

クラシック部門

Entry No.
19



前田 遙
(東京都町田市)

Station Memories

使用材料名:
 タンカレーロンドンドライジン…30ml
 マリープリーザールクレームドバナナ…15ml
 ピーチシロップ…5ml
 レモンシロップ…5ml
 フレッシュミルク…5ml
 グラス: 4oz カクテルグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: グレープフルーツピール、オレンジピール、ライムピール、
 リンゴ、パイナップルリーフ、竹串、水あめ

勤務先: **SHOT BAR SweetSeason 町田店**

〒194-0013 東京都町田市原町田 6-14-4 興輪ビル 2F
 TEL: 042-722-6810

Entry No.
20



山下 泰裕
(埼玉県さいたま市)

Passe relle ~架け橋~

使用材料名:
 ルジェクレームドアプリコット…20ml
 ボルスカカオブラウン…10ml
 オレンジジュース…20ml
 レモンジュース…10ml
 グランマルニエコルドンレージュ…1tsp
 グラス: 3oz カクテルグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: オレンジピール、グレープフルーツピール、ライムピール、マラスキーネリ、
 金鈴

勤務先: **THE BAR FINLAGGAN**

〒330-0802 埼玉県さいたま市大宮区宮町 2-100-2
 TEL: 048-642-9999

Entry No.
21



久保田 敏之
(神奈川県茅ヶ崎市)

Prairie Winds ~草原の風~

使用材料名:
 タンカレー…25ml
 ミドリ…10ml
 デカイパーバタースコッチキャラメル…10ml
 エルダーフラワーシロップ…5ml
 フレッシュレモンジュース…10ml
 グラス: 4oz カクテルグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: グレープフルーツピール、ライムピール、オレンジピール

勤務先: **BAR HIKARI**

〒253-0052 神奈川県茅ヶ崎市幸町 3-11 大和第2ビル 1F-E
 TEL: 0467-83-1121

Entry No.
22



岡崎 涼子
(兵庫県神戸市)

Ruri

使用材料名:
 アブソルートベリアサイ…20ml
 ルジェクレームドベア…20ml
 ボルスバルフェタムール…10ml
 ボルスブルー…5ml
 レモンジュース…5ml
 グラス: 4oz カクテルグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: レモンピール、ミントチェリー

勤務先: **ORIENTAL HOTEL The Bar J.W.Hart**

〒650-0034 兵庫県神戸市中央区京町 25
 TEL: 078-326-1577

Entry No.
23



長嶋 樹
(埼玉県上尾市)

香りの扉

使用材料名:
 クレームドキョホウ…20ml
 パカルデイスベリオールラム…20ml
 イエーガーマイスター…5ml
 フレッシュブラッドオレンジジュース…10ml
 フレッシュレモンジュース…5ml
 グラス: 4oz カクテルグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: ベルローズ、巨峰

勤務先: **Bar Calm**

〒362-0042 埼玉県上尾市谷津 2-1-50-1F
 TEL: 048-775-9505

Entry No.
24



川原 羊右
(神奈川県横浜市)

Your Beast

使用材料名:
 ベルスコッチウイスキーオリジナル…25ml
 ルジェクレームドベア…15ml
 フォションティールキユール…10ml
 ローズシロップ…5ml
 フレッシュライムジュース…5ml
 グラス: 4oz カクテルグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: ベルローズ、ライムピール、グレープフルーツピール、
 リンゴ、セルフィーユ、竹串、水あめ

勤務先: **Bar Soul Cocktail's**

〒227-0062 神奈川県横浜市青葉区青葉台 2-5 アレックスビル 3F
 TEL: 045-989-3985

Entry No.
25



山野井 訓子
(栃木県宇都宮市)

Dulces

使用材料名:
 トレスマゲイヤスレボサド…20ml
 マンゴヤン…20ml
 モーツァルトホワイト…20ml
 ボルスブルー…1tsp
 グラス: 4oz カクテルグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: オレンジピール、ライムピール

勤務先: **BAR 山野井**

〒320-0802 栃木県宇都宮市宮野町 2-6 高橋ビル 7F
 TEL: 028-638-8456

Entry No.
26



長谷川 貴弘
(兵庫県神戸市)

WALTZ

使用材料名:
 アブソルトヴァニリア…30ml
 ルジェベア…20ml
 ジェット 27…10ml
 シャルトリュースヴェール…1tsp
 グラス: 4oz カクテルグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: マラスキーネリ、オレンジピール、ライムピール、グレープフルーツピール、
 金鈴

勤務先: **ORIENTAL HOTEL The Bar J.W.Hart**

〒650-0034 兵庫県神戸市中央区京町 25
 TEL: 078-326-1577

Entry No.
27



川島 健太郎
(東京都国立市)

Brand New Sunset

使用材料名:
 ブラウグランソラーージュ…25ml
 パイナップルリーフ…10ml
 マンゴーシロップ…10ml
 フレッシュオレンジジュース…15ml
 グラス: 4oz カクテルグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: グレープフルーツピール、リンゴ、マラスキーネリ、オレンジピール、金鈴

勤務先: **BAR Gem Stone**

〒186-0002 東京都国立市東 1-18-7 ぐらんぽると国立 1F
 TEL: 042-575-7728