

FRESH FRUITS COCKTAILS

〈フレッシュフルーツのカクテル〉

メロン・イチゴ・バナナ・パイナップル・マンゴー・スイカ・ザクロ・桃・巨峰・洋梨・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。

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致します。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も喜んで伺います。

WATERMELON



MELON



STRAWBERRY



PERSIMMON



PEAR



NON ALCOHOL COCKTAILS

〈ノンアルコールカクテル〉

ライブラリーではお酒を召し上がらない方にもバーの素敵な時間を楽しんでいただくためのノンアルコールカクテルをたくさんご用意しております。

フレッシュフルーツのノンアルコールカクテルに加え、様々なノンアルコールカクテルがございますのでお気軽にバーテンダーにお申し付けください。

・ COFFEE
(氷出しコーヒー)

・ SALATOGA COOLER
(サラトガクーラー)

・ TEA
(紅茶)

・ SINDELELA
(シンデレラ)

・ OOLONG TEA
(烏龍茶)

・ SHARLIE TEMPLE
(シャーリーテンブル)

・ VERGIN BREEZE
(バージンブリーズ)

・ VERGIN MARY
(バージンメアリー)

HOT COCKTAILS

〈ホットカクテル〉



HOT BUTTERED RUM

〈ホットバタードラム〉

ホットカクテルの定番。身体が芯から温まります。

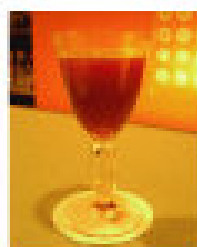


ライブラリー オリジナルカクテル

HOT PATRON RUM COW

〈ホットパトロンラムカウ〉

贅沢なコーヒーマリキュールとラム、ミルクで作る至福のホットカクテル。



VIN CHAUD

〈ヴァンショウ〉

凍えそうな夜に。フランス語でホットワインの意味です。

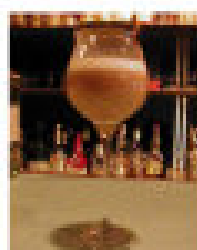


ライブラリー オリジナルカクテル

FELIX FELICIS

〈フェリックスフェリシス〉

ハリーポッターに登場する幸運の薬です。これを飲めばマル一日ラッキーになれる？ ちなみに館長は風邪をひいた時に飲んでいました。



IRISH COFFEE

〈アイリッシュコーヒー〉

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、硬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。

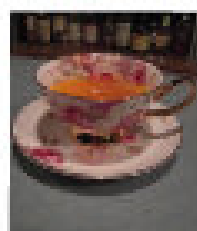


ライブラリー オリジナルカクテル

BUTTER BEER

〈バタービール〉

ハリーポッター、ホグズミードにある酒場「三本の箒」で一番人気の飲み物。



HOT ITALIANO

〈ホットイタリアーノ〉

アマレット（杏の核を使ったリキュール）とオレンジで作るフルーティなホットカクテルです。

CREAM & MILK COCKTAILS

〈クリーム & ミルクカクテル〉



ALEXANDER

〈アレキサンダー〉

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。



GLASS HOPPER

〈グラスホッパー〉

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〉

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。



ライブラリー オリジナルカクテル

FARROKH BALSARA

〈ファルークバルサラ〉

歌詞もわ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。



ライブラリー オリジナルカクテル

CASSIS AU LAIT

〈カシス・オ・レ〉

フランス産の丁寧な造りのカシスリキュールを使い、上品なミルクカクテルに仕立てます。



ライブラリー オリジナルカクテル

FRAMBOISE AU LAIT

〈フランボワーズ・オ・レ〉

本いちごのリキュールとミルクの相性が最高。何度も口をつけたくなる味です。



ライブラリー オリジナルカクテル

PECHE AU LAIT

〈ペシェ・オ・レ〉

ペシェとはフランス語で「桃」の意味。

フランスの修道院で造られているピーチリキュールが優しく香ります。

COCKTAILS

〈ジンベース〉



GIN & TONIC

〈ジントニック〉

世界で最も愛されているカクテルですが、本当におい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〉

すっきりさわやか。何度飲んでもあきない味わいです。



GIN FIZZ

〈ジンフィズ〉

通がバーテンダーをためすのにオーダーされると言われるカクテル。ステアー、ビルド、シェイク、全ての技術がつまっています。



GIN BUCK

〈ジンバック〉

Buck は牡鹿の意味。強いカクテルということだったので、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〉

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グラスのふちに塩をつける。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〉

美味しいギムレットをつくりたくてバーテンダーになりました。今でも模索し続けています。



MARITINI

〈マティーニ〉

カクテルの王様です。

COCKTAILS

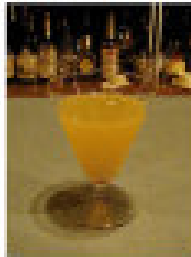
〈ジンベース〉



WHITE LADY 〈ホワイトレディー〉

不滅のレシピ。

サイドカー、パラダイカ、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〉

昔は、材料の頭の文字をとって「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ことであれば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〉

ほとんど、ジンのストレート。ジンに複雑さとコクを与えます。



BRONX 〈ブロンクス〉

アメリカの禁酒法時代に生まれたと言われています。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〉

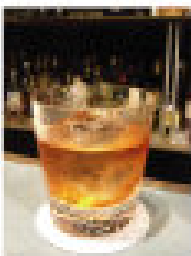
氷を砕くようにシェークし、アラスカの冷たい氷を表現します。シャルトリューズのヴェール（緑）を使うとエメラルドアイル（またはグリーンアラスカ）という名に。



AROUND THE WORLD

〈アラウンドザワールド〉

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

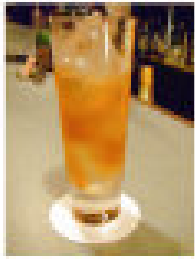


NEGRONI 〈ネグロニ〉

大好きな組合せです。三つの酒の相性が抜群。

COCKTAILS

〈ウォッカベース〜ラムベース〉



MOSCOW MULE 〈モスコージュール〉

本来はスミノフとジンジャービアを使い、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。



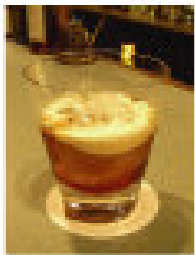
SCREWDRIVER 〈スクリュードライバー〉

レディーキラーとかつては言われたものですが・・・。



BALALAIKA 〈バラライカ〉

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〉

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 〈ボストンクーラー〉

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〉

仕事で疲れた時にどうぞ。釜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〉

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。

COCKTAILS

〈ラム～テキーラ～ブランデーベース〉



XYZ 〈エックスワイズィー〉

「後がない」(by シティハンター) 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〉

狩猟の流れ弾に当たって亡くなった恋人を想い制作された、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〉

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。



MATADOR 〈マタドール〉

闘牛士の名に合わず、優しい飲み口です。



SIDE CAR 〈サイドカー〉

気品漂う古き良きカクテルです。



JACK ROSE 〈ジャックローズ〉

リンゴのブランデーの香りが官能的です。



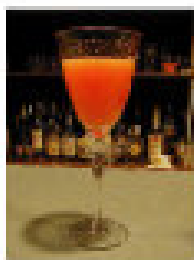
FRENCH CONNECTION

〈フレンチコネクション〉

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

COCKTAILS

〈リキュールベース〉



SPUMONI 〈スプモーニ〉

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

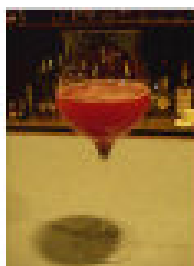
〈カンパリオレンジ〉

イタリアでは「ガリバルディ」と呼ばれ、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〉

20年ほど前にカルーアミルクと一緒に、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〉

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〉

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〉

甘酸っぱい初恋のようなカクテルです。



ライブラリー オリジナルカクテル

PURE 〈ピュア〉

フランボワーズが優しく香ります。

COCKTAILS

〈ウイスキーベース〉



WHISKEY SOUR 〈ウイスキーサワー〉

甘みと酸味のバランスをと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〉

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〉

「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。



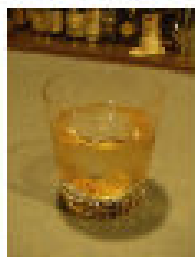
NEW YORK 〈ニューヨーク〉

ジャックローズのウイスキー版。
かつてはよくオーダーされたものです。



FRANCIS ALBERT 〈フランシスアルバート〉

フランク・シナトラの本名。バーラジオのオリジナルカクテルです。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〉

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。

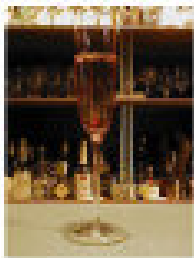


RUSTY NAIL 〈ラスティネイル〉

こんなに美味しいのになぜ「腐った釘」？

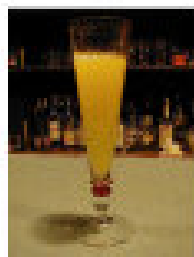
COCKTAILS

〈ワインベース〉



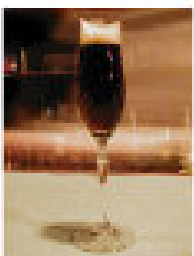
KIR ROYAL 〈キールロワイヤル〉

なにか良いことがあった日に。



MIMOSA 〈ミモザ〉

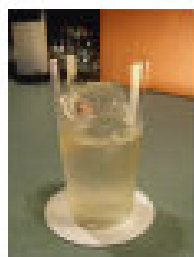
誰かを祝いたいときに。



BLACK VELVET

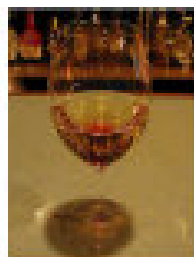
〈ブラックベルベット〉

静かな夜を楽しみたいときに。



FRENCH 75 〈フレンチ75〉

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〉

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〉

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。



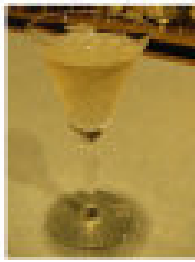
AMERICAN LEMONADE

〈アメリカンレモネード〉

なぜアメリカンなのか全くわかりませんが、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。

COCKTAILS

〈こだわりのスタンダード〉



BAMBOO

〈バンブー〉

日本生まれの優れたカクテル。食前におすすめです。



SINGAPORE SLING

〈シンガポールスリング〉

ラッフルズスタイルのシンガポールスリング。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

〈ブラッディーマアリー〉

フレッシュ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よ。



RED EYE

〈レッドアイ〉

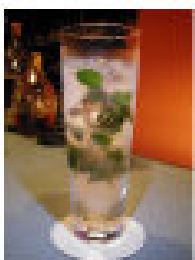
レッドアイと呼んでいいものが。黒いレッドアイです。くせになります。



FROZEN DAIQUIRI

〈フローズン ダイキリ〉

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〉

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。

COCKTAILS

〈こだわりのスタンダード～オリジナルカクテル〉



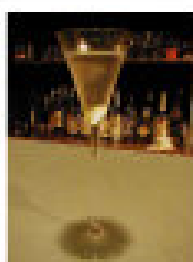
SOL CUBANO 〈ソルクバーノ〉

「キューバの太陽」という名のカクテル。葉巻との相性が最高です。



BOCCIE BALL 〈ボッチボール〉

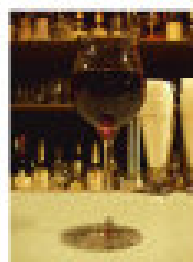
ドッチボール、ではなく、ボッチボール。
アマレットとオレンジ、ソーダで作る爽やかなカクテルです。



ライブラリー オリジナルカクテル

LLIAS 〈イーリアス〉

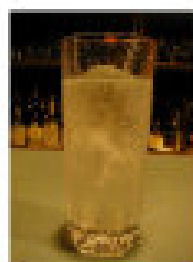
シュリーマン著「古代への情熱」に触発され製作しました。名はホメイロスの叙事詩から。ギリシャの香り漂うカクテルです。強いです。



ライブラリー オリジナルカクテル ライブラリー オリジナルカクテル

HIDE CAFE 〈ハイドカフェ〉

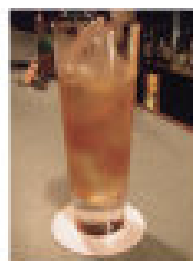
美味しい水出しコーヒーに隠れているのは・・・？



ライブラリー オリジナルカクテル

SUDA SODA 〈スダソーダ〉

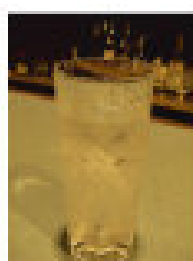
カルヴァドス「ロジェグルー」で氷をリンスし、スーパーハイボールを作ります。このカクテルができた時の感動を忘れられません。



ライブラリー オリジナルカクテル

1001 〈ゼロワン〉

カンバリとグラッパ（ぶどうの絞りかすから作るブランデー）で作る香り高いカクテル。イタリアの風が吹きます。



HIGH BALL 〈ハイボール〉

ウイスキーだけでなく、カルヴァドス、ピゴン、カンバリ、フェルネットブランカなど様々なお酒で楽しんでいただけます。

ひと味違うライブラリーのハイボールをぜひお試しください。