

カクテル名 奈良ショート



サブタイトル 奈良まほろば

グラス ダヴィンチクリスタルグラス

製法 シェイク

アルコール度数 15度

作品のイメージ

「大和は国のまほろば」古事記にある奈良の地を讃えた歌です。奈良が誇る歴史の文化の魅力を幻想的なカクテルに表現しました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
莓リキュール	飛鳥るび-	50ml	金箔シュガー、
日本酒	春鹿 極寒吟醸	10ml	グラニュー糖
ダークラム	バカルディ 8	1tsp	

作り方

金箔シュガー、グラニュー糖以外の材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。金箔シュガー、グラニュー糖でグラスの縁をウェーブスタイルにする。

カクテル名 奈良ロング



サブタイトル 奈良町ファッション

グラス オールドファッショングラス

製法 ビルド

アルコール度数 7度

作品のイメージ

江戸時代から残る古い街並みの奈良町が、若者に人気のオシャレな町になっています。温故知新の町のスタイルをカクテルに表現しました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
梅酒	鶯の杜	60ml	カットオレンジ、
ペットボトル緑茶	奈良やまと茶	40ml	マラスキーノチェリー
葛菓子	葛菓子くず桜	3個	

作り方

氷の入ったオールドファッショングラスに鶯の杜、奈良やまと茶を入れステアする。カットオレンジ、カクテルピンに刺したマラスキーノチェリーを飾る。お客様自身が葛菓子を入れ、カクテルピンでステアしながら召し上がって頂く。

カクテル名 奈良ノンアルコール



サブタイトル 大和ニック

グラス カクテルグラス

製法 ステア

アルコール度数 0度

作品のイメージ

若草の新緑を思わせるような色彩。大和茶の新たな姿が今グラスの中に・・・どこか懐かしい古都の背景にグラスを傾けて。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
大和茶	井ノ倉茶園 玉響	150ml	グラスの縁(反面)
レモンハニー	杉養蜂園 レモンハニー	5ml	に大和茶と塩で
トニックウォーター	シュエップストニックウォーター	5ml	スノースタイルにする

作り方

トニックウォーター以外の材料をミキシンググラスに入れステアして、グラスに注ぐ。トニックウォーターを加えて軽くステアする。