

カクテル×ニュー

ジン - Gin

ジンは様々な穀物やフルーツなどが原料の蒸留酒。華やかな香りが特徴です。ジュニパーベリーの量やポタニカルに違いによって風味などが異なり、銘柄の個性を作り出す要素となっています。香りに爽やかさがあり、ドライで辛口なものが多いので、さっぱりとした飲み口のカクテルが多いのが特徴です！

-  **ジンソーダ** Alc:9% 880
ジン × ソーダ
-  **ジントニック** Alc:9% 880
ジン × トニックウォーター
-  **ジンバック** Alc:9% 880
ジン × ジンジャーエール
-  **オレンジブロッサム** 880
ジン × オレンジジュース Alc:9%
-  **マティーニ** Alc:33% 950
ジン × ドライベルモット
-  **ギムレット** Alc:30% 950
ジン × ライムジュース
-  **ルシアン** Alc:32% 950
ジン × ウォッカ × カカオリキール
-  **ホワイトレディ** Alc:30% 950
ジン × コアントロー × レモンジュース
-  **ネグローニ** Alc:26% 1200
ジン × スイートベルモット × カンパリ

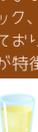
ウォッカ - Vodka

世界4大スピリッツ(ウォッカ、ジン、ラム、テキーラ)の中で最も代表的なスピリッツのひとつ。主に穀類を原料とした蒸留酒で、氷点下30度でも凍らないようなアルコール度数40〜60度と高いお酒です。なかには「スピリタス」など90度を超えるものもあり、世界中でカクテルに使用されています。

-  **モスコミュール** Alc:9% 880
ウォッカ × ジンジャーエール
-  **スクリュードライバー** 880
ウォッカ × オレンジジュース Alc:9%
-  **ソルティドッグ** Alc:9% 880
ウォッカ × グレープフルーツ × ソルト
-  **ブラックルシアン** 880
ウォッカ × カルレア Alc:30%
-  **カミカゼ** Alc:27% 950
ウォッカ × コアントロー × レモンジュース
-  **ウォッカマティーニ** 950
ウォッカ × ドライベルモット Alc:30%
-  **バラライカ** Alc:30% 950
ウォッカ × コアントロー × レモンジュース

ラム - Rum

大麦やライ麦を原料とするウイスキーと異なり、ラムはサトウキビを原料に造られる蒸留酒で、カクテルのベースとしておなじみですが、カラメルを焦がしたような独特な甘味と苦味があるため、菓子やケーキ、チョコレートなどの風味づけにも重宝されており、ラム酒の種類もかなり豊富です。

-  **キューバリブレ** Alc:9% 880
ラム × コーラ
-  **ラムコリNZ** Alc:9% 880
ラム × レモンジュース × ソーダ × シュガー
-  **キューバンスクリュー** 880
ラム × オレンジジュース × シュガー Alc:9%
-  **ポストフクーラー** Alc:9% 880
ラム × レモンジュース × ジンジャーエール × シュガー
-  **ダイキリ** Alc:30% 950
ラム × ライムジュース × シュガー
-  **XYZ** Alc:30% 950
ラム × コアントロー × レモンジュース
-  **ハバナビーチ** Alc:20% 950
ラム × パインジュース × シュガー
-  **マイアミ** Alc:23% 950
ラム × コアントロー × レモンジュース
-  **スカイダイビング** 950
ラム × ブルーキュラソー × ライムジュース Alc:26%
-  **モヒート** Alc:11% 1100
ラム × ミント × ライム × ソーダ

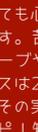
テキーラ - Tequila

テキーラショットでお馴染みのテキーラ。×キリコが発祥となっている蒸留酒です。フレッシュな味わいのブランコ(樽熟成期間:0〜2ヶ月)からまるやかに熟成したアネホ(樽熟成期間:1〜3年)まで楽しめるのも大きな魅力です。ショットスタイルが根付いていますがスピリッツの中では決してアルコール度数が高い訳ではなく、甘さ、コク、風味がフランスの良いのが特徴です。

-  **ソルティブル** Alc:9% 880
テキーラ × グレープフルーツジュース × ソルト
-  **チャロネロ** Alc:9% 880
テキーラ × コーラ × レモンジュース
-  **エル・ディアブロ** 880
テキーラ × カシス × レモンジュース × ジンジャーエール Alc:9%
-  **テキーラサフライズ** 880
テキーラ × オレンジジュース × グレナデンシロップ Alc:11%
-  **マルガリータ** Alc:30% 950
テキーラ × コアントロー × レモンジュース × ソルト
-  **×キシカン** Alc:22% 950
テキーラ × パインジュース × グレナデンシロップ
-  **エクソシスト** Alc:24% 950
テキーラ × ブルーキュラソー × レモンジュース

ウイスキー - Whisky

世界で最も愛飲されていると言っても過言ではない蒸留酒のひとつ。穀物を使った蒸留酒で樽で熟成させるのが特徴。ジャパニーズをはじめ、スコッチ、アイリッシュ、バーボン、カナディアンなど産地によって大きく特徴が分かれ、モルト、ブレンド、グレーンなど蒸留所や樽の数、製法によって様々な楽しみ方があるのがウイスキーの楽しいところですよ！

-  **バーボンバック** Alc:9% 880
バーボン × レモンジュース × ジンジャーエール
-  **インペリアルフィズ** 880
スコッチ × ラム × レモンジュース × シュガー × ソーダ Alc:9%
-  **カリフォルニアレモネード** 880
ウイスキー × レモンジュース × グレナデンシロップ × ソーダ Alc:9%
-  **オールドファッションド** 950
バーボン × ビターズ × シュガー × フルーツ Alc:40%
-  **ゴッド・ファーザー** 950
ウイスキー × アマレット Alc:35%
-  **ミッドナイト・カウボーイ** 950
バーボン × ラム × 生クリーム Alc:33%
-  **マンハッタン** Alc:33% 950
バーボン × ベルモット × ビターズ
-  **ニューヨーク** Alc:25% 950
ウイスキー × ライムジュース × グレナデンシロップ
-  **アイリッシュ・コーヒー** 1200
アイリッシュウイスキー × アメリカン × シュガー × クリーム Alc:15%

ブランデー - Brandy

穀物を原料とするウイスキーと異なり、ブランデーは果物を原料とする蒸留酒で、多くのブランデーはぶどうを原料にしたものを指すのが一般的です。その他りんご、さくらんぼ、洋梨、ベリー類などさまざまな果物が使われます。コニャック、アルマニャック、カルヴァドスは世界三大ブランデーと言われており、単体としては香りを楽しみながら味わうのが特徴です！

-  **ダーティドッグ** Alc:9% 880
ブランデー × グレープフルーツジュース
-  **ブランデースプリッツァー** Alc:9% 880
ブランデー × グレナデンシロップ × ソーダ
-  **ピエールコリNZ** 880
ブランデー × レモンジュース × シュガー × ソーダ Alc:9%
-  **フレンチハイボール** 950
コニャック × ソーダ Alc:11%
-  **オリフピック** Alc:20% 950
ブランデー × オレンジキュラソー × オレンジジュース
-  **サイドカー** Alc:30% 950
ブランデー × コアントロー × レモンジュース
-  **キャロル** Alc:33% 950
ブランデー × スイートベルモット

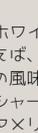
カシス - Cassis

甘酸っぱさが最大の特徴であるカシスリキュールは、世界で最も生産出荷量が多い中の一ツのリキュールです。ベリー特有の爽やかな甘酸っぱさとフルーティーな香りが特徴で、認知度もかなり高く、果実系ジュース、ソーダやトニックウォーターなどの炭酸類だけではなく、ミルクでも相性は抜群ですよ！

-  **カシスソーダ** Alc:7% 880
カシス × ソーダ
-  **カシスオレンジ** Alc:7% 880
カシス × オレンジジュース
-  **カシスウーロン** Alc:7% 880
カシス × 烏龍茶
-  **カシスミルク** Alc:7% 880
カシス × ミルク
-  **キール** Alc:14% 1100
カシス × 白ワイン
-  **ロワイヤル** Alc:14% 1100
カシス × スパークリングワイン

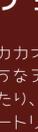
カルーア - Kahlua

日本ではかなり馴染みで知名度も高い、コーヒー・リキュールの一種です。焙煎したコーヒー豆とサトウキビの蒸留酒をベースに造られ、コーヒーの風味とコクのある甘味が特徴で、非常にコク深く、どっしりとした甘みがあり、女性にとっても人気です。

-  **カルーアミルク** Alc:5% 880
カルーア × ミルク
-  **カルーアウーロン** Alc:5% 880
カルーア × 烏龍茶
-  **ティファナコーヒー** 950
カルーア × コーヒー Alc:5%
-  **カルーアラテ** Alc:5% 1000
カルーア × エスプレッソ × ミルク

ココナッツ - MARIBU

ホワイトラムがベースのココナッツ・リキュールと言えば、マリブ(MALIBU)です！厚みのあるココナッツの風味と味わい、シャープでメリハリのある香味バランスが特徴で、アメリカやヨーロッパのみならず、日本でも絶大な人気があります。

-  **マリブコーラ** Alc:6% 880
マリブ × コーラ
-  **マリブミルク** Alc:6% 880
マリブ × ミルク
-  **マリブオレンジ** Alc:6% 880
マリブ × オレンジジュース
-  **ピニャコラーダ** 880
マリブ × パインジュース Alc:6%
-  **マリブサーフ** Alc:6% 950
マリブ × ブルーキュラソー × トニックウォーター

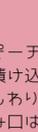
チョコレート - Chocolate

カカオと生クリームを贅沢に使用した、とろけるようなチョコレートの甘美な味わいで、ミルク割にしたり、アイスにかけたり、気軽に楽しめるチョコレートリキュールです。苦みのきいたビターな味わいの特徴で、ストレートやウォッカ、ジンとも好相性！

-  **モーツァルトミルク** Alc:6% 880
モーツァルト × ミルク
-  **チョコティーニ** Alc:30% 950
モーツァルト × ウォッカ
-  **コーヒーモーツァルト** 1000
モーツァルト × コーヒー Alc:6%
-  **モーツァルトモカ** 1100
モーツァルト × エスプレッソ × ミルク Alc:6%

ヨーグルト - Yogurt

ヨーグルトのミルクキースとなめらかな口当たりはデザートのように、とりわけ女性に大人気です。ヨーグルトベースのリキュールだけあって、フルーツと好相性。フルーツジュースと組み合わせると、フルーツヨーグルトさながらの風味をたのしめます。

-  **ヨーグルトソーダ** Alc:5% 880
ヨーグルト × ソーダ
-  **ヨーグルトオレンジ** 880
ヨーグルト × オレンジジュース Alc:5%
-  **ヨーグルトミルク** 880
ヨーグルト × ミルク Alc:5%
-  **ココラッシー** 880
ヨーグルト × マリブ × ソーダ Alc:5%

ピーチ - Peach

ピーチリキュールは、スピリッツなどのお酒に桃を漬けて作ったリキュールです。甘いピーチのふんわりとした香りとフルーティーさを楽しめます。飲み口は甘めでもとても飲みやすいため、女性の方やお酒特有の苦みが苦手な方でも気軽に楽しめます。

-  **ファジーネーブル** 880
ピーチ × オレンジジュース Alc:5%
-  **レゲエパンチ** Alc:5% 880
ピーチ × 烏龍茶
-  **ピーチミルク** Alc:5% 880
ピーチ × ミルク
-  **ピーチフィズ** Alc:5% 880
ピーチ × レモンジュース × ソーダ

ライチ・ティフィン・バイオレット・ミント

その他の取り扱い人気リキュールです！

-  **ライチソーダ** 880
ライチ × ソーダ Alc:6%
-  **ライチコーク** 880
ライチ × コーラ Alc:6%
- **ライチウーロン** 880
ライチ × 烏龍茶 Alc:6%
- **バイオレットフィズ** 900
バイオレット × レモンジュース × ソーダ Alc:6%

-  **ティフィンオレンジ** 880
ティフィン × オレンジジュース Alc:6%
-  **ティフィンミルク** 880
ティフィン × ミルク Alc:6%
-  **プリティッシュマティーニ** 1000
タンカレー × ティフィン Alc:6%
- **グラスホッパー** 1100
ホワイトカカオリキール × ミントリキュール × 生クリーム Alc:14%