

British Naval Ration & Remedy

大航海時代～19世紀

魅惑の地とされていた東インド諸島を航海していたイギリス人によって生み出されたカクテル

Punch

パンチ

¥ 1,400

ヒンディー語で「5」を指すPanchから名付けられたインド発祥のドリンク。東南アジアの蒸留酒アラク・砂糖・レモンジュース・紅茶・水の5つの材料から作られます。

Ingredients : Arak, Sugar syrup, Lemon juice, Tea, Water.

Method : Roll all ingredients through ice. Pour all into a tumbler. Garnish with a slice of lemon.



Grog

グロッグ

¥ 1,300

1740年より230年間、イギリス海軍艦上で1日に2度支給されていたといわれるドリンク。ネイヴィーラムの水割りにライムジュースとシュガーを入れ、長い間船員達を癒してきたと言われています。

Ingredients : Navy rum, Sugar syrup, Lime juice, Water.

Method : Pour all ingredients into an ice filled pewter and stir them. Garnish with a cut lime.



Pink Gin

ピンクジン

¥ 1,200

海軍医師が強壮剤、解熱剤として評判だった薬草酒「アングスチュラビターズ」にジンを加えて飲みはじめたことから生まれたカクテル。

Ingredients : Plymouth gin, Angostura bitters, Water.

Method : Pour plymouth gin and water in an angostura bitters flavored glass and stir them with a chunk of ice.



Gin & Tonic

ジン&トニック

¥ 1,200

当時、抗マラリア作用があると言われていたキナ樹皮のエキスを溶かし込んだ「インディアン・トニックウォーター」が発売され始めた。それにより熱帯地域駐在のイギリス人に大量に消費され、今では世界で最も飲まれている定番カクテル。

Ingredients : Gordon's gin, Lime juice, Homemade bitters, Tonic water.

Method : Pour first three ingredients into an ice filled tumbler. Stir them and top up with tonic water.



Gimlet

ギムレット

¥ 1,400

海軍医師、トーマス・D・ギムレットがビタミンC不足からくる壊血病予防として、海軍将校に配給されていたジンにライムジュースを混ぜるよう提唱して生まれたとされるカクテル。

Ingredients : Plymouth gin, Home-made lime cordial.

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



Dark & Stormy

ダーク&ストーミー

¥ 1,400

イギリス領バミューダ諸島に長年伝わるゴスリング家秘蔵のダークラムに、イギリス海軍が所有していたジンジャービアを混ぜて生まれたとされるバミューダ諸島の国民酒。

Ingredients : Gosling's rum, Lime juice, Ginger beer.

Method : Pour Gosling's rum and Lime juice into an ice filled copper mug and stir them. Top up with ginger beer. Garnish with a cut lime.



Pegu Club

ペグクラブ

¥ 1,400

イギリス領ビルマ(現・ミャンマー)のイギリス軍将校向け会員制クラブ「ペグクラブ」で生まれたカクテル。ジン・オレンジキュラソー・ライムジュース・ビターズをミックスしたショートカクテル。

Ingredients : London dry gin, Orange curacao, Lime juice, Angostura bitters.

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



East india Cocktail

イーストインディアカクテル

¥ 1,500

東インド諸島全域に駐在していたイギリス人に好まれていたといわれる、ブランデー・パイナップルジュース・ラズベリーをミックスして作られるショートカクテル。

Ingredients : Cognac, Pineapple juice, Lemon juice, Raspberry.

Method : Pour all into a shaker. Gentle muddle and shake them over ice. Strain into a cocktail glass.



Whisky Mac

ウィスキーマック

¥ 1,400

インド駐在、マクドナルド大佐がスコッチウィスキーにジンジャーワイン(甘口ジンジャーリキュール)を加えて飲むのを好み、それが部隊に広まりイギリスでも人気となったカクテル。

Ingredients : Scotch whisky, Ginger wine.

Method : Pour all ingredients into an ice filled glass and stir them.



Pain Killer

ペインキラー

¥ 1,500

イギリス領、ホスト・パン・ダイク島にあるSoggy Dollar Barで生まれた、ネイヴィーラム・ココナッツクリーム・パイナップルジュース・オレンジジュースをミックスして作られるイギリス海軍御用達のトロピカルカクテル。

Ingredients : Navy rum, Pineapple juice, Coconut cream, Orange bitters.

Method : Mix first three ingredients over ice with blender. Pour all into a glass. Finish with orange bitters on top.

