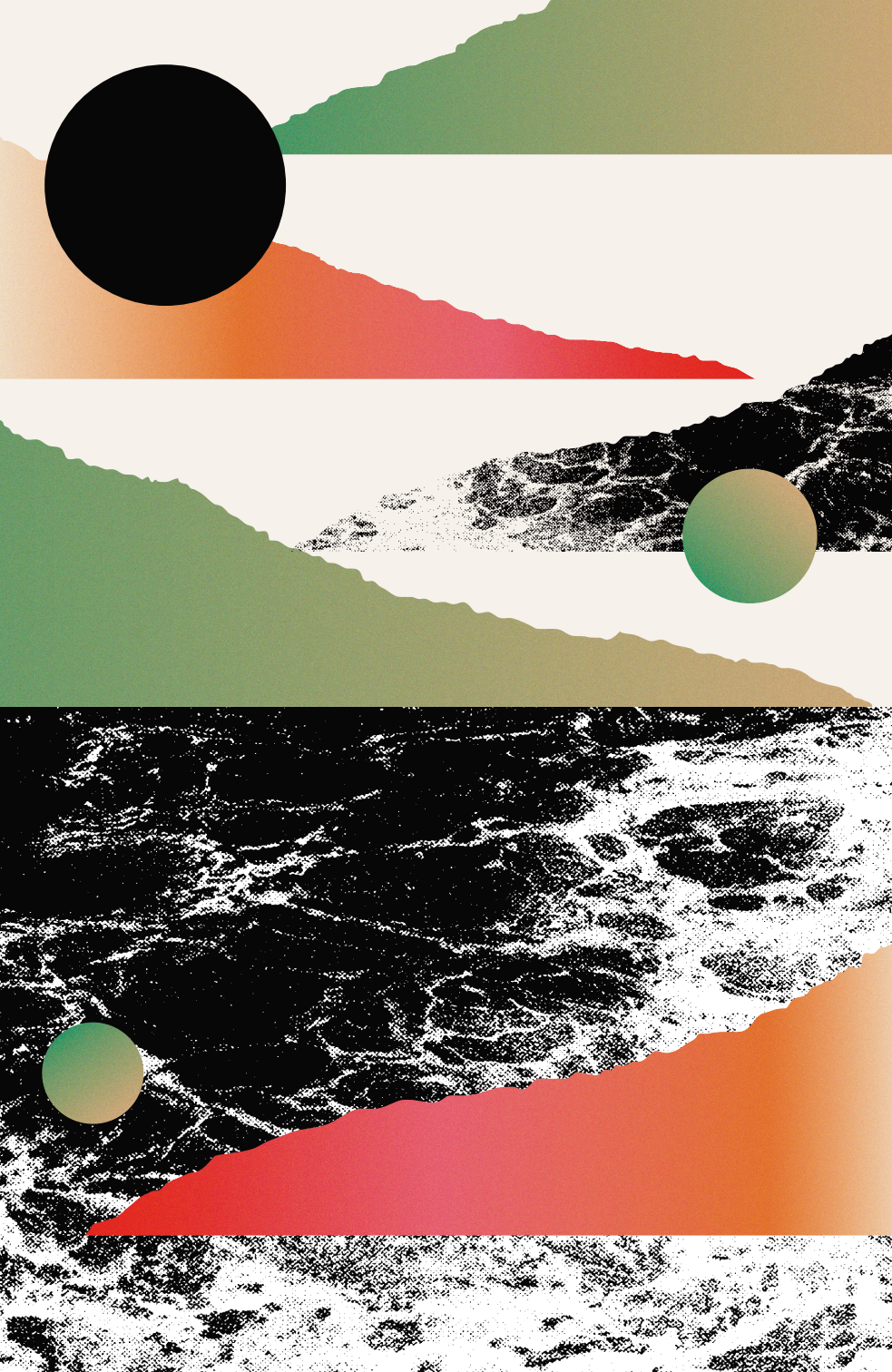
Coconut Candy
ココナッツと飴

Roku Gin, yuzumitsu, apple eau de vie,
coconut & apple tea, wheat
2500

Clear Hanabi
淡いハナビ

Don Julio blanco, gunpowder tea, apple cidre,
poire williams, citrus, sparkle
2300





W... of
Father of V... & Okinawa
ウイスキーの... ナワの果实

The father of... ky indulged
in...
国産ウイスキー... する沖縄の恵み



Aka... kka,
av... ea

N... he

A... s,





WONDERLAND of
Father of Whisky & Okinawa
ウイスキーの父とオキナワの果実

The father of Japanese whisky indulged
in Okinawan fruits
国産ウイスキーの生みの親が愛する沖縄の恵み



Davis & White

デイビス&ホワイト

Suntory white whisky, vanilla tea,
bitters, pineapple, miso, citrus

2300

Big Red Dot

大きいレッドドット

Akadama sweet wine white, Black Nikka,
awamori, mango, citrus, coconut tea

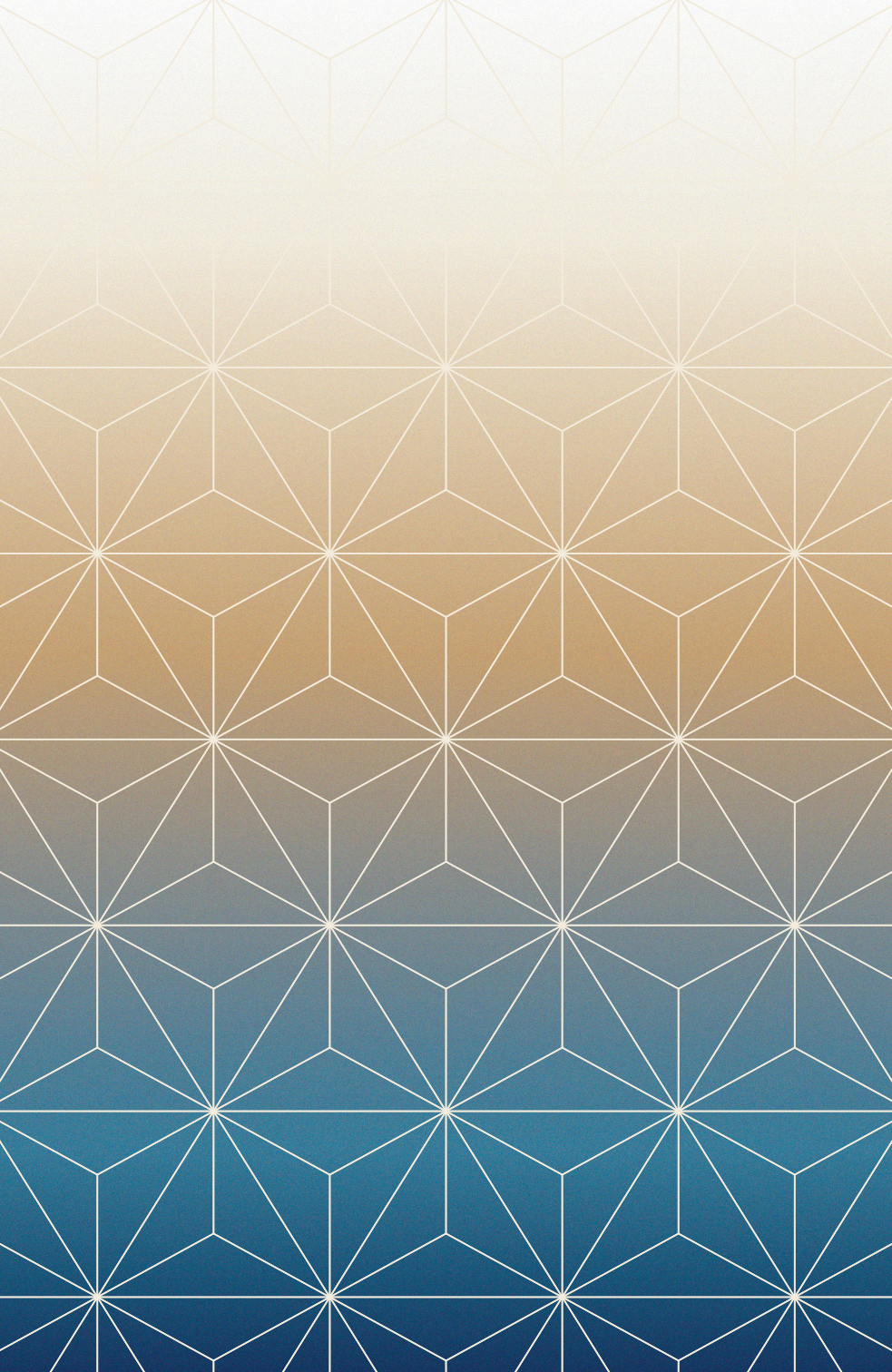
2400

New Classic Champagne

新しいクラシックシャンパンカクテル

Ao whisky, golden shikwasa, bitters,
earl grey tea, citrus, champagne

2800



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

“Asanoha” hemp pattern with Fuji Blue
富士ブルーと麻の葉模様に応えられたノンアル



Asa Mosco
麻のモスコ

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

1900



WONDERLAND of
Sake Brewer & Japanese Tea
酒蔵とニホン茶

“Toji” master sake brewer trying
to be a tea master
日本酒造りの杜氏のいれるお茶



Daigo Punch

醍醐とカモミールのパンチ

Daigo no Shizuku Sake, Kumamoto chamomile,
Nanbu-bijin vodka, hop, citrus

2400

Yuzu & Genmai

柚子と玄米

Ie rum, Sake, Kyoto genmai tea,
yuzu, ginger, citrus, tonic

2500

Red Berry

赤いベリー

Akamai Sake, berry, shiso, Tokyo black tea,
Scarlet aperitivo, citrus

2300

WONDERLAND of
Maiko & Olive
舞妓とオリーブ

Maiko fell in love with olives
from Shodoshima
小豆島のオリーブに恋をした舞妓



Dirty Maiko
クセのある舞妓

Haku vodka, pistachio, olive, sencha,
sugar cane, citrus
2400

Olive Yeast Sparkling
オリーブ酵母スパークリング

Olive yeast sake, viola, Uji cha, soda, olive chocolate
2300

Wet Kimono
濡れたきもの

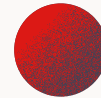
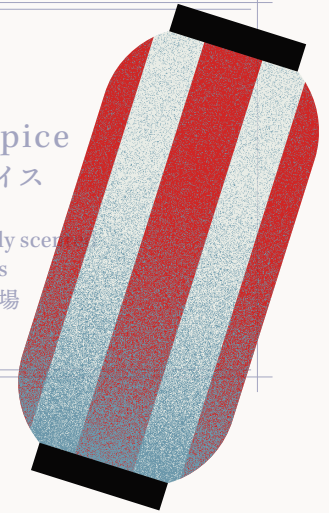
Riesling, Mancino sakura, vodka, kuwa cha,
pear brandy, botanical aquavit, olive oil
2400





WONDERLAND of
Izakaya & Local Spice
居酒屋と日本のスパイス

Japanese tavern "Izakaya" curiously scene
with flavorful local spices
日本のスパイス薫る大衆酒場



Bitter Hoppy
苦味を纏わせたホッピー

Woodford reserve, black Hoppy, Kinobi plum & berry,
Campari, acid, umeboshi wash

2400



New Lemon Sawa-ish
新化形レモンサワー

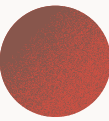
tequila, lemon, yuzu-kosho, lemosco,
Moroccan mint tea, citrus, tonic

2500

Assis & Oolongtan
カシスウーロンタン

Francino chinato, oolong tea,
Assis, port wine, kinako

2300





WONDERLAND of
Izakaya & Local Spice
居酒屋と日本のスパイス

Japanese tavern "Izakaya" curiously scented
with flavorful local spices
日本のスパイス薫る大衆酒場



Bitter Hoppy
苦味を纏わせたホッピー

Woodford reserve, black Hoppy, Kinobi plum & berry,
Campari, acid, umeboshi wash

2400

New Lemon Sawa-ish
新化形レモンサワー

Tequila, lemon, yuzu-kosho, lemosco,
Moroccan mint tea, citrus, tonic

2500

Cassis & Oolongtan
カシスウーロンタン

Whisky, Mancino chinato, oolong tea,
cassis, port wine, kinako

2300



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

“Sakura” pattern with Shiso Purple
紫蘇パープルとさくら模様に応スパイアされたノンアル



Sakura Cosmo

桜コスモ

Chardonnay, shiso tea, sakura, cranberry,
citrus, botanicals

1900

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

