

British Classic Cocktails

イギリスの歴史、文化と共に生まれ、長きに渡り親しまれ続けるカクテル

Shandy Gaff

シャンディーガフ

¥ 1,300

ビールとジンジャーエールを合わせた定番ドリンク。オリジナルレシピのエールビールとジンジャービアで。

Ingredients : Ale, Ginger beer, Grand marnier, Lemon Juice.

Method : Pour all ingredients into a goblet and stir them.



Pimm's Cup

ピムスカップ

¥ 1,200

ジンに様々なハーブ、スピイス、フルーツをブレンドした「ピムスNo.1」をレモネードで割って作られ、ウィンブルドンのオフィシャルドリンクにもなっているカクテル。

Ingredients : Pimm's no.1, Lemonade.

Method : Pour Pimm's no.1 into an ice filled pewter mug and top up with lemonade. Garnish with slice of orange, apple, cucumber and mint.



John Collins

ジョンコリンズ

¥ 1,500

ロンドン、リマーズホテルのヘッドウェイター、ジョンコリンズ考案。ジュネバにレモンジュース・シュガーシロップを合わせソーダで割って作られる全てのコリンズスタイルドリンクの原型となるカクテル。

Ingredients : Genever, Lemon juice, Sugar syrup, Soda.

Method : Stir first three ingredients with ice and pour all into a glass. Top up with soda. Garnish with a slice of lemon and a maraschino cherry.



South side Fizz

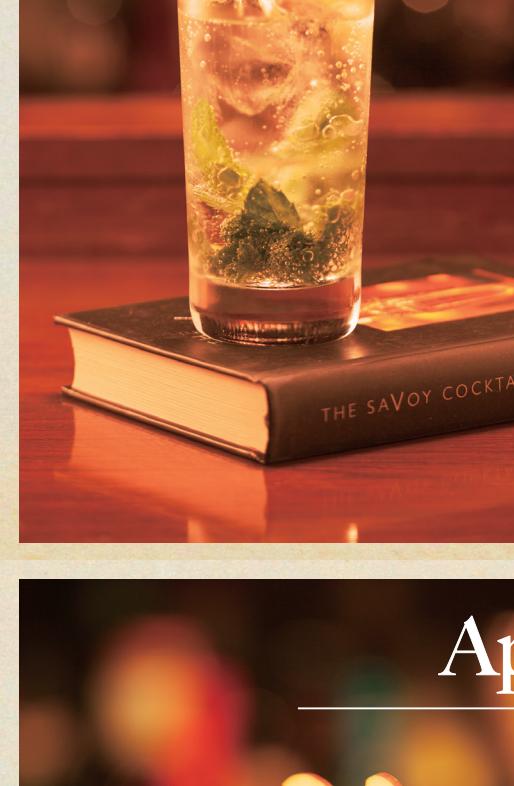
サウスサイドファizz

¥ 1,500

アメリカでの禁酒法時代(1920～1933)、ニューヨークのモーリー酒場で誕生した、ジンにレモンジュース・シュガーシロップ・ミントを合わせた「サウスサイド」をソーダで割って作られる、ロンドン・ザヴォイホテル発祥のクラシックカクテル。

Ingredients : London dry gin, Lemon juice, Sugar syrup, Mint, Soda.

Method : Mix and Muddle Lemon juice Sugar Syrup and Mint in a glass. Fill up with ices, pour London dry gin and top up with soda.



Pink Lady

ピンクレディー

¥ 1,500

1912年、ロンドンで大ヒットした「ピンクレディー」というミュージカルの打ち上げパーティーにて創作されたジン・グレンデンシロップ・卵白をミックスして作られるメモリアルカクテル。

Ingredients : London dry gin, Grenadine syrup, Lemon juice, Egg white.

Method : Shake all ingredients over ice and strain into a cocktail glass.



Apple Toddy

アップルトディー

¥ 1,500

エジンバラ発祥、トディー(スコッチウヰスキーの水割り)のアップル版。アップルブランデー・ハニーシロップ・レモンジュースをミックスし、シナモンスティックを添えて作られます。

Ingredients : Calvados, Honey syrup, Lemon juice, Water.

Method : Shake all ingredients over ice and pour all into a glass. Garnish with slice of apples and a stick of cinnamon.



Milk Punch

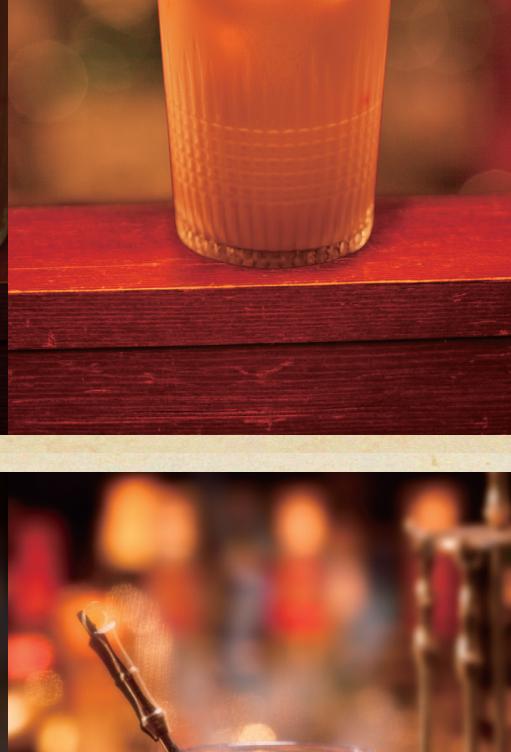
ミルクパンチ

¥ 1,400

ダークラムをミルクで割って作られたのが最初とされ、上流階級の間ではブランデーが使われパーティー用として振る舞われていたとされるドリンク。ブランデー・ダークラム・ミルク・バニラシロップをミックスし、ナツメグパウダーを振りかけて作られます。

Ingredients : Cognac, Dark rum, Milk, Vanilla sugar syrup.

Method : Shake all ingredients over ice and pour all into a tumbler. Garnish with nutmeg powder on top.



Mulled Wine

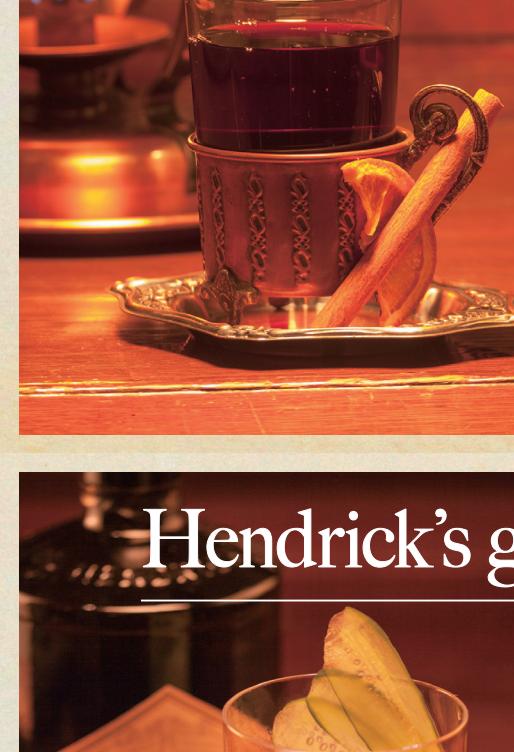
モルドワイン

¥ 1,400

赤ワインに様々なスピイス・オレンジを漬け込んで作られ、ハロウィーンやクリスマス等でよく飲まれる伝統的なホットドリンク。

Ingredients : Red wine, Slice of orange, Clove, Grated ginger, Sugar, Water.

Method : Heat all ingredients in a pan and simmer a few minute. Strain into a glass. Serve with a stick of cinnamon.



Purl

パール

¥ 1,400

古くより朝食代わりとしても親しまれ、ロンドンの労働者の人達には欠かせなかつたとされるドリンク。エールビール・ジンに様々なスピイスを合わせて作られるホットドリンク。

Ingredients : Hot ale, London dry gin, Grated ginger, Sugar.

Method : Pour all ingredients into a glass with star anise.



Hendrick's gin & Tonic

ヘンドリックスジン&トニック

¥ 1,400

スコットランドの海辺の町、ガーバンにある蒸留所より生まれたバラときゅうりのエキスをブレンドした「ヘンドリックスジン&トニック」。ライムの代わりにきゅうりのスライスを添え作られます。

Ingredients : Hendrick's gin, Tonic water.

Method : Pour Hendrick's gin into an ice filled tumbler and top up with tonic water. Garnish with slice of cucumbers.

