

## カクテル名 東京ショート



サブタイトル 無し

グラス カクテルグラス

製法 ステア

アルコール度数 17度

### 作品のイメージ

日本の首都“東京”らしく日本を代表するアルコール“日本酒”に日本の花“桜”の香りをあわせました、シンプルで素直に“日本”をイメージできるカクテルにしました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
日本酒	澤乃井	50ml	桜の塩漬け
桜 リキュール	ドーバー 桜リキュール	10ml	

### 作り方

全ての材料をミキシンググラスに入れステアしてカクテルグラスに注ぐ。塩抜きした桜の塩漬けをグラスに入れる。

## カクテル名 東京ロング



サブタイトル Luxury Time ～ラグジュアリー タイム～

グラス シャンパンフルート グラス

製法 シェーク

アルコール度数 6.8度

### 作品のイメージ

マリンブルーの海を赤く染める夕日が同じ  
東京のビルの谷間に沈みゆき、ラグジュアリーな時へと誘う・・・。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
ラム	小笠原ラムリキュール	30ml	無し
フレッシュオレンジジュース		30ml	
パッションシロップ	モナン	10ml	
シャンパン	モエ シャンド プリュオ アンバリアル	100ml	
グレナデンシロップ	明治屋 グレナデンシロップ	5ml	

### 作り方

グラスにシャンパンを注ぎ、グレナデンシロップ以外の材料をシェークして、シャンパンを入れたグラスに注ぎ軽くステアして、グレナデンシロップをグラスの底に沈める様にしずかに注ぐ。

## カクテル名 東京ノンアルコール



サブタイトル 無し

グラス カクテルグラス

製法 シェーク

アルコール度数 0度

### 作品のイメージ

東京の都花であるソメイヨシノ、都木であるイチヨウをイメージしたカクテルです。都会の中で佇む季節を表現しました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
グアバジュース	小笠原グアバジュース	20ml	レモンピール
クランベリードリンク	オーシャン スプレー クランベリー	20ml	
フレッシュレモンジュース		5ml	
さくらシロップ	モナン さくらシロップ	15ml	

### 作り方

全ての材料をシェークしてカクテルグラスに注ぎ、イチヨウの葉型に切ったレモンピールをグラスの縁に飾る。