

カクテル名 岡山ショート



サブタイトル 幻想庭園

グラス カクテルグラス

製法 シェーク

アルコール度数 22度

作品のイメージ

岡山後楽園が夜間特別に開園する恒例行事「幻想庭園」。美しくライトアップされた魅力的な庭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
ブランデー	岡山マスカットオブ・アレキサンドリア<薫マール>	30ml	ベルローズを
リキュール	嘉美心とろりんヨーグルト マンゴー	15ml	浮かべる
ピーチネクター	不二家ピーチネクター	10ml	
シロップ	カリブ サトウキビシロップ	5ml	
ブルーキュラソー	サントリー ザ・ブルー	1tsp	
ベルローズ		1個	

作り方

上記の材料を、シェーカーに入れてシェークする。

カクテル名 岡山ロング



サブタイトル 倉敷小町

グラス ゴブレット

製法 シェーク

アルコール度数 11度

作品のイメージ

倉敷のまち角にいるような、質素なりにも明るく可愛い女性「倉敷小町」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
リキュール	嘉美心とろりんヨーグルト	35ml	
アマレットリキュール	ディサローノ アマレット	10ml	
ピーチリキュール	ピーチツリー	15ml	
グレナデンシロップ	マリ-ブリザール グレナデンシロップ	1tsp	
牛乳	牛乳(銘柄指定なし)	30ml	

作り方

牛乳以外をシェークして、ゴブレットに注ぐ。牛乳で満たす。

カクテル名 岡山ノンアルコール



サブタイトル Princess Peach

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

岡山を代表する果物「桃」。そのきめ細やかな口当たりをカクテルで表現しました。

材料	ブランド名(商品名)	分量	デコレーション
ヨーグルトドリンク	藤山ジャーキー飲むヨーグルト	35ml	マラスキーノチェリーに
ピーチネクター	不二家ピーチネクター	15ml	ミントリーフをあしらひ、
ピーチシロップ	モナン ピーチシロップ	10ml	グラスの縁に飾る。
アマレットシロップ	モナン アマレットシロップ	1/2tsp	
グレナデンシロップ	マリ-ブリザール グレナデンシロップ	1tsp	
マラスキーノチェリー		1個	
ミントリーフ		1枚	

作り方

全ての材料を、シェーカーに入れてシェークする。