

カクテル名 北海道ショート



サブタイトル Melon Farm (メロンファーム)

グラス カクテルグラス

製法 シェーク

アルコール度数 6.8度

作品のイメージ

北海道を代表する夕張メロンと道産ワインをカクテルにしました。完熟したメロンの香りと甘さをワインベースですっきりと仕上げた一杯です。雄大な大地に広がる農園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
道産白ワイン	銘柄指定なし	20ml	
メロンジュース	夕張メロン熟しぼり	30ml	
カルピス		10ml	
ピーチリキュール		1tsp	

作り方

全ての材料をシェーカーに入れてシェークする。

カクテル名 北海道ロング



サブタイトル ピリカ・ワッカ

グラス コリンズ

製法 ブレンダー

アルコール度数 12.9度

作品のイメージ

「ピリカ・ワッカ」アイヌ語で美しい飲物の事。北海道の大自然で生まれたミルクで歓迎と感謝の気持ちを込めてお造りします。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
ウォッカ		15ml	ストロー
ミルク	北海道産	45ml	ドライラベンダー
アマレット	アマレット ディサノーロ	20ml	
塩		1つまみ	
ラベンダーシロップ	モナン ラベンダーシロップ	10ml	

作り方

ラベンダーシロップ以外の上記材料を、ブレンダーに入れノンアイスでブレンド。コリンズグラスにラベンダーシロップ・クラッシュド・アイスを入れ注ぐ。ストロー・ドライラベンダーを液面に浮かべる。※ラベンダーシロップをバルフェタムールでの代用可。

カクテル名 北海道ノンアルコール



サブタイトル リボン

グラス コリンズグラス

製法 ビルド

アルコール度数 0度

作品のイメージ

北海道限定で、永きに愛されてきたリボン ナポリン。観光客にも親しまれるその味わいや魅力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
ジンジャーエール	銘柄指定なし	150ml	デンファレ
グレナデン	銘柄指定なし	5ml	ミントの葉
フレッシュレモン	銘柄指定なし	5ml	ストロー

作り方

コリンズグラスにレモン、グレナデンを注ぎをクラッシュアイスで詰める。霜がはるまで攪拌し、ジンジャーエールで満たします。
*もし、リボンナポリンがあればジンジャーエールに変えて使用。