

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 の蒸留酒アラック・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

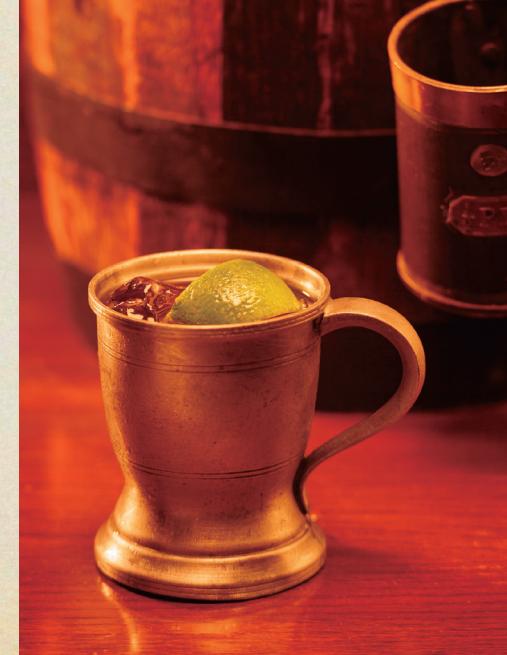
グロッグ

¥ 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「アンゴスチュラビタース」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っ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

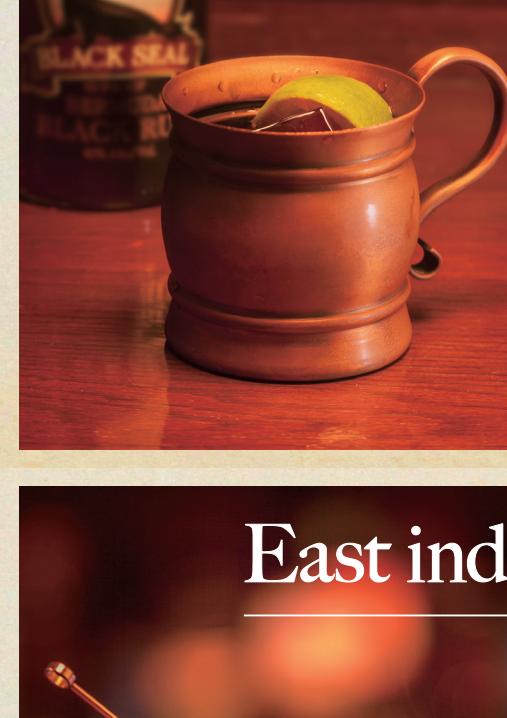
ダーク&ストーミー

¥ 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・ ピタース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

東印度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 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

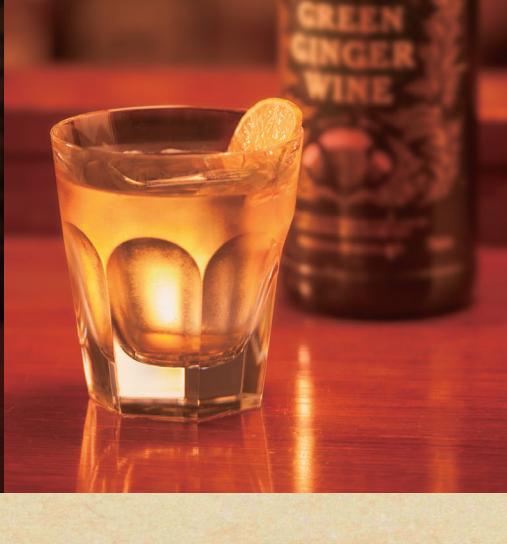
ウイスキーマック

¥ 1,400

インド駐在、マクドナルド大佐 がスコッチウイスキーにジン ジャーワイン(甘口ジンジャー キューリ)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・バン・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.

