

Signature Cocktails



イギリスの生活、文化、歴史よりヒントを得て創作された Tom&Jerry Bar のオリジナルカクテル

Tea Clipper Fizz

ティークリッパーフィズ

¥ 1,400

スコッチウイスキー・紅茶・エルダーフラワーのシロップをミックスし、ソーダで割ったフィズカクテル。

Ingredients : Cutty sark, Elderflower cordial, Tea, Soda.

Method : Roll first three ingredients through ice. Pour all into a tumbler and top up with soda. Garnish with a slice of lemon.



British Sour

ブリティッシュサワー

¥ 1,500

ジン・ラベンダーシロップ・レモンジュース・卵白をミックスして作られるサワーカクテル。スマイルのアロマをスプレーして仕上げます。

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

Method : Shake all ingredients over ice and strain into a cocktail glass. Finish with spray of violet essence.



Plymouth Dock

プリマスドック

¥ 1,300

プリマスジン・ドライシェリー・ライムジュースをミックスし、トニックウォーターで割ったカクテル。

Ingredients : Plymouth gin, Dry sherry, Lime juice, Tonic water.

Method : Pour first three ingredients into an ice filled and blue curacao powder rimmed glass. Stir them and top up with tonic water.



East side Swizzle

イーストサイドスウィズル

¥ 1,400

クラッシュドアイスを詰めたグラスに、ジン・レモンジュース・シュガーシロップ・ミントの葉・きゅうりを入れ、スウィズルスティックで攪拌して作られるカクテル。

Ingredients : Bombay sapphire east gin, Sugar syrup, Lemon juice, Cucumber, Mint, Tea spice bitters.

Method : Pour all ingredients except tea spice bitters into a glass and muddle them with swizzle stick over crushed ice. Finish with tea spice bitters on top.



Victorian Flip

ヴィクトリアンフリップ

¥ 1,400

ジン・エールビール・アーモンドシロップ・レモンジュースをミックスして作られるカクテル。

Ingredients : London dry gin, Ale, Orgeat syrup, Lime juice, Orange flower water.

Method : Roll all ingredients through ice and pour all into a glass. Garnish with a slice of orange and a stick of cinnamon.



Royal Dee side

ロイヤルディーサイド

¥ 1,500

クラッシュドアイスを詰めたカップにスコッチウイスキー・ヒースティー・ヘザーハニーを入れ攪拌して作られるカクテル。

Ingredients : Royal Lochnagar scotch whisky, Heather honey, Heath tea.

Method : Pour all ingredients into a glass and muddle them over crushed ice. Garnish with dried heather.



Pink Martini

ピンクマティーニ

¥ 1,500

ジンとバラの花びらを漬け込んだドライベルモットを合わせて作られるマティーニ。

Ingredients : London dry gin, Rose petal infusion dry vermouth.

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



Nelson's Blood

ネルソンズブラッド

¥ 1,500

ネイヴィーラム・赤ワイン・オレンジジュースをミックスして作られるカクテル。

Ingredients : Navy rum, Red wine, Orange juice, Sugar syrup.

Method : Roll all ingredients through ice and strain into a glass.



Imperial Cup

インペリアルカップ

¥ 1,800

シャンパンとエールビールに数種のハーブを漬け込んだカカオリキュールを合わせたカクテル。

Ingredients : Champagne, Ale, Anise, Coffee beans infusion cacao liqueur.

Method : Mix ale and cacao liqueur in a glass and top up with champagne. Garnish with gorden powder on top.



Queen of Cocktail

クイーン オブ カクテル

¥ 1,500

ブランデー・ダークラム・ミルク・バニラシロップ・卵黄をミキサーにかけて作られるフローズンカクテル。ラズベリービター、メレンゲをのせて仕上げます。

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

Method : Mix first four ingredients and an egg yolk over ice with blender. Pour all into a cup. Put raspberry bitters and burnt whipped egg white on top.



Tea Royale

ティーロワイヤル

¥ 1,500

コニャックとヘンドリックスジンを合わせてミルクティーで割ったホットカクテル。

Ingredients : Cognac, Hendrick's gin, Milk, Tea, Sugar.

Method : Pour cognac, Hendrick's gin, hot milk and tea into a cup. Fire cognac soaked a lump of sugar on a spoon and put into a cup.



Pineapple Toddy

パインアップルトディー

¥ 1,500

ダークラムにコーヒーサイフォンでパインアップルの風味を合わせて作られるホットカクテル。

Ingredients : Dark rum, Demerara sugar, Pineapple, Water.

Method : Put all ingredients in a coffee siphon and heat them up. Simmer a few minute and strain into a glass.

