

WA MOCKTAILS

ゆずとろりん

とろみある濃厚な果実味を愉しむ柚子のスムージー
香り高い九州産の柚子に、山田錦の米飴を隠し味に

とろりんマンゴー

とろみある濃厚な果実味を愉しむ和のスムージー
ゆずと梅はソーダもぐー。マンゴーはロックが最高です

うめとろりん

とろみある濃厚な果実味を愉しむ完熟梅のスムージー
梅は紀州産。酒米の王様・山田錦の米飴を隠し味に

日本茶専門店ふりゅう ゆずと抹茶

とろみのある口当たりに抹茶とゆずの風味が活きた
日本茶専門店ふりゅうでも人気のノンアルコール

和紅茶専門店くれは 和のチャイ

8種の和素材でつくる、まろやかな和のチャイ
ちょうどいい甘みとクセのないお味で好評です

和のモクテル



和モクテル

茶モクテル



WA MOCKTAILS

▲
▲
▲
果
実
味

ふんわりピーチのジンモクテル

まろやかな桃にジンの余韻。甘すぎないので人気です

なつかしオレンジのジンモクテル

懐かしいみかんにジンの苦み。甘すぎずおすすめです
オレンジブLOSSAMというカクテルのアレンジ版

とこなつパインのジンモクテル

夏の果実味に辛口のジン。甘すぎず、食事もぴったり
↑↑こちら3種ですと桃がいちばんおすすめです。

ド
ラ
イ

キリッとドライジン & ジンジャー

ノンアルコールの国産ドライジンリキュールに
爽やかな刺激のジンジャエールをあわせたモクテル

▼
▼
▼

ゼロカロリー ドライジンソニック

爽やかな酸味の効いた、辛口ボタニカルソーダ
ジュニパーや緑茶など7種のボタニカルを浸漬抽出
免疫UPイメージの、ノンアルジンソニック

和のモクテル

LEMON MOCKTAILS

夏目友人帳 (国産レモンと仲間たち)

国産レモン酒に、ミックスジュースとジンジャエール
夏目の髪色に似た、懐かしくてフルーティなエモクテル

バタフライエフェクト

美しい青色のハーブ（蝶豆の花）でつくるエモクテル
ほんのりソーダ・ほんのりレモンのやさしいお味

ながふち果樹園 うふレモンソーダ

とんがりのないたまご形のレモン品種でつくられた
スキッと酸味の効いた、国産レモンの古典モクテル

アナザースカイ (大人のクリームソーダ)

レモンの酸味が効いた、おとな味のブルーレモンソーダ
稀少なフランス産シャンパンビネガーをかくし味に

わたし失敗しないので。

かなりの辛口！要注意ですが、食事に合うと好評です
カロリーゼロ。ダイエット仕様のドライジンソニック

国産レモンの和モクテル

果
実
味

ド
ラ
イ

TEA MOCKTAILS

紅茶があるだろ。

兵長の紅茶スカッシュにミックスジュースを加えた
ちよいとトロピカルなモクテル。巨人化しません

果
実
味

兵長の人類最強和紅茶スカッシュ

人類最強紅茶梅酒に用いたのと同じ茶葉で造られた
特製のノンアルコール版レモンティーサワー

ニュームーンドロップ（紅茶のモクテル）

ノンアルコールの国産レモンリキュールを紅茶わり
"黒"胡椒、坊ちゃんもお好きなオレンジを隠し味に

マ
ニ
ア
ック

ゼロソニック セツの大罪

カロリーゼロのダイエット仕様。緑茶のジンでつくる
免疫UPイメージの、ノンアル・ジンソニック

▼
▼
▼

ゼロソニック 茶柱（ノンアルの呼吸）

カロリーゼロのダイエット仕様。緑茶のジンに
ミントとライムをあわせる、辛口モヒート仕上げ

茶モクテル

KIMETSU MOCKTAILS

NEZUKO

まろやかな桃にジンの余韻。甘すぎないので人気です
ベネチアの名作カクテル ベリーニのツイスト

GIYU

国産レモンの青いリキュールをキリンレモンとあわせた
涼しい酸味と透明感あふれるスパークリングモクテル

TANJIRO

メロンソーダにノンアルコールの緑茶ジンをあわせた
免疫UPイメージの、ぜったい負けないモクテル

RENGOKU

煉獄さんモクテルは、赤いブラッドオレンジの大人味
フィレンツェの名作カクテル ネグローニの再解釈

ZEN-ITSU

我が日本国伝統の黄色いドリンク オロナミンCに
国産のジンをプラス。バチバチ！エナジー系モクテル

鬼滅モクテル



果
実
味

マ
ニ
ア
ツ
ク



CINEMA MOCKTAILS

君の名は

国産レモンの青いリキュールをキリンレモンと組紐。
ティアマト彗星のように透明感あふれるシュワシュワ系

愛の不時着

まろやかな桃にジンの苦み。甘すぎないので人気です

鬼滅の刃

メロンソーダにノンアルコールの緑茶ジンをあわせた
免疫UPイメージの、ぜったい負けない！鬼滅モクテル

キングダム

戦国の七雄にちなみ、7種のボタニカルを用いたジンを
爽快な刺激のジンジャエールにあわせた英雄モクテル

エヴァンゲリオン

紫のファンタにノンアルコールの国産ジンをシンクロ
ロンギヌスの槍＝ストローで君もインパクトを起こそう
ニンニクラーメンによく合う綾波モクテルも人気です

映画モクテル

果
実
味

マ
ニ
ア
ツ
ク

▼
▼
▼

EVA MOCKTAILS



MARI

まろやかな桃にジンの余韻。甘すぎないので人気です
ヴェネツィアの名作カクテル ベリーニのツイスト

果
実
味

REI

カルピスソーダにノンアルコール国産ジンをシンクロ
甘くピターでニンニクラーメンにも合う白いモクテル

マ
ニ
ア
ツ
ク

SHINJI

国産レモンの青いリキュールをキリンレモンにプラグイン
涼しい酸味と透明感あふれるスパークリングモクテル

KAORU

黒い液体・コーラにノンアルコール国産ジンをシンクロ
ロンギヌスの槍＝ストローで君もインパクトを起こそう



ASUKA

赤いブラッドオレンジに大人味の国産ジンをプラグイン
フィレンツェの名作カクテル ネグローニの再解釈

エヴァモクテル

SUMMER (E)MOCKTAILS

マリーゴールド

懐かしいオレンジに国産ジンのリキュールをぎゅっと
アイラブユーの言葉じゃ足りない夜の（エ）モクテル

夏祭り

神社の中 石段に座り 飲もう。エメラルドのモクテル
メロンソーダにノンアルコールのジンを握りしめて

打上花火

夕風の中・きっとまだ終わらない夏・夜に咲いた
白×青グラデーションのシュワシュワ（エ）モクテル

夏の匂いがする

甘酸っぱいカルピスソーダに国産ジンの苦み。だけ。
きੱときੱと君のポケットに夜が咲く（エ）モクテル

サマーウォーズ

青のリキュールと麒麟レモンで、宜しくお願ひしまーす
涼しい酸味と清涼感あふれるスパークリングモクテル

夏の（エ）モクテル

果
実
味

マ
ニ
ア
ツ
ク

TEA LEGEND MOCKTAILS

シャリマ・ティー

釈迦の修行地ともいわれるインドの美しい庭園に由来
ノンアルコールの紅茶リキュール+オレンジソーダ

シェルパ・ティー

山岳ガイドのシェルパ達から始まったティースタイル
エベレストの頂上で味わいたい紅茶とブドウのモクテル

アナ・マリア

1800年代にアフタヌーンティーを始めた公爵夫人
食にあう酸味スッキリのアールグレイモクテルをどうぞ

大黒屋光太夫

1782年、ロシア皇帝の茶会に招かれた最初の日本人
伊勢出身の光太夫にちなむ、ジャム入りティーソーダ

プリンセス・キャサリン

1662年東洋文化を英国に伝えたポルトガルのお姫様
紅茶以前の時代を夢想する、緑茶のレモンティーソーダ

紅茶の伝説モクテル



果
実
味

マ
ニ
ア
ツ
ク



MUSICIAN MOCKTAILS 01

▲
▲
▲
マ
ニ
ア
ツ
ク

B T S

パワーみなぎるエナジー系+ノンアルコールドライジン
エナジードリンクの銘柄は変化します。ご了承ください

ビリー・アイリッシュ

アメリカ製グレープソーダとオレンジに、ドライジン
フルーティなだけでなくビター感も魅力的な味変モクテル

梅沢富美男

レモンざわ富美男のCM出演にちなむレモン系モクテル
ていうか食事に合うノンアルコール版レサワをどうぞ

果
実
味

ヨルシカ

甘酸っぱいカルピスソーダに国産ジンの苦み。だけ。
きっときっと君のポケットに夜が咲く（エ）モクテル

あいみょん

懐かしいオレンジに国産ジンのリキュールをぎゅっと
アイラブユーの言葉じゃ足りない夜の（エ）モクテル

ミュージシャンモクテル

MUSICIAN MOCKTAILS 02

▲
▲
▲
マ
ニ
ア
ツ
ク

江戸汁餡

(りんご+ボタニカルジン) × 紅茶 ÷ ジンジャエール
イギリス系材料だけでつくるアコースティックモクテル

寺酔太

乳酸ホワイトとミックスジュースに、大人ビターなジン
フルーティ感と知的なほろ苦さが交差する白のモクテル

公式髭男流儀

レモン+オレンジ+国産ジン+香木クロモジ の4素材
"ファイン&ダンディ" という古典カクテルのアレンジ

果
実
味

仔金属 (世界征服)

メタルなコーラに国産レモンとチェリーのハーモニー
国産ドライジンの苦みも効いた、クールな黒きモクテル

▼
▼
▼

蟻穴巨大

イタリア原産の稀少シトラス "ベルガモット" を用いた
アールグレイ紅茶のティーソーダにオレンジを添えて

ミュージシャンモクテル

HARD ROCK MOCKTAILS

▲
▲
▲
マ
ニ
ア
ツ
ク

BON JOVI

ポジティブみなぎるエナジー系+ノンアルコールジン
エナジードリンクの銘柄は変化します。ご了承ください

GUNS N' ROSES

真紅のローズをイメージしたブラッドオレンジ果汁に
ジンをあわせた、名作カクテル ネグローニの再解釈

BABY METAL

メタルなコーラに国産レモンとチェリーのハーモニー
国産ドライジンの苦みも効いた、クールな黒きモクテル

果
実
味

LED ZEPPELIN

(りんご+ボタニカルジン) × 紅茶 ÷ ジンジャエール
イギリス系4素材で奏でるブリティッシュモクテル

QUEEN

メロディアスな桃のフルーティに、知的なジンの苦み
1948年誕生の名作カクテル ベリーニのツイスト

▼
▼
▼
ハードロックモクテル

FOOD PAIRING MOCKTAILS

▲
▲
▲
ド
ラ
イ

お鮨♥モクテル

ノンアルコールの国産ドライジンと紅茶のソニック
かなりの辛口!ですが、多彩な食事に合うと好評です

からあげ♥モクテル

尖りのないたまご形の丸いレモン品種でつくられる
スキッと酸味の効いた、爽快なレモンサワーモクテル

スイーツ♥モクテル

(ジャスミン+ピーチ) ×ドライジン ÷ジンジャー
英国系4素材で奏でる、アリスたちのお茶会モクテル

果
実
味

焼き肉♥モクテル

お肉と合う、カルピス耐ハイふう白いサワーモクテル
黒胡椒や山椒などお好みのスパイスプラスも美味です

▼
▼
▼

映画♥モクテル

懐かしいオレンジに国産ジンのリキュールをぎゅっと
まったり映画とか観ながら飲みたい感じの和モクテル

ペアリング和モクテル

SENGOKU MOCKTAILS

越後の龍

毘沙門天の化身・謙信公が愛した日本酒でお作りします
戦国最強のモクテル。無論、塩のスノースタイルで♡

へうげもの

しっとりとお抹茶と国産ドライジンでお作りする
抹茶のドライジンソニック。アテは安土盛りが最高です

第六天魔王

日本で最初に葡萄酒を味わった魔王・信長公にちなむ
黒ぶどうのモクテル。アテは焼き味噌、金平糖がお薦め

独眼竜政宗

白装束のカルピスソーダに国産ジンの上質なビター感
牛タンなどお肉とペアリング最高！な独眼竜モクテル

フランススコ・ザビエル

出身地スペインのなつかしいサングリアをイメージした
フルーティなモクテル。生ハムやアスパラとどうぞ

ペアリング和モクテル



マ
ニ
ア
ツ
ク

果
実
味



1920's MOCKTAILS

スピーク・イージー

1920年～33年の禁酒法時代に乱立した隠れ酒場の呼び名。見つからないようコーヒーカップでどうぞ。

アンタッチャブル (アル・カポネ)

禁酒法時代に暗躍した悪名高きイタリア系マフィアたちイタリア産タロッコオレンジのブラッディなモクテル

ジャマイカ・ジンジャー

この時代に流行したデンジャラスなドリンクをイメージ苦味とエナジー感のモクテル。こちらもカップでどうぞ

バスタブ・ジン・トニック

風呂桶で密造されたバスタブジンと同じ浸漬製法のノンアルジンでお作りする、真面目な模倣・密造モクテル

トーマス・ウェルチ博士

禁酒法より50年ほど遡る1869年に博士が開発した世界初のノンアルコールワインが、このウェルチでした

アメリカ禁酒法時代のモクテル



マ
ニ
ア
ツ
ク

果
実
味



ROCK STAR MOCKTAILS

グリーンデイ

シャープなジンに、シンプルで懐かしいメロンソーダ☆
地元バークレーでは炭酸飲料に税がかけられるそう

フーバスタック

英国ふうの紅茶とジンジャーにノンアルコール日本酒
靴に注いで飲みたい、ティータイムにもグーなモクテル

リンキンパーク

ロックなゼロコーラに金色のエナジー系をミクスチャー
モクテルは、きっとひとつのハイブリッド・セオリー

スキッドロウ

危険地帯・ドヤ街（安全地帯の逆）という名のモクテル
密造酒時代と同じ風呂桶式ジンに、秘密のレシピで

エアロスミス

メンバーたちも大好きな"鯛焼き"と相性最高のモクテル
愛媛の真面目なジュース（銘柄指定）でお作りします。

ロックスターモクテル



マ
ニ
ア
ツ
ク

果
実
味



HOUSEMADE NONWINE

▲
▲
▲
食
中
酒

ミュスカ (ギリシャの白ワインふう)

きらめく太陽と風が育てた地中海の白ワインをイメージ
セミドライでキュートな果実味の、自家製ノンワイン

ジュエル (イタリアのロゼワインふう)

トマトやサーモン、カレーなどスパイス系もぴったり
通常のロゼより濃く、深紅に輝く宝石色のノンワイン

エルミータ (スペインの赤ワインふう)

重厚な赤のノンワイン。銘はスペイン語の"隠れ家"
お肉のほか各種チーズとのペアリング展開も興味深い

食
後
酒

オーロラ (アイスワインふう)

北限の地で生まれる奇跡の酒・氷結ワインをイメージ
スイーツとたのしむマリージュもおすすめてです

エッセンシア (貴腐ワインふう)

最高級のデザート酒・貴腐(きふ)ワインをイメージ
瞑想へと誘うような、アールグレイやニワトコの余韻

自家製ノンワイン ペアリング

JUJUTSU MOCKTAILS

FUSHIGURO

黒系のグレープとコーラに、ドライジンのツンデレ感
隠し味にジンジャー。パプリカ以外の食べ物とどうぞ

ITADORI

"生き様で後悔はしたくない" ときの、主人公モクテル
ポタニカルの苦みも心地よいポジティブなオレンジ系

GOJO

死ぬほど美しいアクアブルーの瞳をイメージしてみた
涼やかな国産レモンと乳酸ホワイトの、最強モクテル

NOBARA

スイカは入手が難しいためピーチを代用。ローズ色の
甘すぎないモクテルです。浅漬け以外とよく合います

NANAMIN

エナジー系7：ジンジャー3 大人のほろ苦モクテル
美味しいパンとアヒージョにぴたり。頼りになります

呪術廻戦モクテル



果
実
味

マ
ニ
ア
ツ
ク



GHIBLI ANIME MOCKTAILS

▲ ▲ ▲ サツキとメイの胡瓜モクテル

サツキとメイがかじっていた胡瓜で作る和モクテル
どんぐり焼酎を使うバージョンもいつかご紹介したい

▲ ▲ ▲ マニアク アシタカせっ記

野趣あふれるブラッドオレンジとエナジー系の出逢い
お好みで、黒胡椒、クレイジーソルトをアクセントに

▲ ▲ ▲ マニアク 風の谷のナウシカ

青き衣を纏いて金色の野に降り立つ時にベストな一杯
姫様のお好きなチコの実や、オームライスとご一緒に

▲ ▲ ▲ 果実味 バルス

空飛ぶ廃墟（天空の城）をイメージした緑色のモクテル
乾杯の言葉はもちろん.. お花を飾るのもすてきですね

▲ ▲ ▲ 果実味 ホテル・アドリアーノ

地中海ふうのレモンと白葡萄で作る白ワイン風モクテル
人気ジブリ飯・サーモンムニエルとペアリングも最高

ジブリアニメモクテル

RE:ZERO MOCKTAILS

▲
▲
▲
サ
ワ
ヤ
カ

バルス

ある夜突如として異世界へ召喚された主人公のモクテル
リングとレモムの爽やか味で、マヨネーズにもぴったり

鬼の少女 ラム

乳酸ホワイト + クランベリー の鬼がかったモクテル
蒸留酒を注ぎ鬼化したカクテル版もいつか紹介したい

鬼の少女 レム

乳酸ホワイト + ブルーレモン酒の鬼がかりモクテル
カルピスチューハイ感覚で、お肉料理にもぴったりです

果
実
味

▼
▼
▼

大精霊ベアトリス

にーちゃんと一緒に愉しむかしら。司書の紅茶モクテル
紅茶にレモム、ジンジャエールのツンデレ系なのよ

EMT (エミリアたんマジ天使)

昭和が薫る114歳のヒロイン・エミリアのモクテル
乳酸ホワイト + 紫ブドウのエレガントなイメージ

リゼロから始める異世界モクテル

GINTAMA MOCKTAILS

サダハル

"赤き果実"と"山羊の血"が融合する神聖なる苺ミルク
お酒でつくるカクテル版"龍穴の狗神"もおすすめてです

銀さん (坂田銀時)

乳酸ホワイト系 + ブルーレモン酒の主人公モクテル
お酒でつくるカクテル版"白夜叉"もいつか紹介したい

ツッコミ眼鏡 (志村新八)

もう一人の主人公・志村新八のモクテル。地味です。
お妙姉さんの手料理も含め食事によくあう辛口タイプ

神楽 (かぐら)

ゆずと赤い果実、エナジー飲料でつくる毒舌ヒロイン
モクテル。カクテル版の"夜兔"も味わってみてほしい

ジャスタウェイ

オレンジ色した謎キャラ・ジャスタウェイのモクテル
レモンとジンジャー、オレンジのハイテンション↑系

銀魂モクテル

▲
▲
▲
まつ
たり

果
実
味

▼
▼
▼

NATSUME MOCKTAILS

にゃんこ先生

南国フルーツのオレンジ色+乳酸ホワイトの妖モクテル
エビやイカ焼き、四辻屋（よつじや）のお饅頭と最高

夏目貴志（なつめたかし）

夏目の髪色にも似た、アールグレイ和紅茶のモクテル
藤原家のおいしいお料理にもぴったりの食中酒タイプ

祓い屋（はらいや）

"きらめいててご免"でおなじみ名取さんの妖モクテル
黒いやもりはどんな材料で表現したらよいでしょうか

ヒイラギ

"わたしはお前に会えてこんなに嬉しかったのだから"
式ヒイラギの妖（あやかし）モクテル。甘すぎず颯爽。

斑（まだら）

偉大で高貴な大妖（おおあやかし）まだら様のモクテル
真紅の果実と乳酸ホワイト。ピンクペッパーは隠し味

夏目友人帳モクテル



食中酒

マーニアック



SUSHI × MOCKTAILS

▲
▲
▲
ド
ラ
イ

エア・ソニック (ボタニカルジンソニック)

ヒラメ、ヒラマサ、ブリ、鯛、など白身系にぴったり
ボタニカルな苦みが心地よい辛口系。カロリーゼロ

ガーリー・ジンジャー (ガリ+ジンソニック)

ピリリと甘辛いガリの魅力が弾けるオリジナルメニュー
生姜の風味は、穴子などタレ系とも相性よさそうです

ジャパン・レモン (国産レモン)

イカ、タコなど淡泊なネタや白身魚、光り物にもマッチ
ドライすぎずナチュラルな果実感でスキッと爽やかに

果
実
味

レブヒート・ハポネス (シェリータイプ)

スペイン南部の港町で生まれた、お祭りの日の飲み物
甘酸っぱくてほろ苦。食中にも、食前にもおすすめです

▼
▼
▼

ジュエル アルバ・ローズ (ノンワイン)

宝石のように輝く、美しい赤ワインタイプのモクテル
高貴なローズの香り。ペアリングの愉しみも広がります

鮓 × モクテル ペアリング体験

SPANISH MOCKTAILS

モック レブヒート

シェリー酒+トニックの人気カクテルをモック（再現）
甘酸っぱくてほろ苦。食中にも、食前にもおすすめです

モック オロロソ・トニック

琥珀色の余韻が魅力のオロロソ型シェリー酒+トニック
火を効かせた一皿、スパイス系ともナイスペアリング

モック アグア・デ・バレンシア

太陽さんさんスペインのオレンジ系さわやかモクテル
地中海の風のように、フルーティでほんのリビター

モック カリモーチョ

赤ワイン+コーラのカリモーチョを、モクテルで再現
コク深い味わいでお料理にもあう人気ドリンクです

モック サングリア

じんわりと濃い果実味の黒ぶどうで作るサングリア
隠し味に使うコンフィチュールもおいしさの秘密

スパニッシュモクテル



シエリー

テイント



GIN MOCKTAILS

▲
▲
▲
シ
ン
プ
ル

モック デザートヒーラー

"砂漠の治療師" という意味の名作ジンカクテルをモック
甘酸っぱくてほろ苦。食中にも、食前にもおすすめです

モック ジンソニック

9種のボタニカルで作るノンアルコールジン + 炭酸水
甘みをおさえた超辛口で、食事にあう人気のモクテル

モック シンガポールスリリング

ラッフルズホテルの歴史的カクテルをモクテルで再現
現地では国賓級でないとシェイクはしないらしいですよ

モック ブルームーン

青い月 → 極めて稀なこと → 有り得ないこと という意味
今回は、乳酸ホワイトとブルーレモン酒でお作りします

映
え

▼
▼
▼

モック エメラルドクーラー

女王クレオパトラも愛した幸福・希望・不老不死の象徴
エメラルドの輝きをイメージした、美しいジンモクテル

モック・ザ・古典カクテルズ

COFFEE MOCKTAILS

▲ ▲ ▲ コーヒー・モスコミュール

1940年代ハリウッド生まれの人気カクテルをアレンジ
コーヒーと生姜の香りが溶け合う新しいおいしさです。

果
実
感

オラニエ公ウィレム1世

17世紀コーヒーを日本へ伝えたオランダの国王にちなむ
オレンジ（オラニエ）風味の爽やかなコーヒーモクテル

コーヒー・ジントニック

エスプレッソマティーニと並ぶコーヒーカクテルの筆頭
使用するコーヒーは時々で変化します。ご了承ください

マ
ニ
ア
ツ
ク

恋する惑星

紅茶＋コーヒーの香港鴛鴦茶（ユンヨンチャ）＋レモン
ちょっとドライでフルーティ。食事にあうレモネード系

▼
▼
▼

カフェ・コラーダ・フィズ

ミクソロジスト南雲主于三さんの創作カクテルをモック
パイン＋コーヒーの摩訶不思議なトロピカル感をどうぞ

旬でしょ！コーヒーモクテル