

## クラシック部門

**Entry No.**  
**37**



**久野 修平**  
(東京都中央区)

**Misty Blues**

使用材料名:  
ルジェクレームドブルーベリー…35ml  
ミスティア…15ml  
フレッシュクリーム…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:グレープフルーツピール、ライムピール、オレンジピール、ブラックオリーブ、桃

勤務先: **JBA BAR SUZUKI**

〒104-0061 東京都中央区銀座 5-4-15 ソニー通り西五ビル 4 階  
TEL: 03-3572-0546

**Entry No.**  
**38**



**山崎 香奈**  
(神奈川県鎌倉市)

**Cosmos**

使用材料名:  
アブソルートベリアサイ…25ml  
グランマルニエ…15ml  
ヨーグリート…5ml  
ボムグレナートシロップ…5ml  
コーディアルライムシロップ…10ml  
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: ライムピール、オレンジピール、レモンピール

勤務先: **BAR TENDERS**

〒247-0056 神奈川県鎌倉市大船 1-12-4 大地ビル 2F  
TEL: 0467-81-4404

**Entry No.**  
**39**



**石光 拓也**  
(沖縄県那覇市)


**glaring**

使用材料名:  
グレイグース…20ml  
アリーゼゴールドパッション…20ml  
マリプリーザールクレームドフレイズ…10ml  
フレッシュレモンジュース…10ml  
マリプリーザールグレナデンシロップ…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: ベルローズ、ミントリース、ブラックオリーブ、金粉

勤務先: **ロワジールホテル那覇**

〒900-0036 沖縄県那覇市西 3-2-1  
TEL: 098-868-2222

**Entry No.**  
**40**



**碓井 恭平**  
(神奈川県足柄下郡)

**IL Fait Bon**

使用材料名:  
ブラーダランソーラージュ…30ml  
ミスティア…20ml  
フレッシュレモンジュース…10ml  
モヒートミントシロップ…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、グレープフルーツピール、マラスキーノチェリー、ペパーミント

勤務先: **金乃竹 塔ノ澤**

〒2450-0315 神奈川県足柄下郡箱根町塔ノ澤 191  
TEL: 0460-85-9800

**Entry No.**  
**41**



**高橋 恵未**  
(東京都港区)

**スイートタイム**

使用材料名:  
白州 12 年…20ml  
ルジェクレームドベシエ…10ml  
ボルススクレームドカカオホワイト…10ml  
ペパーミントジェット 31…1/2tsp  
フレッシュクリーム…20ml  
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: ミントリース、オレンジピール、グレープフルーツピール

勤務先: **Bar Kokage**

〒107-0052 東京都港区赤坂 4-1-1 B1F  
TEL: 03-3582-5944

**Entry No.**  
**42**



**今田 俊則**  
(岡山県岡山市)

**Rozy Twilight ~薔薇色に染まる夕暮れ~**

使用材料名:  
グレイグースラポワール…30ml  
パッション…10ml  
ボルスマラスキーノ…1tsp  
ローズシロップ…10ml  
フレッシュライムジュース…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: ベルローズ、ライムピール、マラスキーノチェリー

勤務先: **THE COCKTAIL BAR Stella**

〒700-0822 岡山県岡山市北区表町 3-6-13 ABC ビル 2F  
TEL: 086-224-0043

**Entry No.**  
**43**



**古林 圭介**  
(神奈川県横浜市)

**Blue ambition**

使用材料名:  
ハイマンズオールドトムジン…30ml  
ボルスブルー…10ml  
シャルトリューズヴェール…10ml  
フレッシュレモンジュース…10ml  
ペパーミントジェット 31…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: ミントチェリー、レモンピール、ライムピール

勤務先: **BAR NORGE**

〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町 217  
TEL: 045-641-7020

**Entry No.**  
**44**



**高橋 妙子**  
(神奈川県平塚市)

**Plumeria**

使用材料名:  
マンゴスティーナ…20ml  
ヨーグリート…20ml  
エルダーフラワーシロップ…10ml  
フレッシュグレープフルーツジュース…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、食紅

勤務先: **Bar Scotch Cat**

〒254-0043 神奈川県平塚市塚谷町 6-24 添土地 1 ビル 3F  
TEL: 0463-24-1910

**Entry No.**  
**45**



**古賀 大介**  
(福岡県福岡市)

**sea garden**

使用材料名:  
グレイグースラポワール…20ml  
マスカットリキュールドフランスミスティア…15ml  
ルジェグリーンアップル…10ml  
フレッシュグレープフルーツジュース…15ml  
エルダーフラワーシロップ…1tsp  
グラス: 5oz 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、セルフイーユ

勤務先: **西鉄グランドホテルパーラウンジグロット**

〒810-8587 福岡県福岡市中央区大名 2-6-60  
TEL: 092-781-0435