

メーカーズマーク・カクテルレシピ

Apple Angel アップル・エンジェル

メーカーズマーク：30ml / ポモー・ド・ノルマンディー：30ml

氷で満たしたロックグラスにメーカーズマークとポモー・ド・ノルマンディーを注ぎ、軽くかきまぜます。ご家庭でもトライしてみてください。



Aroma Top アロマトップ

メーカーズマーク：45ml / アンゴスチュラ・アロマティック・ビターズ：4ダッシュ
ソーダ：適量

氷を入れたグラスに、メーカーズマーク、アンゴスチュラ・アロマティック・ビターズを加え、お好みでソーダを加えます。ご家庭でもトライしてみてください。

Kentucky Champagne ケンタッキー・シャンパン

メーカーズマーク：30ml / アップルタイザー：適量 / マラスキーノチェリー：1個

メーカーズマークをフルート型シャンパン・グラスに注ぎ、冷やした(スパークリング)アップルタイザーで満たします。マラスキーノチェリーを沈めます。ご家庭でもトライしてみてください。



Maker's Fizz メーカーズフィズ

メーカーズマーク：30~45ml / レモンジュース：15ml
シュガーシロップ(マイガムシロップ)：15ml / ソーダ：適量 / レモン：お好みで

グラスに氷をたっぷり入れ、メーカーズマーク、レモンジュース、シュガーシロップを加えて、ソーダで満たします。ご家庭でもトライしてみてください。

メーカーズマーク・カクテルレシピ

Maker's Highball メーカーズ・ハイボール

メーカーズマーク：30ml / ソーダ：適量

グラスに氷を入れ、メーカーズマークを注ぎます。
冷やしたソーダをメーカーズマーク1に対し3の割合でグラスのふちにそわすように注ぎます。
最後にマドラーで軽くかきまぜます。ご家庭でもトライしてみてください。



MM Ginger メーカーズマーク・ジンジャー

メーカーズマーク：30ml / ジンジャー・エール：適量

ロック・グラスに氷を入れ、メーカーズマークを注ぎます。
ジンジャーエールで満たし、お好みでオレンジ・スライスを飾ります。
ご家庭でもトライしてみてください。

The Redhead ザ・レッドヘッド

メーカーズマーク：30ml / ソーダ：適量 / クランベリージュース：適量 / カットライム：1個

氷で満たしたロック・グラスにメーカーズマーク、ソーダ、
少量のクランベリージュースを注ぎ、ライムをグラスの縁に飾ります。
ご家庭でもトライしてみてください。



Beautiful Dream ビューティフル・ドリーム

(絵里香 中村健二氏オリジナル・カクテル
2010メーカーズマーク・カクテル・コンペティション世界大会グランプリ受賞作品)

メーカーズマーク：60ml / ルジェ・ビーチ・リキュール：30ml
モナン・ビーチ・シロップ：10ml / フレッシュ・レモン・ジュース：10ml
アセロラ・ドリンク：100ml~120ml

アセロラ・ドリンク以外の材料をシェイクし、クラッシュド・アイスを入れた
ピューターカップに注ぎます。アセロラ・ドリンクで満たし、りんご、オレンジ、
チェリー、ライムのクシ切りを飾り、ストロー2本を添えます。

メーカーズマーク・カクテルレシピ

California Lemonade

カリフォルニア・レモネード

メーカーズマーク：40ml / フレッシュレモン：10ml / フレッシュライム：10ml
マイグレナデンシロップ：1tsp / マイガムシロップ：1tsp / ソーダ：適量

シェイカーに材料と氷を入れシェイクし、氷を入れたコリンズ・グラスに注ぎます。
冷やしたソーダで満たし、軽くかきまぜます。



ENSEMBLE

アンサンブル (～RESTAURANT Bar AMUSEMENT

寒河江 登氏オリジナルカクテル～)

メーカーズマーク：45ml / パイナップルジュース：60ml
フレッシュオレンジジュース：60ml / ホワイトキュラソー：15ml
ヘーゼルナッツ・リキュール：10ml / マイグレナデンシロップ：8ml / マイガムシロップ：1tsp※

マイグレナデンシロップを除いた材料をシェイクし、クラッシュド・アイスを含めた
大型のタンブラーに注ぎ、マイグレナデンシロップを加えます。最後にストローとミントの葉を
添えます。よくかき混ぜると大変おいしくお召しあがりいただけます。
※お店では自家製シュガーシロップを使用しております。

Gran Torino

グラン・トリノ

(BAR 石の華 石垣忍氏オリジナル・カクテル)

メーカーズマーク：40ml / ドメーヌ・サトネイ・クレーム・ド・カシス：10ml
フレッシュ・クリーム：10ml

氷を入れたグラスにメーカーズマークとドメーヌ・サトネイ・クレーム・ド・カシスを入れ、
最後にホイップクリームをフロートします。



Maker's Mark Summer Breeze

メーカーズマーク・サマーブリーズ

メーカーズマーク：30ml / オレンジリキュール：15ml
ジンジャーエール：適量 / カットオレンジ：1個

ロック・グラスを氷で満たします。
メーカーズマークとオレンジリキュールを注ぎ入れた後、ジンジャーエールで満たします。
お好みでオレンジを飾ります。

メーカーズマーク・カクテルレシピ

Maker's Mojito メーカーズ・モヒート

メーカーズマーク：30ml / フレッシュミント：適量
シュガーシロップ (マイガムシロップ)：15ml / ライムジュース：10ml / トリプルセック：5ml
アイ스티ー：適量 / ライムスライス：1枚

砂糖でスノースタイルにしたトール・グラスにシュガーシロップ、ライムジュース、トリプルセックを注ぎ、ミントの葉をつぶします。氷を入れ、メーカーズマークを注ぎ、アイ스티ーで満たします。ライムスライスをグラスの縁に飾ります。



Mint Julep ミント・ジュレップ

メーカーズマーク：30ml / フレッシュミント：適量
シンプルシロップ (マイガムシロップ)：15ml / ミネラルウォーター：少量

メーカーズマーク以外の材料をグラスに注ぎ、ミントの葉をつぶします。クラッシュド・アイス詰め、メーカーズマークを注ぎよくかきまぜます。最後にミントの葉とストローを飾ります。

Old Fashioned オールド・ファッシュヨンド

メーカーズマーク：45ml / アンゴスチュラ・アロマティック・ビターズ：2ダッシュ
カットオレンジ：1個 / カットレモン：1個 / マラスキノチェリー (梗付)：1個 / 角砂糖：1個

オールド・ファッシュヨンド・グラスに角砂糖を入れ、アンゴスチュラ・アロマティック・ビターズを振りかけ染み込ませます。氷を入れた後にメーカーズマークを注ぎ、オレンジ、レモン、チェリーを飾ります。



Smash of Ruby grapefruit & Rosemary

ルビーグレープフルーツとローズマリーのスマッシュ
(BAR 石の華 石垣忍氏オリジナル・カクテル)

メーカーズマーク：40ml / ルビーグレープフルーツ：1/4個 / ローズマリー：適量
フレッシュライムジュース：10ml / マイガムシロップ：1tsp / ソーダ：適量

コリンズ・グラスにローズマリーとフレッシュのルビーグレープフルーツをカットして入れ、メーカーズマークを注ぎ、マドリングし、果汁とローズマリーの風味を出します。最後にクラッシュド・アイス詰め、ライムジュースとガムシロップを加え、ソーダで満たします。