

フレア部門

1



杉浦 聡 (東京都千代田区)

オレンジ・ウィンド~New Twist of Yokohama~

使用材料名:
 ビーフタージン...25ml
 コプミカンの葉インフュージョンウォッカ...15ml
 オレンジ&サワーミックス...35ml
 ローズシロップ...15ml
 アンゴスチューラーピターズ...2dashes
 アブサンピターズ...3drops
 グラス: 6oz マティーニグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: オレンジピール

勤務先: **Mixology Bar ORCHARD KNIGHT**
 〒101-0048 東京都千代田区神田河町 2-7-6 鈴木ビル 1F
 TEL: 03-6273-7299

2



横田 翔喜 (東京都港区)

~ Les mains tendres ~

使用材料名:
 白州...15ml
 ミスティア...15ml
 ライチシロップ...10ml
 フレッシュオレンジジュース...20ml
 自家製白州シロップ...1 スプレー
 グラス: マティーニグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: オレンジピール

勤務先: **Italian Bar M-SPO 新橋店**
 〒105-0004 東京都港区新橋 2-8-16 1F
 TEL: 03-3539-3636

3



鈴木 優太 (神奈川県横浜市)

ローズコスモポリタン

使用材料名:
 スカイウォッカ...45ml
 コアントロー...15ml
 クランベリージュースローズインフュージョン...45ml
 フレッシュライムジュース...75ml

グラス: マティーニグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: ベルローズ、ドライオレンジ

勤務先: **T.G.I.Friday's 横浜店**
 〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸 1-1-13 横浜駅前ビル 1F
 TEL: 045-290-4755

4



CHEN CHIEH JEN (台北市)

Royaltek peak

使用材料名:
 Xinshangqi whisky...45ml
 Giant zifeng schnapps...20ml
 Lo tea...15ml
 Rose syrup...15ml

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、ローズパタルス

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

5



中村 純 (神奈川県横浜市)

Memorial Place

使用材料名:
 キャプテンモルガンスパイストラム...30ml
 アーモンドシロップ...7.5ml
 スイート&サワー MIX...15ml
 マスカルポーネチーズ...10g
 フレッシュクリーム...20ml
 グラス: マティーニグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: アーモンドアラカン、ベルローズ、レモンピール

勤務先: **Flair Bar Newjack**
 〒221-0835 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町 2-19 山本ビル 4F
 TEL: 045-534-6024

6



赤峰 梨紗 (東京都渋谷区)

Magic Hour

使用材料名:
 マローブルーインフュージョンストリチナウォッカ...30ml
 コアントロー...10ml
 エルダーフラワーシロップ...10ml
 レモン...1/8カット
 レモンジュース...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: レモンピール、オレンジピール、ローズパタルス

勤務先: **M-SPO 渋谷店**
 〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町 12-3 2F
 TEL: 03-3464-5566

7



齋藤 竜太 (東京都豊島区)

スーヴェニア・カクテル

使用材料名:
 ベルノ...15ml
 ミドリ...15ml
 フレッシュレモンジュース...30ml

グラス: 2oz カクテルグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: レモンジュース、マラスキーノ/チェリー、レモンピール、オレンジピール

勤務先: **Dining Darts Bar Bee IKEBUKURO**
 〒170-0013 東京都豊島区東池袋 1-29-1 サントロペビル 8F
 TEL: 050-5815-3864

8



山本 圭介 (神奈川県横浜市)

Healing Floral

使用材料名:
 ミックスハーブインフュージョンウォッカ...30ml
 梨園...15ml
 ミドリ...15ml
 ペアジュース...30ml
 ホームメイドローズマリーシロップ...1tsp
 グラス: ブランデーグラス
 作り方: スローイング
 デコレーション: ローズマリー

勤務先: **Flair Bar Newjack**
 〒221-0835 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町 2-19 山本ビル 4F
 TEL: 045-534-6024

9



大前 茂幸 (長野県飯田市)

HAKUSAN (白山)

使用材料名:
 バカルディーラム...30ml
 ライムジュース...15ml
 カルピス...15ml
 グレナデンシロップ...15ml
 オレンジジュース...15ml
 グラス: カクテルグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: ライム

勤務先: **CAFÉ LACOSTA**
 〒395-0001 長野県飯田市伝馬町 1-17-1
 TEL: 0265-53-8176

10



HSU YU Ting (台北市)

Mysterious Love in the purple Mist

使用材料名:
 Bombay Sapphire Dry Gin...50ml
 JT Peach...5ml
 Marie Brizard Parfait Amour...20ml
 Rose Syrup...10ml
 Fresh Lime Juice...20ml
 Twist Lemon Side

グラス: カクテルグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: レモン、オレンジ、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

11



Dark Chang (台北市)

summer concerto

使用材料名:
 Dark rum...30ml
 Pineapple juice...60ml
 Malibu coconut liqueur...15ml
 Cream...30ml
 E.D Flower Syrup...15ml
 グラス: ウイスキーグラス
 作り方: シェイク
 デコレーション: パイナップル

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