Shiki: al Mandarin Garden di Milano il percorso degustazione ispirato all'esperienza omakase

6d4723d4-23b1-496b-833a-d6bf18b26a54

Un percorso degustazione di quattro drink che omaggia il trascorrere delle stagioni in Giappone. Il Mandarin Garden presenta **Shiki**, un'esperienza cocktail omakase. Disponibile ogni giovedì a partire dal 12 novembre, per un massimo di 10 ospiti, Shiki è un itinerario caratterizzate da colori, sapori e tradizioni sapientemente interpretati nelle miscele alcoliche ideate dal Bar Manager **Gaetano Ascone** e dal suo team.

L'esperienza **omakase** rispetta un rituale preciso: gli ospiti, una volta accomodati al bancone del bar, vengono invitati a detergere le mani con un oshibori, un panno - caldo d'inverno, freddo d'estate - che invita a vivere il momento con intenzione e rispetto. Viene quindi servita una bevanda rinfrescante, anch'essa calda o fredda a seconda della stagione, per preparare il palato all'esperienza.\

I quattro drink momenti dell'inverno

Il primo cocktail, **Ritt?**, segna l'inizio della stagione: l'arrivo del freddo è un invito a restare più a lungo al calore delle proprie case, osservando la natura che entra in un periodo di profonda quiete. Gli ingredienti scelti - Toki whisky, il tè nero Lapsang souchong, spezie, zucchero di Okinawa – creano un cocktail intenso, da sorseggiare con tranquillità, entrando nel ritmo della stagione.

Si prosegue con **T?ji**, il solstizio d'inverno: qui, la purezza della vodka incontra le note agrumate del sake allo yuzu e del limone, mentre il matcha aggiunge profondità aromatica al blend.

La terza tappa del percorso omakase è **Sh?gatsu**, il Capodanno, la festività più importante dell'anno in Giappone, incentrata sulla famiglia, sulla gratitudine per l'anno trascorso e sui buoni auspici per quello nuovo. Le botaniche del gin Roku si intrecciano alle note aromatiche dello shiso e il calamansi (conosciuto anche come lime delle Filippine) apporta una vivace freschezza agrumata, bilanciata dalla

dolcezza del miele.

L’esperienza si conclude con **Setsubun**, la fine dell’inverno: un cocktail che unisce le note floreali della sakura alla morbidezza del sake, a cui si aggiunge la dolcezza dei cachi. La soda dona poi freschezza, per un finale elegante e raffinato. L’esperienza omakase si completa con una selezione di assaggi orientali a cura dell’Executive Chef Antonio Guida e del suo team, per creare un dialogo armonioso tra cucina e mixology.

Capitolo primo: Fuyu

Il primo capitolo di Shiki è dedicato a Fuyu, l’inverno giapponese: un omaggio alla neve, alle notti fredde e al fascino cristallizzato della stagione, proposto in una cocktail list che ne racchiude l'essenza più raffinata.

La drink list Fuyu è disponibile **QUI**