

Cocktails

カクテル

ブランデー ベース

アレクサンダー Alexander



ブランデー 35ml
カカオリキュール 15ml
生クリーム 15ml
茶色 Alc.25%

甘口。チョコレートケーキを思わせる甘い香りと優しい口当たり。

サイドカー Side Car



ブランデー 30ml
ホワイトキュラソー 15ml
レモンジュース 15ml
琥珀色 Alc.30%

中甘口。ブランデーとオレンジの香りに加わった爽やかなレモンの酸味。

ジャックローズ Jack Rose



アップル・ブランデー 45ml
ライムジュース 15ml
グレンダデンシロップ 10ml
赤色 Alc.15%

中甘辛口。すっきりした甘酸っぱい味。ライムの代わりにレモンを使うことも。

ビットウィーン・ザ・シート Between the Sheets



ブランデー 20ml
ホワイトラム 20ml
コアントロー 20ml
レモンジュース 1tsp
琥珀色 Alc.25%

中甘辛口。ブランデーとラムに柑橘を加えた口当たりの良い香り豊かな味。

リキュール ベース

グラスホッパー Grasshopper



ミントリキュール 25ml
ホワイトカカオリキュール 20ml
生クリーム 15ml
緑色 Alc.15%

甘口。チョコミントのような爽快感のあるミルクでなめらかな甘さ。

チャイナブルー China Blue



ライチリキュール 30ml
ブルーキュラソー 1tsp
グレープフルーツジュース 適量
青色 Alc.8%

中甘辛口。グレープフルーツの苦味と酸味に華やかなライチの香り。

ウォッカ ベース

コスモポリタン Cosmopolitan



ウォッカ 30ml
コアントロー 15ml
クランベリージュース 15ml
フレッシュライムジュース 1tsp
ピンク色 Alc.20%

甘口。甘酸っぱいクランベリーと柑橘のクセのないフルーティーな味。

スクリュードライバー Screw Driver



ウォッカ 45ml
オレンジジュース 適量
オレンジ色 Alc.10%

甘口。アルコールの量をコントロールしやすいので、飲み過ぎに注意。

ソルティドッグ Salty Dog



ウォッカ 45ml
グレープフルーツジュース 適量
淡黄色 Alc.10%

中口。グラスのフチに塩をつけないとブルドッグというカクテルになる。

ブラッディ・マリー Bloody Mary



ウォッカ 30ml
トマトジュース 適量
レモンジュース 1tsp
赤色 Alc.10%

中口。ウスターソースやタバスコ、塩、胡椒などを加えたアレンジもある。

モスコームユール Moscow Mule



ウォッカ 45ml
ライムジュース 15ml
ジンジャーエール 適量
琥珀色 Alc.10%

中甘口。ジンジャーエールとライムの香りでスッキリとした爽やかな味。

ロングアイランド・アイ스티ー Long Island Iced Tea



ウォッカ/ホワイトラム 各15ml
テキーラ/ドライジン 各15ml
ホワイトキュラソー 15ml
レモンジュース 15ml
シュガーシロップ 1tsp
コーラ 適量
琥珀色 Alc.25%

中甘辛口。紅茶を使わないのに紅茶の風味がする不思議なカクテル。

テキーラ ベース

マルガリータ Margarita



テキーラ 30ml
ホワイトキュラソー 15ml
レモンジュース 15ml
白色 Alc.25%

辛口。程よい甘さと酸味のバランス。フチの塩で味の変化を楽しめる。

テキーラ・サンライズ Tequila Sunrise



テキーラ 45ml
オレンジジュース 適量
グレンダデンシロップ 2tsp
オレンジ色 Alc.10%

甘口。テキーラがオレンジジュースとシロップで飲みやすくマイルドに。

ウイスキー ベース

マンハッタン Manhattan



ウイスキー 45ml
スイート・ベルモット 15ml
アンゴスチュア・ビターズ 1dash
マラスキーノ・チェリー 1コ
赤褐色 Alc.25%

甘口。強い甘さの中に感じる独特なハーブの香りとほろ苦さ。

ゴッドファーザー Godfather



ウイスキー 45ml
アマレット 15ml
褐色 Alc.30%

中甘口。アマレットは杏子の核(杏仁)を使った甘みのあるリキュール。

ワイン ベース

キール Kir



白ワイン 60ml
カシスリキュール 10ml
赤色 Alc.15%

甘口。白ワインにカシスリキュールの甘さをプラス。食前酒としても。

ミモザ Mimosa



シャンパン 60ml
オレンジジュース 60ml
オレンジ色 Alc.8%

中甘辛口。シャンパンのキリッとした酸味にフルーティーな甘さがマッチ。

ラム ベース

エックス・ワイ・ズィー XYZ



ラム 40ml
コアントロー 10ml
レモンジュース 10ml
白色 Alc.25%

中甘口。レモンの酸味と程よい甘さのスッキリとした味。最後や究極の意。

クレオパトラ Cleopatra



ホワイトラム 25ml
コーヒークュール 20ml
生クリーム 15ml
茶色 Alc.20%

甘口。ラムとコーヒークュールが香るクレーミーで濃厚なデザートのような味わい。

ダイキリ Daiquiri



ホワイトラム 45ml
ライムジュース 15ml
シュガーシロップ 1tsp
白色 Alc.25%

甘口。ミキサーを使ってシャーベットの状態で凍らせるとフロズンダイキリになる。

キューバ・リブレ Cuba Libre



ホワイトラム 45ml
コーラ 90ml
ライム 1/2個
黒褐色 Alc.10%

中甘口。ラムの風味にコーラの甘さとライムの香り。キューバ・リバーとも。

ピニャ・コラーダ Piña Colada



ホワイトラム 30ml
パイナップルジュース 80ml
ココナッツミルク 30ml
黄白色 Alc.8%

甘口。南国を感じるトロピカルな味。ラムをウォッカに変更するとチチ。

モヒート Mojito



ホワイトラム 45ml
ミントの葉 10枚
ライム 1/2個
シュガーシロップ 2tsp
ソーダ 適量
透明 Alc.10%

辛口。サッパリとしたミントとライムが特徴の非常に爽快感のある味。

ジン ベース

ギムレット Gimlet



ドライジン 45ml
ライムジュース 15ml
透明 Alc.30%

辛口。ジンとライムのさっぱりした味。シェイクしないとジンライムになる。

マティーニ Martini



ジン 45ml
ドライ・ベルモット 15ml
オリーブ 1コ
透明 Alc.25%

辛口。非常に強いカクテル。甘口の時にはチェリーを使うことも。

シンガポール・スリング Singapore Sling



ドライジン 45ml
チェリー・ブランデー 15ml
レモンジュース 20ml
砂糖 1~2tsp
ソーダ 適量
マラスキーノ・チェリー 1コ
ピンク色 Alc.15%

中甘口。ソーダを使わずパイナップルジュースを使ったレシピもある。

ピンクレディ Pink Lady



ドライジン 45ml
グレンダデンシロップ 20ml
卵白 1/2個
ピンク色 Alc.25%

中甘口。ふわっとしたとまもろやかな卵白の泡とシロップの優しい甘さ。

ホワイトレディ White Lady



ドライジン 35ml
コアントロー 15ml
レモンジュース 15ml
白色 Alc.25%

中口。柑橘系の香りの度数をあまり感じさせない爽やかな味わい。

ビール ベース

シャンディ・ガフ Shandy Gaff



ビール 1/2
ジンジャーエール 1/2
黄色 Alc.5%

中口。1/2のジンジャーエールをトマトジュースにすればレッド・アイになる。