

# Champagne Cocktails



シャンパンをベースにスピリッツ、フルーツ、ハーブ等を合わせたカクテル

## The Champagne Cocktail

ザ・シャンパンカクテル

¥ 1,800

1862 年 出版、How to Mix Drinks に掲載。ビターズをしみ込ませた角砂糖にブランデーを合わせ、シャンパンで満たして作られます。

Ingredients : Champagne, Cognac, Sugar, Angostura bitters, Orange bitters.

Method : Put a lump of sugar soaked with two bitters and cognac in a champagne glass and top up with champagne.



## French 75

フレンチ 75

¥ 1,800

1915 年、パリのニューヨーク・バーにて創作。ジン・レモンジュース・シュガーシロップをミックスし、シャンパンで割ったカクテル。

Ingredients : London dry gin, Lemon juice, Sugar syrup, Champagne.

Method : Shake first three ingredients over ice and pour all into a glass. Top up with champagne.



## Buck's Fizz

バックスフィズ

¥ 1,800

1921 年、ロンドンのバックスクラブにて創作。オレンジジュースとシャンパンを合わせたカクテル。

Ingredients : Champagne, Orange juice.

Method : Pour all ingredients into an ice filled tumbler.



## Serendipity

セレンディピティー

¥ 1,800

1994 年、パリのリッツホテル、バー・ヘミングウェイにて創作。カルヴァドス・アップルジュース・ミントの葉にシャンパンを合わせたカクテル。

Ingredients : Champagne, Calvados, Apple juice, Sugar syrup, Mint.

Method : Add mint, calvados, apple juice and sugar syrup into a tumbler. Gentle muddle and add ice. Top up with champagne. Garnish with a slice of apple and mint.



## Champagne Julep

シャンパンジュレップ

¥ 1,800

19 世紀初期にアメリカ南部で生まれたジュレップカクテルのシャンパン版。シャンパンにミントの風味を合わせたカクテル。

Ingredients : Champagne, Sugar syrup, Mint.

Method : Add mint, sugar syrup into a pewter. Gentle muddle and add ice. Top up with champagne.



## Champagne with Seasonal fruit

シャンパン with 季節のフルーツ

¥ 1,800

季節のフルーツとシャンパンを合わせたカクテル。

Ingredients : Champagne, Seasonal fruit.

Method : Crush seasonal fruit as your choice with blender. Add champagne and stir over ice. Strain into a glass.

