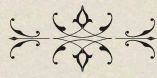


Martini Trails



レシピは数百種類とも言われ、カクテルの王様と呼ばれるマティーニの起源から現在に至るまでの移り変わり

Martinez

マルティネス

¥ 1,400

1884 年、The Modern Bartender's Guide に掲載。ジン・スイートベルモット・マラスキーノリキュールをミックスし、レモンのスライスを浮かべて作られるマティーニの起源と言われるカクテル。

Ingredients : London dry gin, Sweet Vermouth, Maraschino liqueur, Orange bitters.

Method : Pour all ingredients into a mixing glass and stir them over ice. Strain into a cocktail glass. Garnish with a slice of lemon.



Marguerite

マーガレット

¥ 1,300

1896 年、Stuart's Fancy Drinks and How to Mix Them に掲載。プリマスジン・ドライヴェルモット・オレンジビターズをミックスして作られる、現在のドライマティーニの原型となったとされるカクテル。

Ingredients : Plymouth gin, Dry vermouth, Orange bitters.

Method : Pour all ingredients into a mixing glass and stir them over ice. Strain into a cocktail glass.



Vesper

ヴェスパー

¥ 1,400

1953 年、007 Casino Royal (イアン・フレミング著)に掲載。同小説に登場したボンドガール、ヴェスパー・リンドより名付けられた、ジン・ウォッカ・キナリキュールを「ステアではなくシェイク」して作られるマティーニ。

Ingredients : Gordon's dry gin, Sminoff vodka, Quinine liqueur.

Method : Shake all ingredients over ice and strain into a cocktail glass. Finish with a twist of lemon.



Espresso Martini

エスプレッソマティーニ

¥ 1,400

1984 年、ロンドンのフレッズ・バーにて創作され、たちまち人気となったカクテル。ウォッカをベースにエスプレッソコーヒーとシュガーシロップを合わせて作られます。

Ingredients : Vodka, Espresso, Sugar syrup, Grappa.

Method : Roll first three ingredients through ice and strain into a cocktail glass. Garnish with coffee beans on top. Finish with spray of grappa.



Apple Martini

アップルマティーニ

¥ 1,500

1990 年代、New Wave Martini 時代の先駆けとして誕生し世界中へ広まったカクテル。ウォッカをベースにリンゴの風味が香る新しい時代のマティーニの代表作。

Ingredients : Vodka, Sugar syrup, Apple.

Method : Put all ingredients into a shaker. Gentle muddle and shake over ice. Strain into a cocktail glass and garnish with slice of apples.



Martini with Seasonal fruit

マティーニ with 季節のフルーツ

¥ 1,700

季節のフルーツを使ったマティーニカクテル。

Ingredients : London dry gin or vodka, Seasonal fruit.

Method : Crush seasonal fruit as your choice with blender. Add London dry gin or vodka and shake over ice. Strain into a cocktail glass.

