

バーの花といえはカクテル。今日の気分や装いに合わせてカクテルを選ぶのも楽しみのひとつ。メニューを見ても決まらないときは？目の前にバーテンダーがおります。素敵な時間を過ごすための一杯を一緒に探しましょう。時間はたっぷりあります。焦らないでゆっくりオーダーしてください。カクテルを選ぶ時間も心踊るものですから。

ライブラリーでは一杯一杯を吟味し、心を込め丁寧にカクテルをお作りしておりますので、通常より時間がかかる場合がございます。覚悟を決めてゆったりと流れる時間をお楽しみください。

スタンダードカクテルは1000円より、フルーツカクテルは1200円より料金を頂戴しております。同じカクテルでも使う材料などによって、料金が異なる場合がございますので、ご遠慮なくお尋ねください。

メニューにないカクテルでも喜んで仕立てさせていただきますので、お気軽に申し付けください。

目次

Gin Base	・・・ 3～9
Vodka Base	・・・ 10～11
Rum Base	・・・ 12～13
Tequila Base	・・・ 14～15
Brandy Base	・・・ 16～17
Whisky Base	・・・ 18～21
Liqueur Base	・・・ 22～25
Champagne Base	・・・ 26～27
Wine Base	・・・ 28～29
Hot Cocktails	・・・ 30～31
ライブラリーこだわりのスタンダード	・・・ 32～34
ライブラリーのオリジナルカクテル	・・・ 35～36
ライブラリーおすすめのハイボール	・・・ 37～38
ライブラリーといえばフルーツカクテル	・・・ 39

Gin & Tonic ジントニック

ジン
ライム
ソーダ
トニックウォーター

世界で最も愛されているカクテルですが、本当に美味しいジントニックに出会えることは数少ない。



Gin Ricky ジンリッキー

ジン
ライム
ソーダ

すっきりさわやか。何度飲んでも飽きない味わいです。



Gin Fizz ジンフィズ

ジン
レモン
カリブシロップ
ソーダ

通がパーティーを試すのにオーダーする、と言われるカクテル。ステアー・ビルド・シェーク、全ての技術が詰まっています。



Gin Buck ジンバック

ジン
ライム
ジンジャーエール

Buck は雄鹿の意味。強い飲み物ということだったのでしょうが、今では飲みやすいカクテルの代名詞。



Salty Dog ソルティードッグ (オールドスタイル)

ジン
グレープフルーツ
塩

1940年代イギリスで誕生した頃の処方。現在はウォッカベースで塩をグラスのふちにつける、アメリカ生まれのスタイルが一般的ですが、館長のおすすめは断然こちら。



Gimlet ギムレット

ジン
ライム

美味しいギムレットを作りたくてパーテンドーになりました。今でも模索し続けています。



Martini マティーニ

ジン
ドライヴェルモット
オレンジピターズ・
レモンピール

王様です。



White Lady ホワイトレディー

ジン
ホワイトキュラソー
レモン

不滅のレシピ。サイドカー・バラライカ・XYZ と並ぶショートカクテルの定番。スタンダードの合言葉、「30・15・15」。



Paradise パラダイス

ジン
アプリコット
オレンジ

昔は、材料の頭の文字を取って「ド・ア・オ（ドアを）開ければパラダイス」と覚えました。このカクテルを上手に作る事が出来れば1人前のバーテンダーになれる、と言われたものです。



Gin & Bitters ジンアンドビターズ

ジン
アンゴスチュラビターズ

ほとんど、ジンのストレート。ジンに複雑さとこくを与えます。



Bronx ブロンクス



ジン
スウィートヴェルモット
ドライヴェルモット
オレンジ

アメリカの禁酒法時代に生まれ
たといわれています。マフィア
が最も活躍した都市の名をいた
だいています。



Alaska アラスカ



ジン
シャルトリューズジョーヌ

氷を砕くようにシェークし、ア
ラスカの冷たい海を表現しま
す。シャルトリューズのヴェー
ルを使うと、エメラルドアイル
(またはグリーンアラスカ)と
いう名に。



Around the World アラウンドザワールド

ジン
パイン
グリーンミント

本来はショートの高いカクテル
なのですが、パインをたっぷり
と絞りと絞り、軽めのフルーツカクテ
ルに仕上げます。



Negroni ネグローニ

ジン
スイートヴェルモット
カンパリ

大好きな組み合わせです。三つ
の酒の相性が抜群。



Moscow Mule モスコーミュール

ウォッカ
ライム
ジンジャーエール

本来はスミノフとジンジャービールを使い、銅製のマグカップで提供するのですが、グラスが好きな館長は、現代風のレシピで。



Screwdriver スクリュードライバー

ウォッカ
オレンジ

レディーキラーとかつてはいわれたのですが・・・。



Balalaika バラライカ

ウォッカ
ホワイトキュラソー
レモン

このカクテルを練習することで、技術の幅が広がりました。意識の高さを要求されるカクテルです。



White Russian ホワイトルシアン

ウォッカ
コーヒーリキュール
生クリーム

デザートを作るイメージで、通常よりも甘めに仕立てます。



Boston Cooler ポストンクーラー

ラム
レモン
カリブシロップ
ジンジャーエール

バーテンダーを始めた当初から
好んでよく作っていました。



Daiquiri ダイキリ

ラム
ライム
カリブシロップ

仕事で疲れた時にどうぞ。鉱山
で働く人々の間で広まったとさ
れています。



Quarter Deck クォーターデッキ

ラム
シェリー
ライム

塩が入っていないのに、海の塩の味がする不思議なカクテルです。



XYZ エックスワイズィー

ラム
ホワイトキュラソー
レモン

「後がない」(by シティーハンター) という意味ではなく、「これ以上最高のものはない」という想いから名づけられました。



Margarita マルガリータ

テキーラ
ホワイトキュラソー
ライム
塩

狩猟の流れ弾に当たって亡くなった恋人を想い製作された、有名なカクテル。元々はフローススタイルでした。



Tequila Sunrise テキーラサンライズ

テキーラ
オレンジ・
レナデンシロップ

ローリングストーンズのメンバーがお気に入りのカクテルです。



Tequila Base ¥1,000

Matador マタドール

テキーラ
パイン
レモン

闘牛士の名に合わず、優しい飲み口です。



Side Car サイドカー

コニャック
ホワイトキュラソー
レモン

気品漂う古き良きカクテルです。



Jack Rose ジャックローズ

カルヴァドス
ライム
グレナデンシロップ

リンゴのブランデーの香りが官能的です。



Alexander アレキサンダー

コニャック
ブラウンカカオ
生クリーム

映画「酒とバラの日々」で主人公が酒の飲めない妻に勧めた、あまりにも有名なカクテルです。



French Connection フレンチコネクション

コニャック
アマレット

別名をイタリアン・スティンガーといいます。アマンズの核から香りを抽出したアマレットがコニャックを引き立てます。



Whisky Sour ウイスキーサワー

スコッチウイスキー
レモン
カリブシロップ

甘味と酸味のバランスを取るの
が最も難しいカクテルです。絶
妙のバランスでスコッチを昇華
させます。



Manhattan マンハッタン

ライウイスキー
スウィートヴェルモット
アンゴスチュラビターズ

マンハッタンは先住民族である
アルゴンキン族の言葉で「丘の
島」の意味。バーテンダーの間
では「酔っ払い」の意味で知ら
れています。いずれにしても、
カクテルの女王であることに変
わりはありません。



Old Pal オールドパル

ライウイスキー
ドライヴェルモット
カンパリ

「古き友」という名のいいカクテルです。館長は一生付き合いたいと思える友人と飲むことにしています。



New York ニューヨーク

ライウイスキー
ライム
グレナデンシロップ

ジャックローズのウイスキー版。かつては良くオーダーされたものです。



Francis Arbert フランシスアルバート

(ラジオ・オリジナル)

ワイルドターキー
タンカレー

フランク・シナトラの本名。ラジオのスタッフは、カクテル名ではなくシナトラと呼んでいます。強くて上品、素晴らしいカクテルです。



God Father ゴッドファーザー

バーボンウイスキー
アマレット

ベースをスコッチと表記してあるカクテルブックが多いのですが、映画が公開された後に生まれたことを考慮し、アメリカのイタリアンマフィアということで、バーボンをベースにしています。



Rusty Nail ラスティーネイル

スコッチウイスキー
ドランブイ

こんなに美味しいのになぜ「腐
った釘」？



Spumoni スプモーニ

カンパリ
グレープフルーツ
トニックウォーター

少しほろ苦い三つの材料を合わせると・・・。体感してください。



Campari Orange カンパリオレンジ

カンパリ
オレンジ

イタリアでは「ガリバルディ」とも呼ばれ、古くから愛されています。ガリバルディはイタリア王国統一に貢献した英雄です。



Fuzzy Navel ファジーネーブル

ピーチ
オレンジ

20年ほど前にカルーアミルク
と並び、物凄く流行ったカクテ
ルです。



Cassis Grapefruit カシスグレープフルーツ

カシス
グレープフルーツ

ライブラリーのカシスリキュ
ールはそのまま飲んでも、とても
美味。甘いだけではありません。



Gulf Stream ガルフストリーム

ピーチ
ブルーキュラソー
ウォッカ
パイン
グレープフルーツ

本来はショートカクテルですが、フルーツたっぷりに仕上げます。



Charlie Chaplin チャーリーチャップリン

アプリコット
スロージン
レモン

甘酸っぱい初恋のようなカクテルです。



Grasshopper グラスホッパー

ホワイトカカオ
ミント
生クリーム

チョコミントミルク。ほっぺが
落ちそうなバツタです。



Golden Cadillac ゴールデンキャデラック

ホワイトカカオ
ガリアーノ
生クリーム

カカオ・バニラ・アニスの香りが
一体となり、至福のデザート
カクテルへと変貌します。



Kir Royal キールロワイヤル

カシス
シャンパン

なにか良いことがあった日に。



Mimosa ミモザ

オレンジ
シャンパン

誰かを祝いたいときに。



Black Velvet ブラックベルベット

黒ビール
シャンパン

静かな夜を楽しみたいときには。



French 75 フレンチ75

ジン
レモン
カリブシロップ
シャンパン

ジンフィズよりも格段に難しい。全ての材料を理解しないと作れません。



Kir キール

白ワイン
カシス

食前酒の代名詞。カシスの赤が映え、白ワインが黄金色に輝く。混ぜずにお召し上がりください。



Wine Cooler ワインクーラー

赤ワイン
オレンジ
オレンジキュラソー
グレナデンシロップ

ワインは赤・白・ロゼ、何を使用してもよいのですが、ライブラリーのワインクーラーは赤がおすすめ。仕上がりをご覧ください。



American Lemonade アメリカンレモネード

赤ワイン
レモン
カリブシロップ
水

なぜアメリカンなのかまったく
解かりませんが、今ではワイン
カクテルの定番。レモネードの
バランスが決め手です。



Bamboo バンブー

シェリー
ドライヴェルモット
オレンジビターズ

日本生まれの優れたカクテル。
食前におすすめです。



Vin Chaud ヴァンショウ

赤ワイン
オレンジ
オレンジキュラソー
カリブシロップ
クローブ

凍えそうな夜に。フランス語で
ホットワインの意味です。



Irish Coffee アイリッシュコーヒー

コーヒー
アイリッシュウイスキー
生クリーム
カリブシロップ

1942年アイルランド。ジョー・シェリダン氏が旅客機の乗客のために考案。濃いコーヒーに赤ざらめ、固いホイップクリーム、というのが定番ですが、アイルランドほど寒くはないので、優しくお作りします。



Felix Felicis フェリックスフェリシス
(ライブラリーオリジナル)

カルヴァドス
ジンジャーエール
オレンジ
レモン
ハチミツ

ハリーポッターに登場する、幸運の薬です。これを飲めばマルー日ラッキーになれる？ちなみに館長は、風邪をひいたときに飲んでいました。



Singapore Sling シンガポールスリング

(ラッフルズホテルスタイル)

ジン
レモン
パイン
ソーダ
ホワイトキュラソー
ベネディクティン
チェリーブランデー
グレナディンシロップ
アンゴスチュラビターズ



実際にラッフルズホテルのチーフバーテンダーから教わったレシピでお作りします。

Bloody Mary ブラッディーメアリー

ウォッカ
トマト
レモン
ウスターソース
塩
コショウ



フレッシュのトマトと濃厚なトマトジュースでトマトの美味しさを完全に引き出します。料理を作っているみたいです。

Red Eye レッドアイ

トマト
黒ビール
ウスターソース
塩・コショウ

レッドアイと呼んでいいものか。黒いレッドアイです。くせになります。



Frozen Daiquiri フローズンダイキリ

ラム
ライム
カリブシロップ
マラスキーノ

ヘミングウェイがこよなく愛したカクテル。季節を問わずお楽しみください。



Mojito モヒート

ラム
ライム
カリブシロップ
ソーダ
ミントの葉

ライブラリーの人気者。良いミントが手に入らないときは作りません。



Mint Julep ミントジュレップ

バーボンウイスキー
ライム
カリブシロップ
水
ミントの葉

ケンタッキー・ダービーの公式ドリンク。モヒートと同じく、良いミントのない場合はお出しできません。



Lias イーリアス

ジン
ホワイトキュラソー
ウゾ

シュリーマン著「古代への精熱」
に触発され制作しました。名は
ホメイロスの叙事詩から。ギリ
シャの香り漂うカクテルです。
強いです。



Café to Rum カフェトラム

水出しコーヒー
ラム

別名を H's Special。優しいコ
ーヒーにベネズエラ産のラム
を。味わいに豊潤なこくが生ま
れます。



Farrokh Bulsara ファルーク・バルサラ

コーヒーリキュール
ヘーゼルナッツリキュール
オレンジキュラソー
生クリーム

歌詞も解からないのに涙が溢れて止まらなかった。中学生時代ラジオから流れてきたその歌声は僕を虜にした。「フレディー」とお呼び！ください。



いつ飲んでも飲み飽きないのがハイボールの良さ。素材の爽やかな香りを引き立て、フルーティーな飲み口を持続させます。オーダーに迷ったらハイボールを。

Calvados Highball カルヴァドスハイボール

素敵な女性に召し上がっていた
だきたい、薫り高い一杯。



Super Highball スーパーハイボール

レモンハートの前チーフパーテ
ンダー伊藤氏の傑作。フレンデ
ッドスコッチにキーモルトをト
ッピングするという、すごいハ
イボールです。



Picon Soda ピコンソーダ

オレンジ果皮・ゲンチアナ（リンドウ科）の根・キナ（アカネ科）の樹皮を配合。健胃・強壮に。オレンジの香りが爽やかです。



Campari Soda カンパリソーダ

30 種以上のハーブ、スパイスを配合。最初の商品名は、Bitter All' uso d' Hollandia（ビッテル・アルーソ・ドランディア）という長い名前でした。木馬館のロゴは100年以上前のカンパリのポスターです。



メロン・イチゴ・バナナ・パイン・マンゴー・スイカ・サクロ・桃・巨峰・洋梨・リンゴ・和梨・柿などなど
季節をフルーツで感じる。素敵な贅沢です。まずはその日にあるフルーツの中から、お好きなものをお選びください。ライブラリーではオーダーを受けてから、フルーツを捌き始めます。手絞りで上質なジュースだけを丁寧に抽出しますので、お手元に届くまでにある程度のお時間を頂戴いたします。フルーツの状態、部位によって、合わせる酒が変わりますので、あらかじめどのようなレシビになるのかお答えすることが出来ない場合がございます。強く、弱く、ノンアルコールで、爽やかに、甘めになどのご要望は喜んで伺いますので、お申し付けください。

