

 CHIVAS 18

 CHIVAS 18
OSAKA
AROMA COCKTAIL
BOOK 2015

85種類のアロマ香るオリジナルカクテル



大阪のバーテンダー85人がオリジナルカクテルで競演。

CHIVAS 18
OSAKA
AROMA COCKTAIL
BOOK 2015

85種類のアロマ香るオリジナルカクテル

本冊子でご紹介するカクテルは、クリエイティビティの高い
オリジナルレシピで大阪のバーテンダー85人が競演した
「シーバス18年 大阪アロマカクテル コンテスト」の参加作品です。

シーバス18 大阪アロマカクテル コンテストとは

期間：2014年12月1日～2015年2月23日

シーバス18年が持つ85種類のアロマ。

このアロマが際立つカクテルを大阪のバーテンダー85人がそれぞれに創作し、
85日間に渡りお客様にお楽しみいただきました。

期間中、各店のオリジナルカクテルをお飲みになったお客様から投票していただき、
人気の高いカクテルを表彰するというユニークなコンテストです。

OSAKA
AROMA
COCKTAIL
Gold

Grace Lilivet

ERINA NAGAHAMA
SHOT BAR ANDRE D.D.HOUSE



大阪のお客様に
最も支持されたカクテル

Grace Lilivet

【グレース リリベット】

永濱 絵里菜
SHOT BAR ANDRE D.D.HOUSE

“美しさ”“気品”“優しさ”でシーバス18年のアロマをドレスアップ

シーバスリーガル18年のイメージは、ひとことで言うと「高貴」。完璧なバランスと華やかな香りは、私も大好きなプレミアムブレンデッドウイスキーのひとつです。そんなシーバスリーガル18年をもっと多くの方々に味わっていただきたくて、“美しさ”“気品”



“優しさ”でシーバス18年のアロマをドレスアップをコンセプトに考案したのが「Grace Lilivet(グレースリリベット)」です。華やかな香りを生かしつつ、シーバスリーガル18年が持つ85種類ものアロマにどのようなドレスアップをするのか、そこが一番の悩みどころでした。赤ワインを合わせることでエレガントさとフルーティーさを自家製カカオシロップでふくやかな甘味をプラスし、しっかりとした味わいと優しい甘味の調和を取り、最後はソーダを少し足してアルコール度数の調整と口当たりのやわらかさを重視して仕上げました。

より愛される、女性のようなカクテルであってほしいという願い

シーバスリーガルは英国王室御用達のブランド。そこから広がるシーバスリーガル18年の気品ある高貴(Grace)なイメージと、より愛される女性のようなカクテルであってほしいという願いから、エリザベス女王の幼少期の愛称である“リリベット”を合わせ「グレース リリベット」と名付けました。シーバスリーガル18年の気品、キュートさを感じるカカオの甘味、美しい深紅に金粉入りシュガーのハーフスノースタイルがアクセント。見た目だけではなく優しさを感じる味わいは、男女問わず幅広い年齢層のお客様に大変ご好評をいただくことができました。

カクテルコンテストが与えてくれた多くの可能性に感謝

今回の「シーバス18年大阪アロマカクテルコンテスト」にチャレンジすることにより、このカクテルをきっかけに多くのお客様とお話をする機会が得られたことを嬉しく思います。初めてご来店くださったお客様やウイスキーにあまりなじみのないお客様との会話の第一歩になったり、ご来店するたびにオーダーしてくださる顔なじみのお客様や温かい応援の言葉をくださる方とのご縁を紡いでくれたりと、人と人のつながりをとても感じることができ本当に感謝でいっぱいです。



RECIPE

①シーバスリーガル18年 30ml ②赤ワイン 30ml ③自家製カカオシロップ 5ml ④ソーダ 適量

METHOD

ソーダ以外の材料を氷の入ったミキシンググラスに入れステア。金粉入りシュガーでハーフスノースタイルにしたフルートグラスにカクテルを注ぎソーダで満たす。

OSAKA
AROMA
COCKTAIL
Silver

CHIVAS ROYALE 85

YOUSUKE MURAKAMI
BAR MINMORE HOUSE



コーヒーファンから愛飲された
寒い季節に沁みるホットカクテル

シーバス ロワイヤル 85

村上 陽祐 / BAR MINMORE HOUSE

コンセプトは「85」。こだわりのコーヒーレシビ

今回考案したカクテルのコンセプトは、ずバリ「85」です。まず、シーバス18年のアロマが85種類あり、このコンテストに85名のバーテンダーが参加し、85日間実施されたこと。そうすると、どうにかして「85」をカクテルに絡められないかとずっと考えて、何があるか調べていました。そうしたら、コーヒーをもっとおいしく飲める温度が85℃であることを知ったんです。「これだ！」って思いましたね(笑)。うちの店では元々電気式のコーヒーサイフォンを

使ってアイリッシュコーヒーなどをつくっていたのですが、これを機にアルコールランプ式のサイフォンにしようと考えて、詳しい友人にみっちり教えてもらいました。本格的なサイフォンで淹れるコーヒーはこれほど香味が違うのかと感動しましたね。コーヒー豆はキリマンジャロを使い、焙煎度合いにもこだわりました。焙煎は10段階までありますが、1段階ずつシーバス18年と合わせ、どの焙煎がもっとも合うか探る日々が続きました。かなりの時間を費やしましたね。

見て、聴いて、香りを嗅いで……。五感を刺激し「飲みたい!」を演出

コンテストの展開が寒い季節だったので、今回のようなホットカクテルは好評をいただきました。目の前でサイフォンがポコポコと音を立て、店中にコーヒーの香りが漂っていましたから「僕もあれが飲みたい!」って皆さんおっしゃるんです。ですから一時期、うちの店はカフェみたいでしたよ。カウンターにコーヒーカップばかりが並んでいるわけですから(笑)。今回考案したのは、カフェロワイヤルというカクテルの応用なので、ネーミングは「シーバス ロワイヤル 85」としました。そうすると「85って何?」って必ずお客様から聞かれます。そういう意味では説明のしやすいカクテルになったと思っています。



今や店の定番カクテル。シーズンに合わせアレンジも視野に

「シーバス ロワイヤル 85」は、今や当店の定番カクテルになりました。ですので、暑い季節にはアイスコーヒーを使ってお出ししようと思っています。アイスコーヒーにすると豆の焙煎度合いも変えないとだめでしょうね。手間はかかりますが、仕方がないです。バーテンダーが手間を惜しんだらおしまいだと思っていますから。



RECIPE

①シーバズリーガル18年 25ml ②キリマンジャロコーヒー 適量
③生クリーム ④オレンジピール ⑤クローブ

METHOD

コーヒーサイフォンに火で熱したシーバス18年を分量の20ml、オレンジピール、クローブを入れコーヒーを淹れる。コーヒーカップにカクテルを注ぎゆめめにホイップした生クリームをのせる。ティースプーンにシーバス18年を5ml染み込ませた角砂糖をのせ火をつける。



OSAKA
AROMA
COCKTAIL
Bronze

MIYUKI

KEISUKE NAKAICHI
BAR Agréable



美しい日本語の響きで表現した
女性的で優しい、繊細なカクテル

深雪

みゆき

仲市 敬佑 / BAR Agréable

“焼きたてのパンケーキ”から連想した バニラのアフターディナーカクテル

シーバス18年の繊細で秀麗な芳香に、僕は女性的なニュアンスを感じます。このコンテストにチャレンジするにあたり、資料に書かれていることや先入観をすべて取り払って、自分なりのテイastingノートをつくってみました。すると、焼きたてのパンケーキのような優しい味わいが一番に感じられて、そこから連想していくとバニラのようなエッセンスに辿り着きました。その時パッと思いついたのが“贅沢な大人のアフターディナーカクテル”です。お酒をあまり飲まない方にも飲んでいただけるような、女性的で優しい繊細なカクテル。それを表現するためには、一つひとつの文字から様々な背景を連想できる日本語を使ったネーミングにこだわりました。美しい日本語の響きとカクテルの口どけ、バニラの白さ、冬の季節。そこから「深雪」と名付けたんです。

「深雪」はフレッシュフルーツカクテルを 好まれるお客様へのひとつの提案

「深雪」はウイスキー好きのお客様というより、普段フレッシュフルーツのカクテルを好まれるお客様にご好評をいただきました。当店では、季節の果物を常に7種

類ほどご用意し「本日のおすすめのフルーツカクテル」としてメニューでご紹介していますが、「深雪」もそのラインアップのひとつとしておすすめしました。ご注文いただいたお客様からは、「これ、ウイスキーなんですか？」って驚かれましたけど、バニラの甘さもあってデザート感覚で飲んでいただけましたね。これまでウイスキーをあまり飲まれないお客様に対して、少し間口が広がったかなと思っています。

「お客様」と「深雪」をつなぎ記憶に留める。 魅力的なスパイスに込めた願い

レシピには自家製のキャラウェイシロップが入っています。キャラウェイは中東のスパイスなのですが、香りはちょっとチャイに似ています。中東では人と人、もしくは人と物を引き留めて結び付ける効果があると伝えられていて、お守り代わ

りにカバンの中に忍ばせたりする人もいるそうです。そんな魅力的な力を持つキャラウェイをレシピに加えることで、普段ウイスキーを飲まないお客様と「深雪」を結びつけ、シーバス18年の香しさを記憶に留めてもらいたい。「深雪」には、そんなテーマもあるんです。



RECIPE

- ①シーバスイーガル18年 45ml
②バニラアイスクリーム 60g
③自家製キャラウェイシロップ 10ml ④メース 適量

METHOD

メース以外の材料をクラッシュドアイスとともにブレンダーにかけ、氷を入れたカクテルグラスに注ぐ。最後にメースを浮かべる。

STAND ARLE

小川 紗子 Taeko Ogawa

スタンドアルル
♦♦♦ STAND ARLE ♦♦♦

Harmony [ハーモニー]

85のアロマと様々な果実の味わいがシーバス18年の上品で複雑な香りを引き立てハーモニーを奏でます

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 45ml
- ②サザンカンフォート 10ml
- ③グランマルニエ 5ml
- ④レモンジュース 5ml

METHOD

全て材料をシェークし、カクテルグラスに注ぐ。
最後にオレンジピールで香りを付ける。



Bar Whiskey 東心斎橋

坂尻 廣樹 Hiroki Sakajiri



La Vie En Rose [ラヴィアンローズ]

シーバスリーガル18年の持つ深い味わいに薔薇の香りをアクセント、余韻を一夜お楽しみください

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 50ml
- ②クランベリージュース 15ml
- ③ローズシロップ 5ml
- ④さくらの実シロップ 5ml
- ⑤アンゴスチュラビターズ 1dash
- ⑥オロロンシェリー 3dash

METHOD

全ての材料をミキシンググラスでステアし、カクテルグラスに入れる。最後にハート形のオレンジピールとベルローズをカクテルピンに刺し沈める。



Bar Sip

森垣 慶一 Keiichi Morigaki



スタッガーリー

"「アンダルシアに憧れて」の「スタッガーリー」をイメージして創作されたカクテル。
シーバス18年のなめらかなでエレガントな花のフレーバーに季節のフルーツとエスプレッソを合わせた、大人のデザートカクテル"

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 40ml
- ②エスプレッソコーヒーパウダー 2g
- ③メイプルシロップ 1tsp
- ④バニラアイスクリーム 適量
- ⑤季節のフルーツ 適量

METHOD

季節のフルーツを一口大にカットし、砂糖とアーモンドでスノースタイルにしたグラスに入れる。
材料をシェークし注いだ後、星のようにカットしたクレープフルーツピールを飾る。



BAR l'asil 〜かいどうの屋根裏〜

石田 直人 Naoto Ishida



シーバス・トリニティー

甘味・酸味・苦味のバランスを整えシーバス18年が持つアロマを引き立てたカクテル。
軽めのカクテルなので女性の方にもオススメ

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 30ml
- ②レモンリキュール 10ml
- ③薬草・香草系リキュール 10ml
- ④ビターズ 適量
- ⑤自家製シロップ 適量

METHOD

全ての材料をミキシンググラスでステアし、クラッシュドアイスを入れたフینگラスに注ぐ。



Bar 街のあかり

小田 健吾 Kengo Oda



CHIVIVAS 85 [チャイバス エイティファイブ]

エキゾチックなアロマを活かす為のチャイ風のカクテル。漬込んだスパイスと紅茶の香りがシーバス18年の持つ芳醇なアロマを際立たせます

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年(スパイスインフュージョン) 20ml
- ②アールグレイリキュール 20ml
- ③はちみつ 10ml
- ④ホットミルク 適量

METHOD

全ての材料をティーカップに入れ、温めたミルクをゆっくりと注ぐ。ピンクペッパーを砕いて浮かべ、バーニングオレンジピールをした後、シナモンスティックとオレンジピールを添える。



北新地バーシャカラ

北川 英二 Eiji Kitagawa



シーバス ビターココア

上品なビターココアとシーバス18年の芳醇さ。
大人の粋がグラスの中で見つかります

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 20ml
- ②牛乳 10ml
- ③生クリーム 10ml
- ④オリジナルココア 2tsp

METHOD

全ての材料をシェークし、カクテルグラスに注ぐ。
最後にチョコフレックを振りかける。



Bar 織田

織田 高央 Takao Oda

Bar 織田

Garden [ガーデン]

シーバス18年の上品な香りとフレッシュのりんごの調和がとれたカクテル

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 20ml
- ②アップルリキュール 20ml
- ③フレッシュリンゴ 1/2個
- ④レモンジュース 5ml

METHOD

全ての材料をブレンダーに入れてブレンドし、カクテルグラスに注ぐ。最後にリンゴを飾る。



Bar Skye

太田 雅子 Masako Ota



Royal Flower [ロイヤルフラワー]

シーバス18年の花のアロマとエルダーフラワーリキュールの優しく爽やかで甘い香りが堪能出来る華やかなカクテル

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 30ml
- ②エルダーフラワーリキュール 20ml
- ③紅茶リキュール 10ml
- ④クランベリージュース 5ml

METHOD

全ての材料をシェークし、カクテルグラスに注ぐ。最後にベルローズを飾る。



BAR AUGUSTA

品野 清光 Kiyomitsu Shinano

BAR AUGUSTA
PARLOIR

GOLDEN CHIVAS [ゴールデンシーバス]

口の中に広がる爽やかなキンカンの香り。

喉をいたわるヘルシーなカクテルをシーバス18年の香りと共にどうぞ

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 45ml
- ②フレッシュレモンジュース 15ml
- ③プレーンシロップ 10ml
- ④きんかん 3個

METHOD

全ての材料をボストンシェーカーで強くシェークし、全てロックグラスに注ぐ。



Bar Raison d'être

武内 正充 Masamitsu Takeuchi



奏 ～かなでる～

シーバス18年が持つ85種類のアロマを各リキュールで更に際立たせ、時間が経つにつれ何種類もの香りを感じる奥行きあるカクテル

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 40ml
- ②コーヒールリキュール 5ml
- ③オレンジリキュール 5ml
- ④ウイスキーリキュール 5ml
- ⑤レモンジュース 5ml

METHOD

全ての材料を氷の入ったロックグラスに入れ、ステアする。最後にコーヒードを浮かべる。



Bar 桃陰

一守 壮太 Sota Ichimori

BAR

桃 陰

deep person [ディープ パーソン]

洗練されたシーバス18年の深みや甘さを苦味のあるコーヒーを取り入れることでより重厚さを感じることが出来る一杯

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 40ml
- ②コーヒー 20ml

METHOD

三溫糖でスノースタイルにしたロックグラスに全て材料を入れ、ステアする。



BAR SERENITY

堀内 秀紀 Hidenori Horiuchi



Old Presence ～古人へ捧ぐ～ [オールドプレゼンス]

"かつてシーバスリーガルと葉巻をこよなく愛した和製チャーチルへ捧げると共に、大阪のBARを愛する紳士・淑女へ。芳醇なシーバス18年から生まれるハーモニー。現在・過去・未来に思いを馳せ..."

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 45ml
- ②ドライジェリー 15ml
- ③フレッシュレモンジュース 5ml
- ④メイプルシロップ 5ml
- ⑤アンゴスチュラビター 2dash

METHOD

全ての材料をロックグラスに入れ、ステアする。最後に葉巻に見立てたシナモンスティックをバーナーで軽く炙り、グラスに入れる。



MAIN BAR SPIRITS

高島 康二 Koji Takashima



REGAL ROSE [リーガルローズ]

シーバス18年のラベルのような青い炎。ウイスキーとバラの芳醇な香りで始まり長い余韻を残していく心まで温めてくれるホットカクテル

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 30ml
- ②オレンジビターズ 適量
- ③角砂糖 1個
- ④キスオブローズ 5ml
- ⑤熱湯 適量

METHOD

角砂糖・オレンジビターズ・シーバス18年をホットグラスに入れ、熱湯で満たす。キスオブローズをフランベして入れ、最後にバラの花びらを浮かべる。



和泉屋バー

山下 俊輔 Shunsuke Yamashita



Kamijima Island [カミジマ アイランド]

シーバス18年が持つ柑橘系のアロマに自家製のレモンチェロを加えたスッキリした爽やかな味わいを楽しめるカクテル

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 30ml
- ②自家製レモンチェロ 20ml
- ③レモンジュース 5ml
- ④コアントロー 5ml
- ⑤オレンジビター 1dash
- ⑥アロマティックビター 1dash

METHOD

全ての材料をミキシンググラスでステアし、ロックグラスに入れる。最後にオレンジピールを絞る。



Food & Bar NH ATHRUN

辰巳 直樹 Naoki Tatsumi



18 DANCE [エイティーン ダンス]

シーバス18年の華やかな香りと爽やかなフレッシュなみかんが香るフルーツカクテル

RECIPE

- ①シーバスリーガル18年 45ml
- ②グランマルニエ 15ml
- ③はちみつ 10ml
- ④みかん 1個

METHOD

ポストンシェーカーにみかんを入れベストルで漬す。他の材料を加えシェークし、カクテルグラスに注ぐ。



大阪 アロマカクテルコンテストBEST18

大阪のお客様の投票によってベスト18に選ばれたカクテルは、下記の各店にてお楽しみいただけます。

(獲得票数順)

1	SHOT BAR ANDRE D.D.HOUSE店	永濱 絵里菜 Grace Lilivet	大阪市北区芝田1-8-1北野阪急ビル2F	06-6376-3182
2	BAR MINMORE HOUSE	村上 陽祐 シーバス ロワイヤル85	大阪市北区曽根崎新地1-11-9京屋ビルB1F	06-6342-1777
3	BAR Agreeable	仲市 敬佑 深雪	大阪市中央区東心斎橋1-12-6吉田ビル1F	06-6244-7867
4	STAND ARLE	小川 紗子 Harmony	大阪市北区梅田2-4-41桜橋キタハチ1F	06-6131-6617
5	Bar Sip	森垣 慶一 スタッガーリー	大阪市中央区宗右衛門町2-16アンドラビル地下B号室	06-6211-1221
6	Bar 街のあかり	小田 健吾 CHIVAS 85	堺市中区深井沢町3342プラザOM 1F	072-277-7749
7	Bar Whiskey 東心斎橋	坂尻 廣樹 La Vie En Rose	大阪市中央区東心斎橋1-8-13	06-6251-2530
8	BAR l'asil ~かいどうの屋根裏~	石田 直人 シーバス・トリニティー	大阪市北区曽根崎2-5-41 大一梅田ビル2F	06-6362-0369
9	北新地バーシャカラ	北川 英二 シーバス ビターココア	大阪市北区曽根崎新地1-6-32SKビル2F	06-6347-5346
10	Bar 織田	織田 高央 Garden	大阪市北区曽根崎新地1-10-1エス・パシオンYAMADA 4F	06-6344-2220
11	BAR AUGUSTA	品野 清光 GOLDEN CHIVAS	大阪市北区鶴野町2-3 アラカフビル1F	06-6376-3455
12	Bar 桃陰	一守 壮太 deep person	大阪市中央区東心斎橋2-1-7ミフネ東心斎橋ビル2F	06-6211-2205
13	Bar Skye	太田 雅子 Royal Flower	大阪市中央区西心斎橋2-10-13フジビル1F	06-4708-0929
14	Bar Raisond'etre	武内 正充 奏 ~かなでる~	大阪市都島区東野田町5-1-17-201	06-6353-4516
15	BAR SERENITY	堀内 秀紀 Old Presence ~古人へ捧ぐ~	大阪市中央区難波4-2-1 難波御堂筋ビルディング3F	06-6631-5502
16	MAIN BAR SPIRITS	高島 康二 REGAL ROSE	大阪市中央区難波1-2-10法善寺MEOUTOビル1F	06-6212-7733
17	和泉屋バー	山下 俊輔 Kamijima Island	大阪市中央区東心斎橋1-4-7第3松野ビル1F	06-6282-3658
18	Food & Bar NH ATHRUN	辰巳 直樹 18 DANCE	大阪市北区曽根崎新地1-3-11レジョンノールビル5F	06-6346-1347



考案者	店名 / 住所 / TEL	カクテル名	RECIPE / METHOD
平松 良友	BAR HIRAMATSU 大阪市北区梅田5-25 ハビスプラザ2F TEL:06-6456-4774	Japonism "ジャポニズム"	①シーバスリーガル18年 50ml ②ヘーゼルナッツリキュール 10ml ③ピーチバース 2ml ④ベルノ 5ml ベルノでオールドファッションドグラスをリンスし用意.他の材料をミキシング グラスでステアし,グラスに注ぐ.最後にオレンジビールを絞り,そのまま沈める。
城 由里子	BAR VIOLIN 大阪市北区豊崎崎新地1-13 3&4a-9やすビル5F TEL:06-6343-4900	御嬢	①シーバスリーガル18年 45ml ②トマトジュース 30ml ③クラムトジュース 30ml ④レモンジュース 5ml ⑤オレンジバース 1drop 全ての材料をシェークし,コーラスタイルにして冷やしたフルートグラスに 注ぐ.グラスの側面と脚にイタリアンパセリを散りはめる。
泉 幸輔	Cellar Infini 大阪市北区豊崎崎新地1-16 スタルコビルB1F TEL:06-6341-9174	D'or18 "ドール エイティーン"	①シーバスリーガル18年 30ml ②ゴディバリキュール 30ml ③グランマルニエ 10ml ④生クリーム 20ml 全ての材料をシェークし,カクテルグラスに注ぐ.オレンジビールを絞り,最後 に金粉を浮かべる。
村中 淳一	LE THEATRE 大阪市北区豊崎崎新地1-39 延藤ビル4F TEL:06-6344-4171	Chivas Rose "シーバス, ローズ"	①シーバスリーガル18年 45ml ②フレッシュライムジュース 10ml ③フレッシュザクロ 適量 ④シュガー 適量 ポストンシェーカーにフレッシュザクロ・フレッシュライムジュース・シュガーを入 れてベストルで漬す.シーバス18年を加えシェークし,カクテルグラスに注ぐ。
田外 博一	Bar HERMITAGE 大阪市北区豊崎崎新地1-140 シロビル新館1F TEL:06-4797-0636	"C" ALLIANCE ~シーバス同盟~ "シー アライアンス"	①シーバスリーガル18年 40ml ②グリーンティーリキュール 10ml ③ジンジャーリキュール 10ml ④抹茶アイスクリーム 2tbsp ⑤マーマレード 1tbsp ①②③の材料をシェークし,氷と共にオールドファッションドグラスに注ぐ。 ④⑤の材料を入れ,最後にゆずビールをツイストして入れる。
片岡 宇史	BAR INSIDE SATIE 大阪市北区豊崎崎新地1-140 アストアビル5F TEL:06-6346-3133	Elegant Time "エレガント タイム"	①シーバスリーガル18年 40ml ②バナナリキュール 20ml ③ホットアールグレイティー 適量 ④生クリーム 適量 ⑤シナモンスティック 1本 シーバス18年とバナナリキュールをワイングラスに注ぎ,ホットアールグレイティー で満たす.軽くホイップした生クリームをフロートし,シナモンスティックを添える。
大西 正人	BROOKLYN 大阪市北区豊崎崎新地1-141 田中ビルB1F TEL:06-6940-7212	Tipsy "ティップシー"	①シーバスリーガル18年 30ml ②紅茶リキュール 15ml ③クランベリージュース 10ml ④フレッシュレモンジュース 5ml ⑤シュガーシロップ 1tsp 全ての材料をシェークし,カクテルグラスに注ぐ。
岩田 宏史	Bar Alain 大阪府北区豊崎崎新地1-24 会安セストビル1F TEL:06-6344-6571	Knock Out "ノックアウト"	①シーバスリーガル18年 30ml ②パスベールエール 適量 パスベールエールをビールジョッキに注ぎ,ショットグラスに入れたシーバス 18年をそのまま沈める.最後に香り付けでベルノorジンをスプレーする。
井村 真也	THE ROYAL MILE 大阪市北区豊崎崎新地1-213 タムアビル3F TEL:06-6345-5670	Royal High Ball "ロイヤル ハイボール"	①シーバスリーガル18年 20ml ②シムソソ 20ml ③カルパドス 10ml ④アフリコトリキュール 1dash ⑤ストロベリーリキュール 2dash ⑥ソーダ 適量 シーバス18年・シムソソ・カルパドスをあらかじめ混ぜて冷やしておく.ア フリコトリキュール・ストロベリーリキュールを加え,ソーダで満たす。
山本 智恵美	BAR PREMIER 大阪市北区豊崎崎新地1-220 ノースクランビル2F TEL:06-6343-8611	HAPPY CHIVAS "ハッピー シーバス"	①シーバスリーガル18年 40ml ②紅茶(ポット) 60ml ③季節のフルーツ 適量 煮詰めた季節のフルーツをホットカクテルグラスに入れ,シーバス18年,温め た紅茶を注ぐ。
小島 茂行	アイロニック 大阪市北区豊崎崎新地1-230 柳月堂ビル4F TEL:06-6345-5716	フルール・ド・フルール	①シーバスリーガル18年 30ml ②桂花陳酒 20ml ③グレイフルーツジュース 10ml ④レモンジュース 10ml 全ての材料をシェークし,カクテルグラスに注ぐ.最後にベルローズを浮かべ る。
村田 省吾	Beso Mary.r 大阪市北区豊崎崎新地1-3-10 北新地山形ビル2号館B1F TEL:06-6345-8885	ChivaSnow "シーバ スノー"	①シーバスリーガル18年 30ml ②フレッシュ柿ジュース 40ml ③メイプルシロップ 5ml ④生クリーム 25ml シーバス18年・フレッシュ柿ジュース・メイプルシロップをミキシンググラスでステアし, スノースタイルにしたタイングラスに注ぐ.軽くホイップした生クリームをフロートする。
荻野 聡	bar ReBorr 大阪市北区豊崎崎新地1-3-10 北新地山形ビル2号館2F TEL:06-6456-3787	和の心	①シーバスリーガル18年 45ml ②梅酢 1tsp ③ソーダ 適量 シーバス18年と梅酢をグラスに注ぎステアし,ソーダで満たす。
植田 徹郎	JAZZ CLUB & BAR CRESCENT 大阪市北区豊崎崎新地1-3-11 レジョンノールビル2F TEL:06-6342-5177	Encore "アンコール"	①シーバスリーガル18年 30ml ②チョコレートリキュール 20ml ③オレンジリキュール 10ml 各リキュールをステアし,グラスに注ぐ.最後にシーバス18年をフロートする. ホットコーヒー又は紅茶を添える。
高谷 幸次	BAR PARKMORE 大阪市北区豊崎崎新地1-4-17 YUビル3F TEL:06-4795-0155	Glen Dee "グレン ディー"	①シーバスリーガル18年 50ml ②ミネラルウォーター 10ml ③自家製オレンジビュール 1tsp ④ピーチシロップ 1tsp ⑤コーヒリキュール 1tsp 全ての材料をミキシンググラスでステアし,目の細かいバースネストで漉しな がらクラッシュアイスを含めたロックグラスに注ぐ。
吉田 貴史	BAR YOSHIDA 大阪市北区豊崎崎新地1-5-8 ヒアースビル2F TEL:06-6345-3332	REGAL-HIGH "リーガル ハイ"	①シーバスリーガル18年 45ml ②ソーダ 適量 ③カカオビター 2dash ④生姜スライス 1枚 ⑤レモンシロップ 1枚 タンブラーに生姜スライスを入れて軽く潰し,シーバス18年を注ぎ,ソーダで満 たす.軽くツイストしたレモンビールを入れて,最後にカカオビターを振りかける。
丹羽 栄公	Grow 大阪市北区豊崎崎新地1-5-11 レジャービル2F TEL:06-6348-0139	Sweet Snow "スウィート スノー"	①シーバスリーガル18年 20ml ②ブルーベリージャム 10ml ③練乳 5ml ④ババリスミシロップ 5ml ⑤ジンシロップ 5ml ⑥シナモンパウダー 適量 氷をかきブルーベリージャムを入れ,氷をかき練乳,ババリスミシロップを入れ,氷を かきジンシロップ・シナモンパウダーを入れ,アラザンを飾る.シーバス18年を添える。

考案者	店名 / 住所 / TEL	カクテル名	RECIPE / METHOD
山内 勇生	Bar Arlequin 大阪市北区豊崎崎新地1-5-20 大川ビル1F TEL:06-6345-6567	Paradise Lost "パラダイス ロスト"	①シーバスリーガル18年 30ml ②カルパドス 30ml ③アップルジュース 30ml ④レモンジュース 1tsp 全ての材料をミキシンググラスでステアし,カクテルグラスに注ぐ.最後にマ スキー・ノーチェリーとミントを添える。
西谷 俊也	Bar Spillare 大阪市北区豊崎崎新地1-5-31 米田ビル1F TEL:06-6341-2277	Union "ユニオン"	①シーバスリーガル18年 40ml ②ブラムリキュール 15ml ③カルパドス 5ml 全ての材料を氷の入ったロックグラスに入れ,ステアする。
土井 裕司	Dining Bar 夢酒 大阪市北区豊崎崎新地1-6-12 礎ビル2F TEL:06-6346-3411	落葉	①シーバスリーガル18年 30ml ②ブラムリキュール 10ml ③コーヒリキュール 5ml ④アンゴスチュラビターズ 1dash ⑤熱湯 80ml 全ての材料をホットグラスに入れ,ステアする.最後に熱湯で満たす。
平間 健	Jacques Mayol 大阪市北区豊崎崎新地1-6-28 第2三貴ビルB1F TEL:06-6341-1229	Elba "エルバ"	①シーバスリーガル18年 30ml ②アールグレイリキュール 15ml ③ドライベルモット 5ml ④レモンジュース 10ml ⑤ブルーキュラソー 1tsp 全ての材料をシェークし,カクテルグラスに注ぐ。
松本 一真	BAR 一真 大阪市北区豊崎崎新地1-6-32 SKビル1F TEL:06-6940-7787	Royal Sweet Tea "ロイヤル スイート ティー"	①シーバスリーガル18年 40ml ②紅茶リキュール 20ml ③クランベリージュース 45ml ④レモンジュース 1tsp 全ての材料をシェークし,クラッシュドアイスを入れたフルートシャンパング ラスに注ぐ.最後にミントを飾る。
山本 俊幸	Bar Eskal 大阪市北区豊崎崎新地1-7-5 パラビル10F TEL:06-6344-5621	Whisky Sangria "ウイスキー サングリア"	①シーバスリーガル18年 40ml ②グランマルニエ 10ml ③フレッシュオレンジ 10ml ④はちみつ 5ml ⑤ポートワイン 10ml 全ての材料をロックグラスに入れ,ステアする.最後にカットオレンジを飾る。
黒田 大介	THE BAR OSAKA 大阪市北区豊崎崎新地1-7-9 エス/ス北新地11-F TEL:06-6341-2319	Highland Gorse "ハイランド ゴース"	①シーバスリーガル18年 40ml ②バナナリキュール 10ml ③フレッシュモンジュース 10ml ④ココナツシロップ 1tsp ⑤リカルル 2dash 全ての材料をシェークし,カクテルグラスに注ぐ.最後にミントチェリーを沈め る。
中嶋 孝広	Bar Simbar 大阪市北区豊崎崎新地1-9-2 岸本ビル1F TEL:06-6347-5400	CHIVAS AROMA "シーバス アロマ"	①シーバスリーガル18年 35ml ②紅茶リキュール 15ml ③生クリーム 10ml ④バナナバース 1drop 生クリーム以外の材料をロックグラスに注ぎステアし,生クリームをフロートする. バナナバースにマスキーン・ノーチェリーを削じて添え,オレンジビールを絞りかける。
鈴木 義明	epais 大阪市北区豊崎崎新地1-9-3 ニュー華ビル3F TEL:06-6347-6599	Source "スルース"	①シーバスリーガル18年 25ml ②ビッキングレップフルーツリキュール 20ml ③ブルーキュラー 5ml ④モヒートミントシロップ 10ml ⑤フレッシュタイムジュース 10ml 全ての材料をシェークし,カクテルグラスに注ぐ。
榊原 真一	Bar 樹江 大阪市北区豊崎崎新地1-10-7 GMビル2F TEL:06-6345-9810	Princess Honey "プリンセス ハニー"	①シーバスリーガル18年 45ml ②ミネラルウォーター 90ml ③デタ 2dash ④はちみつ 1/2tsp 全ての材料をタンブラーに入れ,ステアする。
池田 育世	BAR Hardi 大阪市北区豊崎崎新地1-10-22 ミヤプラザ6F TEL:06-6343-2100	Midnight Delight "ミッドナイト ディライト"	①シーバスリーガル18年 20ml ②バターケーキ 1cut ③バナニャイスクリーム 適量 ④季節のフルーツ 適量 適量にカットしたバターケーキ,バナニャイス,季節のフルーツを盛り付け,ミントリー プを飾り,シーバス18年を添える.食べる前にケーキにシーバス18年をかける。
水谷 麻里	Jim McEwan Bar 大阪市北区豊崎崎新地1-11-9 京屋ビル1F TEL:06-6344-3151	C.18Fizz "シー エイティーン フィズ"	①シーバスリーガル18年 35ml ②自家製カルダモンシロップ 15ml ③フレッシュレモンジュース 10ml ④ソーダ 適量 ソーダ以外の材料をシェークし,ロックグラスに注ぐ.ソーダを適量注ぎ,軽くステアする.最 後にスライスしたオレンジ,ライム,マスカーン・ノーチェリーをカクテルピンに刺し,グラスに飾る。
羽鳥 滋順	Bar Cluricaun 大阪市北区豊崎崎新地2-25 第3シヨウビル4F TEL:06-6344-8879	luteus "ルテウス"	①シーバスリーガル18年 30ml ②純米古酒 50ml ③シャンパン 20ml ④チェリーブランデー 1/2tsp 半月状にカットした柿と氷をシャンパングラスに入れ,純米古酒,シーバス18年, シャンパンの順に注ぎ,軽くステアする.最後にチェリーブランデーを振りかける。
瀬川 亮	THE BAR ELIXIR K 大阪市北区堂島1-2-9 TEL:06-6345-7890	Regal Elixir "リーガル エリクシール"	①シーバスリーガル18年 40ml ②ペドロ・キシメス 2tsp ③アボツツビター 5ml ④アンゴスチュラオレンジバター 2dash ⑤角砂糖 1個 ⑥ベルノ/アプサン リンス用 グラスをベルノ/アプサンでリンスし,材料を入れマドリング.クラッシュドアイ スを入れ,オレンジスライス・ジュンバー・ベリー・クローブをミルする。
榊原 利生	BAR TARLOGIE SONA 大阪市北区堂島1-2-11 山本ビル2F TEL:06-6347-1779	SONA SIDE "ソナ サイド"	①シーバスリーガル18年 40ml ②オレンジリキュール 20ml ③レモンジュース 10ml ④パッションフルーツジュレ 3ml 全ての材料をシェークし,カクテルグラスに注ぐ。
中村 仁是	Bar 中村 大阪市北区堂島1-2-25 谷安フォスビル2F TEL:06-6342-6342	Dandyism "ダンディズム"	①シーバスリーガル18年(オレンジビールを漬込んだ物) 50ml ②アールグレイリキュール 10ml ③チェスナツシロップ 1tsp 全ての材料をミキシンググラスでステアし,カクテルグラスに注ぐ.オレンジ ビールを含んだマスカーン・ノーチェリーを飾る。
佐藤 章喜	BAR BESO 大阪市北区堂島1-3-35 新陽第2ビルB1F TEL:06-4256-6232	Water of Life "ウォーター オブ ライフ"	①シーバスリーガル18年 30ml ②ドランプイ 30ml ③ミネラルウォーター 30ml 全ての材料をミキシンググラスでステアし,カクテルグラスに注ぐ。

考案者	店名 / 住所 / TEL	カクテル名	RECIPE / METHOD
高橋 理	BAR JUNIPER 大阪市北区堂島1-4-4 NJビル1F TEL:06-6348-0414	CHIVAS COMPLIMENT SOUR *シーバス コンプリメント サワー*	①シーバスリーガル18年 45ml ②フレッシュグレープフルーツジュース 15ml ③龍眼はちみつ 10ml ④オレンジビター 適量 全ての材料をシェークし、サワーグラスに注ぐ。最後にレモンスライス、マラスキーノチェリーを飾る。
伊藤 賢治	Bar Hope 大阪市北区堂島1-4-23 北新地吉本ビル1F TEL:06-6345-6688	Repose "リポーズ"	①シーバスリーガル18年 35ml ②アマレットリキュール 10ml ③フレッシュレモンジュース 5ml ④ミネラルウォーター 10ml 全ての材料をシェークし、氷の入ったロックグラスに注ぐ。最後にオレンジピールを絞る。
中西 孝之	BAR Arpeggio 大阪市北区堂島2-1-27 炭橋千代田ビル1F TEL:06-6147-4977	Largo "ラルゴ"	①シーバスリーガル18年 30ml ②アプリコットリキュール 20ml ③ホワイトカカオリキュール 10ml ④グレンダシロップ 1tsp 全ての材料をシェークし、カクテルグラスに注ぐ。
桐山 透	BAR CUE'S 茶屋町 大阪市北区茶屋町6-2 水野ビル1F TEL:06-6375-8356	That Blue "ザット ブルー"	①シーバスリーガル18年 45ml ②レモンジュース 20ml ③グレンダシロップ 1tsp ④ブルーキュラソー 1tsp 全ての材料をシェークし、サワーグラスに注ぐ。最後にカクテルピンに刺したレモンスライスとマラスキーノチェリーを飾る。
諸見 昌芳	SHOT BAR PEKO 大阪市北区茶屋町13-9 TEL:06-6371-3321	C-TIME "シー タイム"	①シーバスリーガル18年 30ml ②シナモンリキュール 5ml ③オレンジリキュール 5ml ④紅茶 適量 全ての材料をコリンズグラスに注ぎ、ステアする。最後にオレンジピール、マラスキーノチェリーを飾る。
植園 康恵	SOUTHERN PEAS 大阪市北区天神橋1-13-21 天神橋松本ビル1F TEL:06-6809-7125	Immutable Star "イミュータブル スター"	①シーバスリーガル18年 40ml ②ライムジュース 20ml ③自家製ジンジャーシロップ 20ml ④クランベリービターズ 5ml ⑤卵白 1個 全ての材料をシェークし、カクテルグラスに注ぐ。最後にオレンジピールをスクイズして添える。
嶋田 耕太郎	Bar C-covo 大阪市北区天神橋3-8-9 鷹町セトビル101 TEL:06-6940-0277	This is it! "ディス イズ イット"	①シーバスリーガル18年 40ml ②オレンジキュラソー 10ml ③ダークラム 10ml ④はちみつ 1tsp ⑤カルダモンパウダー 1/2tsp ⑥カスタードクリーム 30ml 全ての材料をシェークし、カクテルグラスに注ぐ。
田中 健一	BAR ALBA 大阪市北区天神橋4-10-22 千寿ビル2F TEL:06-6881-5123	BY REQUEST "バイ リクエスト"	①シーバスリーガル18年 40ml ②カカオリキュール 10ml 全ての材料を氷を入れたロックグラスに入れ、ステアする。最後に丁字を刺したオレンジスライスを入れる。
大野 健	天神橋筋四丁目 FCUK@GE 大阪市北区天神橋4-11-19 TEL:080-7013-5068	CHAVAK REGAL 18y "チャバク リーガル"	①シーバスリーガル18年 45ml ②フレーバー緑茶(栗) 適量 ③渋めの緑茶 適量 ティーポットに80℃のお湯を用意し、フレーバー緑茶を入れ1分、渋めの緑茶を入れ3分待つ。ホットグラスにシーバス18年を入れ、泡立てるように緑茶を注ぐ。ゆず皮・自家製ブレンド塩を添える。
前川 博之	Bar Sead 大阪市北区天神橋5-6-26 B1F TEL:06-6351-6619	modernistic new fashioned "モダニスティック ニュー ファッションド"	①シーバスリーガル18年(紅茶インフューズド) 45ml ②レモンジュース 15ml ③フロストシガー 4tsp ④オレンジジュース 20ml ⑤自家製クランベリーシロップ 10ml 全ての材料をシェークし、クラッシュドアイスの入ったオールドファッションドグラスに注ぐ。オレンジスライス・マラスキーノチェリー・ミントの葉・レモンスライス・ライムスライスを飾る。
色摩 洋昭	Bar Moment 大阪市北区西天満2-9-4 クリムビル1F TEL:06-6585-0980	Dark Angel "ダーク エンジェル"	①シーバスリーガル18年 30ml ②コーヒースリキュール 15ml ③クリームリキュール 15ml ④はちみつ 1tsp 全ての材料をシェークし、カクテルグラスに注ぐ。最後にシナモンパウダーを振り、ベルロースを浮かべる。
新井 寿龍	パー サンドリオン 大阪市北区豊崎5-2-18 S&S北梅田B1F TEL:06-6376-0077	Flying Scotsman "フライング スコットスマン"	①シーバスリーガル18年 30ml ②ジン 30ml ③紅茶リキュール 1tsp 氷を入れたロックグラスに、シーバス18年・ジンを入れ、ステアする。紅茶リキュールをフロートし、最後にレモンピールを絞る。
釜井 拓	Bar the Monarch 大阪市都島区片町2-7-25 アジャンテビル1F TEL:06-6358-8210	Royal Shot "ロイヤル ショット"	①シーバスリーガル18年 45ml ②スーズ 15ml タンブラーにシーバス18年(30ml)とザラメをあらかじめ入れておく。温めたマグカップにシーバス18年(15ml)とスーズ・コーヒース豆をいれ、火をつけて香りと味を出す。タンブラーに入れ、氷を入れる。
林 壮一	BAR CADBOLL 大阪市中央区石町2-2-20 近松ビル1F TEL:06-6944-2918	Hot Mamie Taylor "ホット マミー テイラー"	①シーバスリーガル18年 40ml ②レモンジュース 10ml ③自家製ジンジャーシロップ 1tsp ④ホットジンジャーエール 100ml ホットジンジャーエール以外の材料を温め、グラスに注ぐ。ホットジンジャーエールを加え、最後にレモンスライスを飾る。
迫田 直樹	BAR RARITY 大阪市中央区博労町4-6-17 第三丸米ビルB1F TEL:06-6241-5238	～ 朱 ～	①シーバスリーガル18年 30ml ②クランベリージュース 30ml ③ホワイトキュラソー 20ml 全ての材料をシェークし、ロックグラスに注ぐ。
小川 一仁	洋酒 小川屋 大阪市中央区道頓堀2-1-7 サン道頓堀ビル3F TEL:06-6213-5567	C.T. "シー ティー"	①シーバスリーガル18年 40ml ②紅茶リキュール 15ml ③レモンジュース 5ml ④ペルロ 1dash 全ての材料をシェークし、カクテルグラスに注ぐ。最後にレモンピールを絞り入れる。
張替 一肇	BAR SENTENCE 大阪市中央区千日前1-4-19 中島ビル1F TEL:06-6213-7550	STORY OF THE CHIVAS *ストーリー オフ ザ シーバス*	①シーバスリーガル18年 30ml ②シーバス ミズナ 20ml ③グレンパット12年 10ml ④ボスコープ 10ml ⑤はちみつ 1tsp ⑥グレンダシロップ 1/2tsp ⑦レモンジュース 10ml ⑧自家製オレンジジュース 適量 一層目:①⑤⑥⑦をシェークし、コリンズグラスに1/3程クラッシュアイスを入れ、注ぐ。二層目:③⑧を合わせ入れる。三層目:②④にパウダーシガー・ミントの葉を加え、フローズンを作り入れる。

考案者	店名 / 住所 / TEL	カクテル名	RECIPE / METHOD
原 瑞樹	BAR LAYLA 大阪市中央区難波2-4-1 TEL:06-6211-1832	HOT REGAL NAIL "ホット リーガル ネイル"	①シーバスリーガル18年 30ml ②ウイスキーリキュール 10ml ③生姜のはちみつ漬 10ml ④生薑スライス 2枚 ⑤レモンビターズ 2tsp ⑥熱湯 適量 全ての材料をカップに入れ、熱湯で満たす。スライスレモン・クローブ・シナモンスティックを添える。
寺田 秀嗣	beers & bar NOLA 大阪市中央区難波4-5-8 南地ターミナルビル2F TEL:06-4396-6867	B-18 "ビー エイティーン"	①シーバスリーガル18年 20ml ②クリームリキュール 20ml ③コーヒースリキュール 20ml フルートグラスにクラッシュドアイスを入れ、コーヒースリキュール・クリームリキュール・シーバス18年の順で注ぎ、三層に仕上げる。最後にコーヒース豆を乗せる。
石村 康秀	Public BAR ISLAY 大阪市中央区東心斎橋1-8-14 オープナビル2F TEL:06-6241-8881	1885	①シーバスリーガル18年 35ml ②ドランプイ 10ml ③ホワイトキュラソー 10ml ④レモンジュース 5ml 全ての材料を氷の入ったロックグラスに入れ、静かにステアする。
坂田 和彦	BAR DaDA 大阪市中央区東心斎橋1-13-19NTビルB1F TEL:06-6245-5137	FLEVE "フラブ"	①シーバスリーガル18年 45ml ②ホットジンジャーエール 適量 ③自家製オレンジビターズ 1dash ④はちみつ漬レモンスライス 1枚 ⑤焼きりんご 4片 シーバス18年にホットジンジャーエールを注ぐ。最後に自家製オレンジビターズ・レモンスライス・焼きりんごを入れる。
奥川 悟史	bar BAROQUE 大阪市中央区東心斎橋1-14-14TKビル4F TEL:06-6245-8609	REGAL Coffee "リーガル コーヒー"	①シーバスリーガル18年 25ml ②ペルロ 1tsp ③生クリーム 20ml ④コーヒー 60ml ⑤シロップ 1tsp ホットグラスにコーヒースを入れ、シロップを加える。シーバス18年を入れ、最後にペルロで香りを付けた生クリームをフロートする。
森本 英樹	Bar Leon 大阪市中央区東心斎橋2-8-2 日宝本社ビル1F TEL:06-6211-5672	Pink Time "ピンク タイム"	①シーバスリーガル18年 20ml ②カカオホワット 15ml ③ピーチリキュール 15ml ④グレンダシロップ 1tsp ⑤ミルク 15ml ⑥生クリーム 5ml 全ての材料をシェークし、カクテルグラスに注ぐ。
畠田 良一	洋酒舗 勘十里 大阪市中央区宗右衛門町8-3-4 TEL:06-6211-3324	Scent "セント"	①シーバスリーガル18年 40ml ②クランベリージュース 10ml ③マザリン 10ml 全ての材料をシェークし、カクテルグラスに注ぐ。マラスキーノチェリーを添えて、オレンジピールを絞る。
花野 武彦	BAR 橋本 大阪市中央区心斎橋筋1-2-7 LERIFIA心斎橋ビルB1F TEL:06-6244-1577	Dreaming Sheep "ドリーミング シープ"	①シーバスリーガル18年 18年 30ml ②牛乳 180ml ③角砂糖 適量 ④レーズンバター 適量 牛乳を温めホットグラスに入れる。シーバス18年・角砂糖・レーズンバターを加え、マトラーを添える。
森 優希	rest 大阪市中央区心斎橋筋1-4-6YOUSENビル3F TEL:06-6245-6555	Killing two birds with one stone "キリング ツー バード ウィズワン ストーン"	①シーバスリーガル18年 20ml ②コアントロー 15ml ③グレープフルーツジュース 30ml ④ドライベルモット 5ml ⑤カンスリキュール 1/2tsp ⑥クランベリージュース 1tsp コアントロー・グレープフルーツジュース・ドライベルモットをシェークし、カクテルグラスに注ぐ。カンスリキュール・クランベリージュースを加え、シーバス18年をフロートする。
金城 宏樹	Cigar Bar Edmundo Dantes 大阪市中央区心斎橋筋2-1-7VILテンビル1F TEL:06-4708-0112	Prince High Ball "プリンス ハイボール"	①シーバスリーガル18年 45ml ②グレープフルーツリキュール 20ml ③ドローワーベルシロップ 1tsp ④レモンジュース 15ml ⑤ソーダ 適量 ソーダ以外の材料をシェークし、コリンズグラスに注ぐ。氷を入れソーダで満たし、ミントの葉を浮かべる。
井上 信成	Bar compass rose 大阪市中央区心斎橋筋2-1-7心斎橋VILテンビル3F TEL:06-4708-7515	Silky Lion "シルキー ライオン"	①シーバスリーガル18年 20ml ②ホワイトキュラソー 10ml ③フレッシュオレンジジュース 30ml ④オレンジビター 2dash ⑤パナアイスクリーム 60g ⑥アマレットリキュール 1tsp 全ての材料をシェークし、コップパウダーでスノースタイルにしたグラスに注ぐ。ミントの葉・オレンジピールを飾る。
室田 純一	the Cole Bar 大阪市中央区心斎橋筋2-1-10サンポリアル4F TEL:06-6214-3666	Paradiddle "パラディドル"	①シーバスリーガル18年 30ml ②クランベリージュース 25ml ③ライムジュース 5ml ④グレンダシロップ 5tsp 全ての材料を柚子塩でスノースタイルにしたロックグラスに入れ、ステアする。
増田 隆史	Bar マスダ 大阪市中央区心斎橋筋2-3-11 TEL:06-6211-0690	「連想」	①シーバスリーガル18年 30ml ②オレンジキュラソー 15ml ③フレッシュライム 15ml ④ジンジャーエール 適量 氷を入れたタンブラーにシーバス18年・オレンジキュラソー・フレッシュライムを入れ、ステアする。ジンジャーエールで満たし、オレンジスライスとマラスキーノチェリーを入れる。
津田 武志	Bros.Bar 大阪市中央区心斎橋筋2-6-17 三津寺ビル4F TEL:06-6211-1134	リーガル・リーニヤ	①シーバスリーガル18年 40ml ②アプリコットリキュール 10ml ③和三盆 1tsp オレンジ1/4カット・ライム1/4カットを6等分に切り、グラスに入れ漬す。クラッシュドアイスを加え、全の材料を入れたら冷えるように混ぜ合わせる。最後にストローを立てる。
鮎川 正徳	Bar 7th 大阪市阿倍野区松崎町3-17-13 TEL:06-4399-7555	Afternoon Aroma "アフタヌーン アロマ"	①シーバスリーガル18年 20ml ②アマレットリキュール 15ml ③グランマルニエ 5ml ④生クリーム 20ml 全ての材料をシェークし、茶こしで漉しながらカクテルグラスに注ぐ。オレンジピールゼストとチョコチョコレートゼストを振りかける。
岩間 正樹	SHOT BAR ボナセーラ 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-2-17 巴ビル1F TEL:06-6622-4441	PRINCE'S DIGESTIF "プリンスズ ディジェスティブ"	①シーバスリーガル18年 40ml ②キャラメルリキュール 25ml ③無塩バター 10g ④熱湯 適量 シーバス18年・キャラメルリキュール・無塩バターをホットグラスに入れ、熱湯を少し加えバターを溶かす。バターが溶けたら熱湯で満たし、ステアする。

CHIVAS 18
GINZA
AROMA COCKTAIL
BOOK 2015

「シーバス18年 大阪アロマカクテル コンテスト」と同じ期間(2014年12月1日~2015年2月23日)に銀座でも85人のバーテンダーが参加した「シーバス18年 銀座アロマカクテル コンテスト」が開催されました。銀座でお客様に支持された上位3つのカクテルをご紹介します。



Kohaku iro no Tsuki

KUMIKO TSUKIDA
TOMARIGI



BARを愛する銀座のお客様に
もっとも支持されたカクテル
琥珀色の月

月田 久美子 / とまり木

RECIPE ①シーバスリーガル18年 30ml ②アモンティリヤード 10ml ③ノチェロ 6ml

METHOD ロックグラスに氷を入れ、アモンティリヤード(分量外)と水でリンスし香りをグラスと氷に移す。アモンティリヤードとノチェロをグラスに入れよくステア。シーバスリーガル18年を注ぎステアし、オレンジスライスを入れる。



REGAL TEA

KANA ARAI
BAR AVANTI



お客様のシチュエーションを
考えたやさしいホットカクテル

REGAL TEA

[リーガル ティー]

新井 加菜 / BAR AVANTI

RECIPE ①シーバスリーガル18年 40ml ②紅茶 適量 ③マーマレード入りホイップ生クリーム 適量 ④ハチミツ漬のレモンスライス 適量 ⑤ピスタチオ 少量
METHOD 温めたシーバスリーガル18年をレモンスライスと共にグラスに入れ、紅茶を注ぐ。マーマレード入りのホイップ生クリームを浮かべ、ピスタチオを飾る。



Wonderful Rush

YUJI KIKUCHI
Mile Stone



1杯目から味わいたい
花の香りが爽やかなカクテル

Wonderful Rush

[ワンダフル ラッシュ]

菊地 佑治 / Mile Stone

RECIPE ①シーバスリーガル18年 25ml ②エルダーフラワーリキュール 10ml ③フレッシュレモンジュース 10ml ④ソーダ 適量 ⑤ミントの葉 適量

METHOD グラスに入れたミントの葉を潰し香りを出す。ソーダ以外の材料を注ぎステア。ソーダでアップし最後にミントの葉を飾る。

コリン・スコットの誇りと自信の証し。ゴールドシグネチャー。



シーバスブラザーズ社のマスターブレンダー、コリン・スコットは、いくつものモルトウイスキーとグレンウイスキーの個性をブレンドすることで、重層的で奥深い味わいや香りをひとつにすることに成功しました。『力強さと優雅さが、ブレンドの中で見事に調和している。スコッチはこれ以上改良される余地はない』と評されるシーバスリーガル18年。コリン・スコットのシーバスリーガル18年に対する誇りと自信の表れとして、ボトルの1本1本に彼の金色のサイン、『ゴールドシグネチャー』が記され、その品質を保証しています。

 CHIVAS 18

他に類を見ない複雑で芳醇な味わいの
スーパープレミアム・ブレンデッドスコッチウイスキー。

シーバスリーガル18年「テイastingノート」

「 香 り 」

ドライフルーツ、スパイス、そしてパターフィの
アロマが幾重にも重なる。

「 味 わ い 」

ベルベットのようになめらかで芳醇。
ダークチョコとエレガントな花のフレーバーに
優しく甘い薫香が加わる。

「フィニッシュ」

驚くほどに、どこまでも続くまろやかなフィニッシュ。



詳しい最新情報はfacebookページをチェックしてください。



シーバスリーガル・ジャパン
公式facebookページ

[https://www.facebook.com/
ChivasRegalJapan](https://www.facebook.com/ChivasRegalJapan)



BAR TIMES
BAR CULTURE WEB MAGAZINE

バーカルチャーをお届けするBAR TIMES facebook
ページでもコンテスト参加店の情報を発信しています。
<https://www.facebook.com/BarTimesPAGE>

