

カクテル名 京都ショート



サブタイトル 悠久の都

グラス カクテルグラス

製法 ステア

アルコール度数 13度

作品のイメージ

悠久の都の地下を脈々と流れる伏水。京都伏見の酒となり、歴史ドラマの名脇役をつとめる。そのお酒に梅とゆずの香りを加えた、食前にすすめるカクテルです。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
リキュール	吟醸梅酒 英勲	40ml	レモンピール
リキュール	英勲ゆずたいむ	20ml	

作り方

表記の材料をステアして、カクテルグラスに注ぎ、レモンピールを絞る。

カクテル名 京都ロング



サブタイトル 朱華の舞

グラス コリンズグラス

製法 ビルド

アルコール度数 6度

作品のイメージ

古都の隋心院に踊り継がれている朱華（はねず）踊り。小野小町と深草の少将の悲しい物語を、はねず色（古代語で薄紅色のこと）の衣をつけた乙女達が華やかに舞う。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
リキュール	宝酒造 梅酒	30ml	
リキュール	英勲ゆずたいむ	10ml	
リキュール	カンパリ	10ml	
ジュース	フレッシュ・オレンジジュース	10ml	
トニックウォーター	シュウヱップストニックウォーター	60ml	

作り方

氷を入れたコリンズグラスに全ての材料を注ぎ、ステアする。

カクテル名 京都ノンアルコール



サブタイトル 古都の和み

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

伝統と歴史の街、京都。夏の風物詩「祇園囃子」の音色に身を委ね、木陰でちょっと夕涼み。昔懐かしい縁日を思わせる、甘くはんなりとした味わいです。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
シロップ	京都蛇ノ目 ひやしあめ	10ml	
シロップ	グレナデンシロップ	10ml	
ジュース	フレッシュ・オレンジジュース	20ml	
ジュース	フレッシュ・レモンジュース	10ml	
ジュース	パイナップルジュース	10ml	

作り方

表記の材料をシェーカーに入れてシェークして、カクテルグラスに注ぐ。