

album de favine
Trouvez une couleur qui vous va bien.

gin ジン

ジンとは、オランダ原産のお酒で、トウモロコシ、大麦、ライ麦などの穀類を蒸留して、ジェニパー・ベリー（杜松の実）やシナモンなどを溶け込ませたスピリッツの事。現在は、オランダタイプのジンとロンドンタイプのドライ・ジンが有名。無色透明で、爽やかな香りを持つスピリッツとしてカクテルのベースに多用されている。

17世紀後半、オランダのライデン大学の医学部教授シルヴィス博士がヒノキ科の常緑樹杜松の実の利尿作用に注目し、有効成分をアルコール度数の高い蒸留酒で抽出して利尿剤を作り出した。これが効力もさることながらおいしいので人々が競って飲み、ジュニエール（杜松のフランス語）と呼ばれて大流行になった。次第に杜松の実の他に キュラウエイ・シード、根皮をはじめ数多くの香味植物を加え、現代のオランダ・ジンに近づき、海外貿易に熱心だったオランダ商人によって世界各地に広がった。

1672~74年の第3次英蘭戦争でイギリス兵士達がジンの味を覚えたこと、77年にイギリス王室のメアリーと結婚したオラニエ公ウイレムが89年にイギリス国王を兼ねることによって、ジンを飲む習慣がイギリスで広まった。

※スピリッツとは？

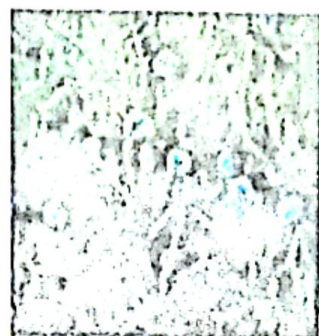
本来は「精神 (Spirit)」のことだが、酒に関して使われる場合は蒸留酒の総称。果実や穀類を発酵、蒸留して造った酒の総称で、アルコール度が高く長期貯蔵が可能。果実系のブランデー、糖蜜系のラム、穀物系のウイスキー、ウォッカなどを含む。

ロンドン ドライジン

・ゴードン	¥ 800
・ピフィータ	¥ 800
・ブードルス	¥ 900
・ボンベイサファイア	¥ 800
・タンカレー	¥ 900
・タンカレー No.10	¥ 1,200

オランダジン

・ボルス ¥700



ジェニパー・ベリー

ginbase

ジンベース

ALL... ¥1,000

Short

- ・アレキサンダース シスター
ジン グリーンミント 生クリーム
- ・アレキサンダース ビック ブラザー
ジン ホワイトカカオ 生クリーム
- ・カジノ
ジン マラスキーノ レモン ビター
- ・ギブソン
ジン ドライヴェルモット
- ・マティーニ
ジン ドライヴェルモット
- ・ギムレット
ジン 砂糖 ライムジュース
- ・オレンジブロッサム
ジン オレンジジュース 砂糖
- ・ピンクレディ
ジン レモン グレナデンシロップ
- ・ホワイトレディ
ジン レモン コアントロー
- ・ブルームーン
ジン レモン バイオレット
- ・アラウンド ザ ワールド
ジン ミント バイナップル
- ・ミリオンダラー ¥1,200
ジン スイートベルモット 卵白
バイナップルジュース グレナデンシロップ
- ・ブロンクス
ジン ドライヴェルモット スイートベルモット
オレンジジュース

Long

- ・キャプテンズ テーブル
ジン カンパリ O.J., G.A
- ・ジン&ビターレモン
ジン レモン 砂糖 トニック
- ・ジン&ピンク
ジン トニック オレンジビター
- ・ジン&トニック
ジン トニック
- ・ジン カシス フィズ
ジン カシス レモン ソーダ
- ・シンガポール スリング
ジン レモン 砂糖 チェリー
ソーダ
- ・トム コリンズ
トムジン レモン 砂糖 ソーダ
- ・ゴジラ
ジン アップルリキュール レモン
メロンリキュール ブルーキュラソー
- ・ネグローニ
ジン カンパリ スイートベルモット



マティーニ

Vodka

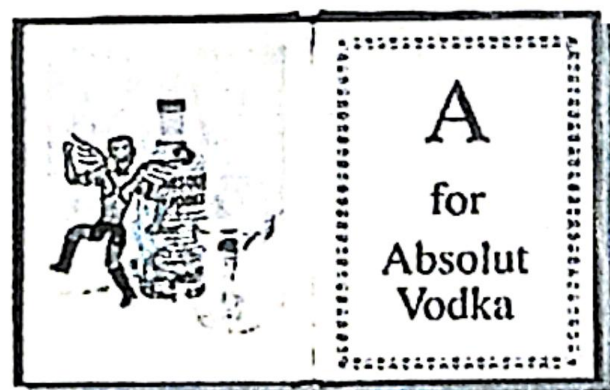
ウォッカ

ウォッカは、主に穀物(穀物以外も認めている国もある)を原料とし糖化、発酵させた液を蒸留し、白樺の炭でろ過をしたものを言います。

12世紀前後には東欧にあったのではないのかと言われていて。記録ではモスクワ公国(1283~1547年)のものに残っています。しかし、この当時のウォッカとはライ麦や蜂蜜などを発酵させた酒を蒸留したものを指していたと推される。(蒸留酒の代名詞とされていた。)17~18世紀ごろにはライ麦で作られたらしいが18世紀後半になるとコーンやジャガイモなどでつくられた。まだウォッカと言う決定的な定義はなかった。1810年、アンドレイ・アルバーノフと言う薬剤師が炭の吸着などの活性作用を発見。ピョートル・スミルノフがウォッカの製造過程に使用。これ以来ウォッカは活性炭ろ過による癖の少ない酒と言う個性を確立したのである。1917年のロシア革命で多くロシア人が西欧諸国に亡命しそこでも作られるようになる。のちに、アメリカの禁酒法解禁とともに世界中に広まりました。

・ズプロッカ ¥500

・スミノフ ¥600



Vodka base

ウォッカベース

一部を除き ALL... ¥1,000

Short

- ・ザロン・ド・サセ (リング)
ウォッカ アプリコットブランディ レモン
芳醇杏子酒 (小山小林酒造)
- ・バラライカ
ウォッカ コアントロー レモン
- ・雪国
ウォッカ コアントロー ライム
- ・コスモポリタン
ウォッカ ライム クランベリー コアントロー
- ・キッス オブ ファイアー
ウォッカ スロージン ドライベルモット レモン
- ・ガルフストリーム
ウォッカ パイナップル ピーチ
ブルーキュラソー グレープフルーツ
- ・わすれな草
ウォッカ 杏露酒 グレープフルーツ ピーチ
- ・アイリス
ウォッカ グレープフルーツ マラスキーノ
ブルーキュラソー
- ・チェリー ランブ
ウォッカ ブランデー
スレツァ
ウォッカ ライム
- ・パーパ
ウォッカ ランブ
ブルーキュラソー
- ・ブルーラグーン
ウォッカ ブルーキュラソー レモン
- ・ロングアイランド アイスティー
ウォッカ ジン ラム テキーラ レモン

¥1000

Long

- ・ザロン・ド・サセ (ジュエル)
ウォッカ アプリコットブランディ レモン ソーダー
芳醇杏子酒 (小山小林酒造)
- ・hiro〜スペシャル
ウォッカ キュウイフルーツ グレープフルーツ
- ・ソルティードック
ウォッカ グレープフルーツ 塩
- ・モスコミュール
ウォッカ ライム ジンジャーエール
- ・スクリュードライバー
ウォッカ オレンジジュース
- ・セックス オン ザ ピーチ
ウォッカ クランベリー ピーチ
パイナップル
- ・ホワイトルシアン
ウォッカ 生クリーム カルーア
- ・ブルドック
ウォッカ グレープフルーツ
- ・ウォー ウォー
ウォッカ クランベリー ピーチ
- ・カミカゼ I
ウォッカ ライム
- ・カミカゼ II
ウォッカ ライム コアントロー
- ・シーブリーズ
ウォッカ グレープフルーツ クランベリー
- ・ブラッディー マリー
ウォッカ レモン トマトジュース タバスコ
塩 胡椒
- ・ブラック ルシアン
ウォッカ カルーア
- ・ブラッディー シーザー ¥1,300
ウォッカ クラマトマト レモン コアントロー コーラ

Rum Rhum Ron ラム

ラムは、サトウキビを原料とする蒸留酒です。

普通サトウキビの絞り汁を蒸つめて、砂糖の結晶を分離したのち、残った糖蜜を水でうすめてから、発酵、蒸留して作られています。

ラムは産地や製法によって、さまざまなタイプがつくられています。それを色によって分類すると、ホワイト・ラム、ゴールド・ラム、ダーク・ラム に三大別することができます。

17世紀初め、西インド諸島のバルバドス島に蒸留技術を身につけたイギリス人が移住、土地のサトウキビを利用して蒸留酒を作ったのが、ラムの始まりだと言われています。

また、ラムのフランス語はロム (Rhum)、スペイン語ではロン (Ron) と呼ばれていますが、いずれもが、英語のラム (Rum) から転化したものと考えられています

ライトラム

ライトラムは連続蒸留機で95度未満に押さえられ、これを水で割って薄めタンクか、内側を焦がしていないオーク樽で熟成させた後活性炭などによる、ろ過を行って作られます。

ミディアム ラム

ミディアム ラムはヘビー・ラムと同じように自然発酵させたものを連続蒸留機 (パテント・スチル) で蒸留する方法とライト・ラムとヘビー・ラムをブレンドして作られる方法があります。

ヘビー・ラム

ヘビー・ラムは自然発酵により発酵液を得ます。それを単式蒸留機 (ポットスチル) で蒸留が行われ、内側を焦がしたオーク樽で3年以上熟成させます。バーボン樽を使用するところもあります。



- ・バカルディ
- ・バカルディ ゴールド
- ・バカルディ 151
- ・マイヤーズ
- ・ロンサカパセンテナリオ

¥ 2,500

TEQUILA

テキーラ

テキーラ (Tequila) とは、メキシコ国内のハリスコ州とその周辺で、アガベ・アスール・テキラーナ (Agave Azul Tequilana) と呼ばれる竜舌蘭 (Agave) から造られる蒸留酒である。

語源は、メキシコの地名 (ハリスコ州テキーラ村) から。アガベ (竜舌蘭) の葉を取るとパイナップル型をした根茎 (ピニャ) が現れる。このピニャ (pina) を根を分離して切り取り、半分に割って蒸し上げると糖化が起こり甘くなる。次にこのピニャに水を加えながら絞っていくと甘い糖液が得られる。この糖液を酵母で発酵させてできた発酵液 (ハッコウモロミ) を蒸留器で1回または2回蒸留すると無色透明なテキーラ原酒が得られる。(アルコール度数は50度~55度) 尚、テキーラと同様の製法だが、テキーラ指定産地に隣接する3州で作られるものをピノス (pinos) とも呼ぶ。又マゲイ (Maguey) と呼ばれる別種の竜舌蘭の樹液から作られるプルケ (Pulque) を蒸留したものもメスカルの1種であり、テキーラとは異なる。

原料にアガベ・アスール・テキラーナ (別名ブルー・アガベ) の樹液を100%使用する以外に、副原料として砂糖や蔗糖蜜を49%まで用いることも許されており、100%アガベの製品に対してミスト (Mixto) あるいはスタンダードと呼ばれるカテゴリーとなる。この場合、副原料だけで作ったアルコールを後でブレンドすることは認められていない。必ず発酵前にアガベ由来の糖液と副原料由来の糖液を混合した上で発酵しなければならない。多くのテキーラ製品がミスト (スタンダード) であり、「100%アガベ表示」のないものは、これに属する。このミスト製品はまがい物のように見えるが、実際はテキーラ独特の香味 (土臭さなど) が弱まり、飲みやすいタイプとなっている。

- | | |
|-------------|--------|
| ・ サウザゴールド | ¥ 900 |
| ・ クエルボ ホワイト | ¥ 900 |
| ・ クエルボ ゴールド | ¥ 900 |
| ・ クエルボ 1800 | ¥1,200 |



TEQUILA BASE

テキーラベース

ALL... ¥1,200

Short

- マルガリータ
テキーラ ライム コアントロー
- ブルーマルガリータ
テキーラ ブルーキュラソー ライム
- モッキンバード
テキーラ ミント ライム
- メキシカン
テキーラ パイナップルジュース
グレナデンシロップ
- メキシコローズ
テキーラ カシス レモン

Long

- ブラッティ マリア
テキーラ トマトジュース レモン
タバスコ
- テキーラサンライズ
テキーラ オレンジジュース
グレナデンシロップ
- エグゼグティブ サンライズ
ゴールドテキーラ オレンジジュース
カシス
- スローテキーラ
テキーラ スロージン レモン
- メキシカン エル ディアブロ
テキーラ カシス ライム
ジンジャーエル



Whisk(e)y Base ウィスキーベース

ALL... ¥1,000

Short

- ・マンハッタン
ウイスキー スイートベルモット ビター
- ・ロブロイ
スコッチ スイートベルモット ビター
- ・ニューヨーク
ウイスキー ライム グレナデン 砂糖
- ・ハンター
ウイスキー チェリーブランデー
- ・ハリファックス
カナディアンウイスキー アマレット 生クリーム
- ・ラスティ ネイル
スコッチ ドランビュイ

Long

- ・オールドファッションド
ウイスキー 砂糖 ビター
- ・ミントジュレップ
バーボン 砂糖 水 ミントの葉
- ・ジョンコリンズ
バーボン レモン 砂糖 ソーダ
- ・ゴットファーザー
ウイスキー アマレット
- ・ウイスキー サワー
ウイスキー レモン 砂糖
- ・アイリッシュ コーヒー
アイリッシュウイスキー 砂糖
ホットコーヒー 生クリーム



Brandy base ブランデーベース

ALL... ¥1,000

Short

- ・サイドカー
ブランデー コアントロー レモン
- ・スティンガー
ブランデー ミント
- ・アレキサンダー
ブランデー カカオ 生クリーム
- ・ニコラシカ
ブランデー レモンスライス 砂糖
- ・B&B
ブランデー ベネディクティン・ドム
- ・ピトウィーン ザ シーツ
ブランデー ラム コアントロー レモン
- ・ジャックローズ
アップルブランデー ライム グレナデンシロップ

Long

- ・ブランデー フイズ
ブランデー レモン 砂糖 ソーダ
- ・ホーゼス スムージー ¥1,500
ブランデー レモン 砂糖
- ・イタリアン
ブランデー



ジャックローズ

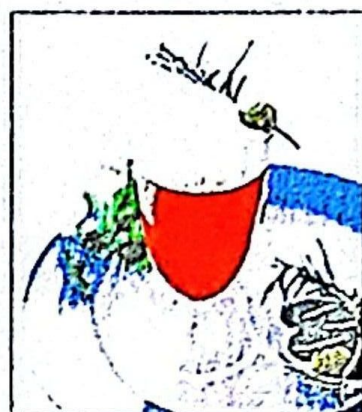


ニコラシカ



Beer base ビールベース

- レッドアイ ¥1,000
ビール トマトジュース
- シャンディガフ ¥1,000
ビール ジンジャーエール
- ドックスノーズ ¥1,000
ビール ジン
- ボイラーメーカー ¥1,000
ビール パーボン



レッドアイ



Wine Base ワインベース

- スプリッツァー ¥1000
白ワイン ソーダ
- ベルモット ハーフ&ハーフ ¥1000
ドライベルモット スイートベルモット
- キール ¥1000
白ワイン
- ミモザ ¥1600
スパークリングワイン オレンジジュース
- シャンパンカクテル ¥1600
スパークリングワイン 砂糖 ビター
- ベリーニ ¥1600
スパークリングワイン ビーチネクター
- キールロワイアル ¥1600
スパークリングワイン カシスリキュール
- キールアンペリアル ¥1600
スパークリングワイン フランボワーズリキュール



Liqueur

リキュール

リキュールとは、スピリッツ（蒸留酒）に薬草や果実などの香味成分を加え、別の味わいと香りや色に仕上げた酒の総称である。植物性成分を用いたものが多いが、動物系の乳、卵などを利用したものもある。

リキュールの語源は、ラテン語の「液体」という意味を持つ (liquor) と「溶けこませる」という意味を持つリケファケレ (liquefacere) の2つの説があるが、いずれにしろ、それら変化しリキュールになったといわれている。

リキュールをつくる技術は錬金術師たちから、やがて修道院の僧侶たちに伝えられ、広まっていく。中世の修道院ではそれぞれ独自のリキュール調整を行い、医薬的な効果をあげるために用いられるようになっていった。ヨーロッパでは、今でもその伝統の延長線上でつくられている薬草系のリキュールが各地に散見される。近世の大航海時代になると、新大陸やアジアで産する植物や砂糖がヨーロッパに輸入されるようになり、リキュールの原料は一挙に多様化していった。さらに18世紀以降には、医学が進歩したため酒に医薬的効用を求める気風が次第にうすれ、果実の香りや味を主体としたフルーツ系のリキュールが台頭する。

特にヨーロッパの上流階級の婦人たちの愛飲するところとなり、彼女たちは、身につける衣装や宝石の色と、手にもつグラスの中のリキュールの色をコーディネートして楽しむことが流行したため、メーカー側でも着色の方法をさまざまに工夫し、色彩のリキュールを競って開発するようになった。リキュールが「液体の宝石」という異名をもつようになったゆえである。現在、リキュールの製造にあたっては、蒸留法、浸漬（しんじ）法、エッセンス法などが使われているが、実際にはいずれか一つの方法だけでつくられるのはまれで、たいてい、二つ以上の方法を併用している。したがって、こうした製法でリキュールを分類することは事実上不可能に近い。そこで、一般的には香味成分の主原料により分類されることが多い。果実系、薬草・香草系、ナッツ・種子・核系、特殊系、なお日本では酒税法上、レディーメイドの瓶詰め、缶詰カクテル類もリキュールに分類される。



ディサローノ・
アマレット

Liqueur base

リキュールベース

一部を除き ALL... ¥ 1,000

Short

- グラスホッパー
カカオ 生クリーム ミント
- 杏露花
杏露酒 スロージン グレープフルーツ
- B52
グランマニエ カルーラ ベイリーズ
- バンジー
バナナリキュール カカオ 生クリーム
- スカーレット オハラ
サザンカンフォート レモン
クランベリージュース
- オーガズム
カカオ アマレット クリーム
ウオカ コアントロー
- ターコイズ
ライチリキュール グレープフルーツ
レモン ブルーキュラソー

Long

- ボッチボール
アマレット オレンジジュース ソーダ
- チャーリーチャップリン
スロージン アプリコットレモン
- イエガーマイスター トニック
イエガーマイスター トニック
- メロンボール
メロン ウォッカ オレンジジュース
- カルーアミルク
カルーア ミルク
- ホット カルーアミルク
カルーア ホットミルク
- スブモーニ
カンバリ グレープフルーツ トニック
- バレンシア
アプリコットブランデー
オレンジジュース
- デイタ アンド チャイナ
ライチリキュール ウーロン茶
- キングス クーラー
アップルリキュール ジンジャーエール
- チャイナブルー
ライチリキュール グレープフルーツ
ブルーキュラソー トニック
- サザンカンフォート スパークル
サンザンカンフォート レモン
パイナップル ジンジャーエール
- ザ ストロベリー (オリジナルフロゼン)
イチゴ ストロベリーリキュール レモン

¥ 1,500



グラスホッパー



AMERICAN WHISKEY

アメリカン・ウイスキー

アメリカン・ウイスキーは穀物を原料にし、アルコール95度未満で蒸留したのちオーク樽で熟成し、アルコール40度以上でビン詰めされたものとする。なお、95度以上で蒸留された場合、原料に関係なく、グリーン・スピリッツとなる。

バーボン・ウイスキー

原料はトウモロコシを51%以上使用し、蒸留は80度以下行い熟成は62.5度以下で水以外を加えず40度以上でビン詰めされたもの。

テネシー・ウイスキー

法的にはバーボン・ウイスキーの枠に入るがテネシーウイスキーと名乗る場合、バーボン・ウイスキーの規定に加え2項目ある。

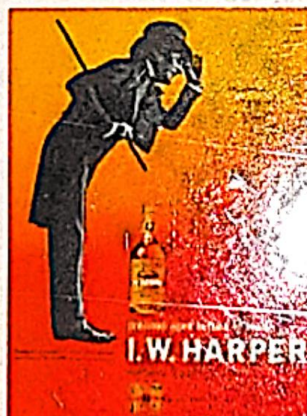
- 1.テネシー州で造らなければならない。
- 2.蒸留した原酒を樽熟成前にテネシー州産のサトウカエデを燃やしてできた木炭でろ過（チャコールメロウイング）を行わなければならない。

ライウイスキー

原料はライ麦を51%以上使用し、蒸留は80度以下行い熟成は62.5度以下で水以外を加えず40度以上でビン詰めされたもの。

コーンウイスキー

原料はトウモロコシを80%以上使用し、蒸留は80度以下行い樽熟成させないか熟成させる場合ホワイト・オークの新樽で内側をチャーしていない樽か古樽でチャーしているもの。



Bourbon Whiskey

バーボンウイスキー

・ エンジェント エイジ 10年	¥ 700
・ JTS	¥ 700
・ ヘンリーマッケンナ	¥ 700
・ ブッカーズ	¥ 1,500
・ ブラントン	¥ 700
・ ブラントン ロックヒルファーム	¥ 1,000
・ ブラントン ゴールドネック	¥ 1,200
・ I・W ハーバー	¥ 700
・ I・W ハーバー 12年	¥ 1,200
・ フォアローゼ	¥ 600
・ フォアローゼ ブラッグ	¥ 800
・ フォアローゼ プラチナ	¥ 1,200
・ J・W ダント	¥ 700
・ ジン ビーム	¥ 700
・ ジン ビーム ライ	¥ 700
・ ジン ビーム ブラッグ	¥ 800
・ アーリータイムス	¥ 700
・ アーリータイムス ブラウンラベル	¥ 800
・ オールド グランダッド	¥ 700
・ オールド グランダッド 114	¥ 1,000
・ オールド クロウ	¥ 700
・ オールド チャーチ 12年	¥ 700
・ ワイルドターキー 8年	¥ 800
・ ワイルドターキー 12年	¥ 1,200
・ ワイルドターキー ライ	¥ 800
・ メーカーズマーク レッドトップ	¥ 700
・ メーカーズマーク 46	¥ 1,200

Tennessee Whisky

テネシーウイスキー

・ ジャック	¥ 800
・ ジャックダニエル シングルバレル	¥ 1,200

Rum base

ラムベース

ALL... ¥1,000

Short

- ・ダイキリ
ラム ライム 砂糖
- ・バカルディ
ラム ライム グレナデンシロップ
- ・X Y Z
ラム コアントロー レモン
- ・コンチネンタル
ラム ミント レモン 砂糖
- ・ネバタ
ラム ライム グレープフルーツ 砂糖 ビター
- ・オリンピア
ラム チェリーブランデー レモン
- ・トワイライトゾーン
ラム アプリコット カシス グレープフルーツ
- ・ボストンサイドカー
ラム ブランデー コアントロー レモン

Long

- ・ボストンクーラー
ラム レモン 砂糖 ジンジャーエール
- ・キューバリバー
ラム ライム コーラ
- ・モヒート **¥1500**
ゴールドラム ライム 砂糖 ミントの茶
- ・ブルーハワイ
ラム パイナップル ブルーキュラソー
レモン
- ・イスラデピノス
ラム グレープフルーツ 砂糖
グレナデンシロップ
- ・マイタイ
ラム パイナップル オレンジキュラソー
レモン オレンジジュース ダークラム
- ・アプリコットレディ
ラム グレープフルーツ 砂糖
グレナデンシロップ
- ・フンズ **¥1,500**
ホワイトラム ゴールドラム ダークラム
レモン アプリコット オレンジジュース
パイナップルジュース グレナデンシロップ

