

COCKTAILS

Originated in YOKOHAMA

YOKOHAMA

ヨコハマ

開港後の横浜に寄港する客船のバーで生まれたとされるカクテル
(Gin, Vodka, Orange juice, Grenadine syrup and Pernod)
(ジン、ウォッカ、オレンジジュース、グレナデンシロップ、ペルノ)

Bamboo

バンブー

1890年に横浜で誕生した日本第一号の創作カクテル
(Dry sherry, Dry vermouth and Orange bitter)
(ドライシェリー、ドライヴェルモット、オレンジビター)

Jack Tar

ジャック・ター

2024年、惜しまれつつ閉店した横浜中華街の老舗バー発祥のカクテル
※Jack tar (英語で船乗りの意)
(Ronrico 151 rum, Southern comfort and Lime syrup)
(ロンリコ151ラム、サザンカンフォート、ライムシロップ)

Cherry Blossom

チェリー・ブロッサム

1923年創業、関内に構える日本最古のバー“パリ”の
オーナー田尾多三郎氏により考案されたカクテル
(Brandy, Cherry brandy, Grand marnier, Grenadine syrup and Lemon juice)
(ブランデー、チェリーブランデー、グランマルニエ、グレナデンシロップ、レモンジュース)

Million Dollar

ミリオンダラー

バンブーカクテルを考案したルイス・エツピングー氏による創作カクテル
(Dry gin, Sweet vermouth, Pineapple juice, Grenadine syrup and Egg white)
(ドライジン、スイートベルモット、パイナップルジュース、グレナデンシロップ、卵白)