

## クラシック部門

**Entry No.**  
**28**



LIN, CHIA-SHENG  
(台北市)

**Dreams DIY**

使用材料名:  
 Godet Antarctica Icy Cognac...15ml  
 Marie Brizard Tea Liqueur...20ml  
 Mojito Mint Syrup...10ml  
 Osmanthus Black Tea...30ml  
 Sea Salt Foamed Milk...Moderate  
 グラス: カクテルグラス  
 作り方: シェイク  
 デコレーション: パイナップルリーフ、リンゴ  
 勤務先: **TAIPEI BARTENDER ASSOCIATION**  
 No.549, Sec.1, Zhongshan Rd., Winwu Township,  
 Taoyuan County, Taiwan (R.O.C.)

**Entry No.**  
**29**



Yu-Hui Chen  
(台北市)

**Walzer**

使用材料名:  
 Beefeater Gin...30ml  
 Millet wine(i-na)...10ml  
 Pineapple juice...5ml  
 Grape Cranberry Juice...30ml  
 Gold Medal Taiwan Beer  
 グラス: ワイングラス  
 作り方: シェイク  
 デコレーション: レモンピール、オレンジピール、チェリー  
 勤務先: **Route 9 Bar**  
 No.889 Cheng-Chi N.Rd. Taitung City, Taiwan 950

**Entry No.**  
**30**



SUNG-YU, HUANG  
(台北市)

**THE CUP OF WIN TO USE**

使用材料名:  
 ANTARCTICA ICY COGNAC...30ml  
 MOZART AMADE CHOCOLATE...15ml  
 DISARONNO ORIGINAL AMARETTO...15ml  
 VANILLA SYRUP...1dash  
 FRESH ORANGE JUICE...1dash  
 グラス: カクテルグラス  
 作り方: シェイク  
 デコレーション: パイナップル、オレンジ  
 勤務先: **台北市調酒協會**  
 台北市 10341 大同區延平北路一段 155 號

**Entry No.**  
**31**



Jhang, Hong-Sheng  
(台北市)

**Cola cafe**

使用材料名:  
 Vodka...30ml  
 lemon juice...15ml  
 Cafe liqueur...15ml  
 Cola  
 グラス: オールドファッショングラス  
 作り方: シェイク  
 デコレーション: オレンジ  
 勤務先: **Route 9 Bar**  
 No.889 Cheng-Chi N.Rd. Taitung City, Taiwan 950

**Entry No.**  
**32**



Lu Yi Ting  
(台北市)

**Elegant**

使用材料名:  
 HIBIKI 12years...20ml  
 PRUCIA-PLUM LIQUEUR DE FRANCE...15ml  
 Osmanthus Oolong tea...15ml  
 Fresh lime juice...10ml  
 グラス: カクテルグラス  
 作り方: シェイク  
 デコレーション: リンゴ、木犀、レモン、チェリー  
 勤務先: **台北市調酒協會**  
 台北市 10341 大同區延平北路一段 155 號

**Entry No.**  
**33**



PAN JIAN-CUN  
(台北市)

**Perfect LADY**

使用材料名:  
 VIGNE...60ml  
 CHASE RHUBARB LIQUEUR...20ml  
 Lavender Syrup...20ml  
 Fresh Lemon juice...15ml  
 AZTEC CHOCOLATE BITTERS...2dash  
 グラス: シャンパングラス  
 作り方: シェイク  
 デコレーション: ラベンダー、金粉  
 勤務先: **台北市調酒協會**  
 台北市 10341 大同區延平北路一段 155 號

**Entry No.**  
**34**



HSIEH, CHIA-CHI  
(台北市)

**Believe in love**

使用材料名:  
 White Rum...30ml  
 MARTINI BIANCO...10ml  
 DITA Lychee Liqueur...10ml  
 Pineapple Syrup...10ml  
 Fresh Grape juice...20ml  
 グラス: カクテルグラス  
 作り方: シェイク  
 デコレーション: クリーム、レモン、プラムパウダー  
 勤務先: **台北市調酒協會**  
 台北市 10341 大同區延平北路一段 155 號

**Entry No.**  
**35**



佐々木 麗  
(富山県魚津市)

**Super moon ~光輝く満月~**

使用材料名:  
 No3 ロンドンドライジン...20ml  
 デカイパーブルスベリー...20ml  
 ボルスパルフェタムール...10ml  
 アセロラジュース...5ml  
 フレッシュレモンジュース...5ml  
 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: ドレンチェリー、金箔、水飴、ライスペーパー、アラザン、レースンの桜  
 勤務先: **Power**  
 〒937-0051 富山県魚津市駅前新町 10-8 トーク 2F  
 TEL: 0765-24-6011

**Entry No.**  
**36**



浅井 克昭  
(兵庫県神戸市)

**L'aventure**

使用材料名:  
 グレグースウォッカポワール...30ml  
 ルジェグリーンアップル...10ml  
 グリーンバナナ...10ml  
 シャルトリュージュジュース...5ml  
 ジェット 27...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: ミント、オレンジ、ブルーベリー、バナナリーフ  
 勤務先: **ORIENTAL HOTEL KOBE TheBar J.W.Hart**  
 〒600-0034 兵庫県神戸市中央区京町 25  
 TEL: 078-326-1577