

# SOUR to the FUTURE カクテル

▲  
▲  
▲  
ソーダ  
▼  
▼  
▼  
▼  
▼  
▼  
▼  
▼

## クリームソーダ 初恋ホワイト

乳酸ホワイトとパインの香り。懐かしい思い出のあの味

## クリームソーダ 沖縄んブルー

沖縄の美ら海をイメージした、爽やかなブルーレモン味

## ディスティニー's プラネット

運命を感じるほどにうんめえ梅ぼし系クリームソーダ

## 銀座1902 クリームソーダ

1902年、資生堂パーラーが日本で最初に売り出したという麗しのクリームソーダを、おとな味にツイスト

## 紅茶フロート リスイエロー

濃厚・優美なティーソーダでお作りする喫茶フロート

## エスプレッソフロート 日本酒

ほろ苦い日本酒とコーヒーの融合。銘柄指定も対応OK

## エスプレッソフロート 焼酎

コーヒーと焼酎のキケンな出逢い。銘柄指定も可能です

## サワトウザフューチャー クリームソーダ&フロート

# Recipe

### ◆ クリームソーダ 初恋ホワイト

- ・初恋ホワイト 1
- ・トニック 5
- ・アイスクリーム 適量

さくらんぼをデコ

### ◆ 銀座1902 クリームソーダ

- ・山の壽 檸檬 1
- ・めろめろメロン 1
- ・メロンソーダ 4
- ・アイスクリーム 適量

さくらんぼをデコ

### ◆ クリームソーダ 沖縄んブルー

- ・沖縄んブルー 1
- ・トニック 5
- ・アイスクリーム 適量

さくらんぼをデコ

### ◆ 紅茶フロート リスイエロー

- ・リスイエロー 1
- ・ボス濃縮紅茶無糖 1
- ・トニック 1
- ・アイスクリーム 適量

さくらんぼをデコ

### ◆ ディスティニー's プラネット

- ・天吹うめぼし 1
- ・トニック 5
- ・アイスクリーム 適量

さくらんぼをデコ

### ◆ エスプレッソ・フロート

- ・日本酒または焼酎 2
- ・ボス濃縮コーヒー微糖 1
- ・アイスクリーム 適量

チェリー、コーヒー粉をデコ

# SOUR to the FUTURE カクテル

▲  
▲  
▲  
茶割  
フ  
□  
ー  
ト  
▼  
▼  
▼

## 檸檬 × いちご紅茶 《旬限定》

いちご紅茶 + 国産レモン酒 旬と愉しむ紅茶カクテル

## 檸檬 × オレンジ紅茶

レモン紅茶 + 国産オレンジ酒 お食事、スイーツ時間にも

## 檸檬 × フルーツティー 《旬限定》

人気のフルーツ紅茶で。トロピカルな香りが膨らみます

## オロロソ・トニック

スペインで人気のシェリーカクテルを、和酒でリビルド  
多国籍の美食、スパイス系メニューにもぴったりです

## 紅茶のクリームソーダ

1902年、資生堂パーラーが日本で最初に売り出した  
という懐かしのクリームソーダを、紅茶味にツイスト

## エスプレッソ・フロート

ほろ苦い日本酒とコーヒーの出会い。お好みの日本酒で

サワー・ウーザ・フューチャー カクテル 茶酒

# Recipe

### ◆ 檸檬 × いちご紅茶

- ・山の壽 檸檬 1
- ・午後の紅茶いちご 4

苺、ベリー系果実をデコ

### ◆ オロロソ・トニック

- ・山の壽 檸檬 1
- ・烏龍茶 2
- ・トニック 5

香草をデコ

### ◆ 檸檬 × オレンジ紅茶

- ・山の壽 檸檬 1
- ・紅茶花伝オレンジ 4

オレンジをデコ

### ◆ 紅茶のクリームソーダ

- ・山の壽 檸檬 1
- ・ボス濃縮紅茶無糖 1
- ・トニック 4
- ・アイスクリーム 適量

オレンジをデコ

### ◆ 檸檬 × フルーツティー

- ・山の壽 檸檬 1
- ・ボスフルーツティー 4

オレンジをデコ

### ◆ エスプレッソ・フロート

- ・日本酒 2
- ・ボス濃縮コーヒー微糖 1
- ・アイスクリーム 適量

チェリー、コーヒー粉をデコ

# SOUR to the FUTURE カクテル

地中海

マニアック

▼  
▼  
▼

## レブヒート・ハポネス

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

## ホテル・アドリアーナ

ジブリの名作にちなむ、食中タイプの白ぶどうカクテル

## アグア・デ・バレンシア

太陽さんさん地中海の、オレンジ系さわやかカクテル

## シンガポール・スリリング

ラッフルズホテルの歴史的な名作カクテルを和ツイスト  
末広がりに縁起よく、8種のフルーツでお作りします

## 銀座のクリームソーダ

1902年、資生堂パーラーが日本で最初に売り出した  
という懐かしのクリームソーダを、大人味にツイスト

## エスプレッソ・マティーニ

コーヒーと地酒のキケンな出逢い。銘柄指定も可能です

サワトウザフューチャー カクテル 地中海

# Recipe

### ◆ レブヒート・ハポネス

- ・山の壽 檸檬 1
- ・午後の紅茶無糖 2
- ・トニック 5

香草をデコ

### ◆ シンガポール・スリリング

- ・山の壽 檸檬 1
- ・不二家こだわりミックス 2
- ・クランベリー&ざくろ 2
- ・トニック 1

チェリーとレモンをデコ

### ◆ ホテル・アドリアーナ

- ・山の壽 檸檬 1
- ・ウェルチ白ぶどう 1
- ・ジャスミン茶 2
- ・トニック 2

オレンジをデコ

### ◆ 銀座のクリームソーダ

- ・山の壽 檸檬 1
- ・お好みの日本酒 1
- ・メロンソーダ 4

チェリーをデコ

### ◆ アグア・デ・バレンシア

- ・山の壽 檸檬 1
- ・ファンタオレンジ 2
- ・トニック 5

オレンジをデコ

### ◆ エスプレッソ・マティーニ

- ・ボス濃縮コーヒー微糖 1
- ・お好みの日本酒 1
- ・旬のコンフィチュール 少々
- ・レギュラーコーヒー粉 少々

\*シェイクしてよく泡立てて  
バルーングラスでサーブ

# SOUR to the FUTURE カクテル

お茶の旅

食後酒

## 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  
国産レモンと紅茶のリキュール+オレンジソーダ

## 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

## シンガポール・スリリング

ラッフルズホテルの歴史的な名作カクテルを和ツイスト

## ブリティッシュ・レモン

シュワット。ほのかに薫る、アールグレイ紅茶の気品  
カフェごはん、和洋中、お鮓ともよく合う辛口タイプ

## 紅茶のクリームソーダ

1902年、資生堂パーラーが日本で最初に売り出した  
という懐かしのクリームソーダを、紅茶味にツイスト

## エッセンシア

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

## サワトウザフューチャー りすイエロー カクテル

# Recipe

### ◆ シャリマ・ティー

- ・りすイエロー 1
- ・ボス濃縮紅茶無糖 1
- ・ファンタオレンジ 3

オレンジをデコ

### ◆ ブリティッシュ・レモン

- ・りすイエロー 1
- ・炭酸水 4

レモンかオレンジをデコ

### ◆ オラニエ公ウィレム1世

- ・りすイエロー 1
- ・無糖コーヒー 2.5
- ・ファンタオレンジ 2.5

オレンジをデコ

### ◆ 紅茶のクリームソーダ

- ・りすイエロー 1
- ・ボス濃縮紅茶無糖 1
- ・トニック 4
- ・アイスクリーム 適量

オレンジをデコ

### ◆ シンガポール・スリリング

- ・りすイエロー 1
- ・日本酒 1
- ・パイナップルジュース 1
- ・クランベリージュース 1
- ・エナジードリンク 1

チェリーとレモンをデコ

### ◆ エッセンシア

- ・りすイエロー 1
- ・ウェルチ白ぶどう 3

\*サーブ時オレンジピール  
で香り付け

# Recipe

## SOUR to the FUTURE カクテル

▲  
▲  
▲  
フルーティ  
マニ  
アック  
▼  
▼  
▼

### ファースト・チルドレン

美しいグラデーション。ノスタルジックなライチの魅惑

### ティファニー・ブルー

ティファニーブルーと乳酸ホワイトの優美なグラデーション

### ジントニック・フェルメール

17世紀、ジン誕生と同時期のオランダ絵師フェルメール名作"真珠の耳飾りの少女"にちなむ紺碧のジンカクテル

### 麦わらの一味

海賊たちの海をイメージした、輝くブルーの和カクテル

### ブルー・ローズ・スプモーニ

高貴な香り。美を司る稀少なローズウォーターのカクテル

### スカイ・マルガリータ

テキーラでつくる歴史的名作カクテルを和酒でツイスト酸味とキレが魅力のショートタイプ。銘柄指定可能です

## サウ・トゥザフューチャー 沖縄んブル- カクテル

#### ◆ ファースト・チルドレン

- ・トニック 2
- ・マッチライチ 2
- ・沖縄ブルー 1

チェリーをデコ

#### ◆ 麦わらの一味

- ・麦焼酎（減圧蒸留） 1
- ・グレープフルーツ 1
- ・トニック 3
- ・沖縄ブルー 1

チェリーとレモンをデコ

#### ◆ ティファニー・ブルー

- ・カルピスソーダ 2
- ・トニック 2
- ・沖縄ブルー 1

#### ◆ ブルー・ローズ・スプモーニ

- ・ローズウォーター 1
- ・グレープフルーツ 1
- ・トニック 3
- ・沖縄ブルー 1

#### ◆ ジントニック・フェルメール

- ・ジン 1
- ・トニック 5
- ・沖縄ブルー 1

レモンをデコ

#### ◆ スカイ・マルガリータ

- ・沖縄ブルー 4
- ・焼酎乙類 4
- ・レモン果汁 1

グラスのふちに塩をデコ  
(スノースタイル)

# Recipe

## SOUR to the FUTURE カクテル

▲  
▲  
▲  
パ  
ス  
テ  
ル  
  
ビ  
ビ  
ッ  
ド  
▼  
▼  
▼

### ジントニック・パステル

たうたうようなパステル時間の和カクテル。ほろにが。

### ポール & ジョー

アロマティックなライチの魅惑。人気のパロマスタイルで

### 枕草子 (清少納言 長保三年)

秋はジャスミン。春は桜。四季と旅する万葉カクテル絵巻

### ピンク・レイク・ソルティ

ユカタン半島に実在する奇跡の絶景を、妄想カクテルで

### ローズ・マルガリータ

竜舌蘭の蒸留酒でつくる名作カクテルを和酒でツイスト  
酸味とキレが魅力のショートタイプ。銘柄指定も可能です

### シンガポール・スリリング

1915年ラッフルズホテルで誕生した歴史的カクテル  
レモンにパイナップル、赤い果実のトロピカル行進曲

### サウ-トゥザフューチャ- 初恋ホワイト カクテル

#### ◆ ジントニック・パステル

- ・ジン 1
- ・トニック 5
- ・初恋ホワイト 1

チェリーをデコ

#### ◆ ピンク・レイク・ソルティ

- ・初恋ホワイト 1
- ・トニック 2
- ・バタフライピー茶 2

\*層になるようにバタフライ  
ピー茶は静かに注ぐ

#### ◆ ポール&ジョー

- ・グレープフルーツ 1
- ・トニック 2
- ・マッチライチ 2
- ・初恋ホワイト 1

チェリーをデコ

#### ◆ ローズ・マルガリータ

- ・ローズウォーター 1
- ・レモン果汁 1
- ・焼酎乙類(減圧蒸留) 4
- ・初恋ホワイト 4

\*シェイクして小さなカクテ  
ルグラスでサーブ

#### ◆ 枕草子

- ・日本酒 2
- ・モナン 1
- ・レモン果汁 1
- ・トニック 7
- ・初恋ホワイト 1

#### ◆ シンガポール・スリリング

- ・トニック 2
- ・クランベリー&ざくろ 2
- ・グレープフルーツ 1
- ・初恋ホワイト 1

チェリーとレモンをデコ