

# ソーダで割ると美味しいお酒

(もちろん、そのままでも美味しいです。)

## ポンチェ・カバジェロ (スペイン / スパイスを効かせたオレンジ酒)

カバジェロ家に伝わる秘伝のレシピで作られるスペインでは定番のリキュール。スペイン産のオレンジびーの風味に、バニラとシナモンによるエキゾチックな香りが調和しナツメグやクローブが個性的なアクセントを与えています。当店でも人気の1杯!!

580\_(+0)

## ミウラ (スペイン / アニス酒)

南欧では定番のアニス酒は、和名ではセイヨウウイキョウと呼ばれるハーブの実を使ったお酒です。フェネルや八角と共通する成分「アネトール」による甘く爽やかな香りが特徴。当店ではスペイン南部アンダルシア産のアニス酒「ミウラ」をご用意しております。

580\_(+0)

## ティア・マリア “コールド・ブルー・コーヒー・リキュール” (イタリア / コーヒー酒)

17世紀にジャマイカに移住した欧州の名家に伝わるレシピをもとに造られるお酒です。ジャマイカ産のラムをベースに、マダガスカル産のバニラと良質なアラビカ種コーヒー豆を使い、「酸味」「甘味」「苦味」が心地良く調和した余韻の長いコーヒーリキュール。

680\_(+180)

## リターナー “アール・グレイ・ティー・リキュール” (日本 / 紅茶酒)

2002年公開の邦画「リターナー」に由来するこのお酒は、著名バーテンダー會津敏明氏が7年の歳月をかけ作り上げた紅茶リキュールです。選び抜いたスリランカ“ヌワラエリヤ”産の最上級茶葉を使用した、香り高く気品ある洗練された味わいです。

780\_(+280)

## ギークチェツロ「日向夏」(日本 / 日向夏酒)

「ギークチェツロ」は朝倉市の老舗蔵元「篠崎」のプロジェクト「SHINDO LAB」が手がけるリキュール。一流の素材を確かな技術でオタク(=ギーク)的にこだわり抜いて作ったお酒です。宮崎県綾町で無農薬栽培で育てられた日向夏の香りと味わいを存分に引き出した逸品です。

780\_(+280)

## ジファール “フルール・シュロ・ソヴァージュ” (フランス / エルダーフラワー酒)

手摘みした野性のエルダーフラワーで造られる妖艶でエキゾチックな香りが癖になるお酒です。ライチなどの完熟した果実の香りに、サフランやリコリス、満開を迎えた花々などが混ざり合った奥深い香りに思わずうっとりしてしまいます。

880(+380)

## 大和桜 紅芋 (日本 / 芋焼酎)

鹿児島県西部いちき串木野市の蔵「大和桜酒造」が手がける華やかで繊細な香りの芋焼酎。甘みの十分に乗った鹿児島産の紅芋を使用することで、華やかな風味が飲み心地を良くしてくれます。ソーダ割りにすることでより一層香りが引き立ち、女性にも人気です。

580\_(+0)

## 桜屋 ジン・オリジナル (日本 / ジン)

広島産の新鮮な柑橘類を主に、ヒノキ、緑茶、赤紫蘇、高原生姜など9種のボクニカルの風味を生かした今や日本を代表するジンです。香りの強い広島産のグリーンレモンを使用しているため、より爽やかな印象が余韻に残ります。

580\_(+0)