

カクテル名 静岡ショート



サブタイトル Green Garden

グラス カクテルグラス

製法 シェイク

アルコール度数 13.3度

作品のイメージ

美しく広がるお茶畑、輝くマスクメロン。緑豊かな静岡が誇る名産品をこの一杯に込めました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
Green Tea	サントリー株式会社	20ml	
MIDORI	サントリー株式会社	15ml	
静岡県産 緑茶		20ml	
Fresh Lime Juice		5ml	

作り方

材料を入れてシェイクし、グラスに注ぐ。
デコレーションは無し。

カクテル名 静岡ロング



サブタイトル グリーン アンド グリーン

グラス コリンズグラス

製法 ビルド

アルコール度数 10度

作品のイメージ

静岡県産の緑茶をイメージし、シャトーライムで茶葉を表現しました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
グリーンアップルリキュール	ルジェ・グリーンアップル	30ml	1/8cut シャトーライム
ウォッカ	ストリチナヤ・ウォッカ	20ml	
グリーンアップルシロップ	モナン・グリーンアップルシロップ	10ml	
静岡茶(水出しの冷茶)	静岡茶ブレンド	90ml	

作り方

コリンズグラスに氷を入れ、お茶以外の材料を入れステアする。
緑茶でアップル、シャトーライムを搾り込み中に入れて完成。

カクテル名 静岡ノンアルコール



サブタイトル MT.FUJI

グラス ブランデーグラス

製法 ブレンダー

アルコール度数 ノンアルコール

作品のイメージ

静岡県の特産品であるメロンを使った、富士山をイメージしたノンアルコールカクテルです。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
静岡県産メロン		16分の1個	ストロー2本
パイナップルジュース	デルモンテ	30ml	
メロンシロップ	トックブランシュ	10ml	
ブルーシロップ	モナン	10ml	
牛乳		適量	

作り方

牛乳以外の材料をブレンダーに入れ、少量のクラッシュアイスと共にミキサーにかける。
クラッシュアイスをつめたブランデーグラスに注ぎ、牛乳をフロートする。