

カクテル名 三重ショート



サブタイトル 25周年カクテル (ヴァンサンカン)

グラス カクテルグラス

製法 シェーク

アルコール度数 16.7度

作品のイメージ

三重県の海の色と志摩の真珠をイメージし創作

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
日本酒	五十鈴川	30ml	カクテルピンに
コアントロー		10ml	パールオニオンを
フレッシュライムジュース		15ml	1個刺して飾る。
ブルーキュラソー	サントリー ザ・ブルー	5ml	

作り方

カクテルグラスのエッジ半分にライムジュースをぬり、上白糖をまぶす。シェーカーに全ての材料を入れシェークした後、カクテルグラスに注ぐ。

カクテル名 三重ロング



サブタイトル 神都クーラー

グラス コリンズグラス

製法 シェーク

アルコール度数 13度

作品のイメージ

伊勢神宮のある伊勢は昔より神々のいる都として「神都」と呼ばれてきました。地元の酒造元のゆず焼酎や熊野市のみかんジュースなどを使い神々しい黄金色のカクテルに仕上げました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
ウォッカ		20ml	オレンジとライムを
ゆず焼酎	ステラハーフムーン ゆず酎	15ml	勾玉型にカット
みかんジュース	大西農園 熊野みかんジュース	30ml	して合わせる
パッションフルーツシロップ		2tsp	
炭酸	鳥羽サイダー	適量	

作り方

トニックウォーター以外の材料をシェークしてグラスに注ぎ、最後に炭酸を適量注ぎ軽くステアする。勾玉に切ったガーニッシュをグラスのエッジに刺す。

カクテル名 三重ノンアルコール



サブタイトル アニバーサリーカクテル(25周年記念カクテル)

グラス オールドファッショングラス(240ml程度)

製法 シェーク

アルコール度数 0%

作品のイメージ

海の中の真珠をイメージし創作。ミントの葉を海の中の藻に見立てその中に隠れるようにある真珠をイメージしました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
モナンメンテグリーン	モナン	10ml	マスキンググリーン1個
温習みかんジュース		40ml	ミントの葉1枚
デルモンテパインジュース		20ml	

作り方

全ての材料をシェーカーに入れてシェイクする。