

第27回H.B.A.クラシック創作カクテルコンペティション出場選手レシピ

2010年11月29日
於：京王プラザホテル

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	カクテルレシピ			作品のイメージ	デコレーション等
1	沖縄ハーバービュー ホテルクラウンプラザ フクマル イヅミ 福丸 いづみ	ワビサビ わ美さび	ショウチュウ グリーンティーリキュール フルーツ マーマレード	ワサビショウチュウ ソント サントリー ジャボネマツチャ ユズ マーマレード	40 ml 10 ml 10 ml	苔の絨毯、散り紅葉。奥ゆかしい風情に心動く。 季節の移ろいを肌で感じ、ありのままの姿に美を見出す。 わびさびの心、後世に伝わるようお願いを込めて…	抹茶パウダーと一味唐辛子でデコレーションした黒豆をガラスのエッジに飾る。
2	ヒルトン東京 カシハラ タク 柏原 拓	プレジャー pleasure ～感謝を込めて～	カルヴァドス ドランブイ アマレット フレッシュ レモン ジュース グレナデン シロップ	クール・ド・リオン V.S.O.P ドランブイ ディサローノ アマレット フレッシュ レモン ジュース	30 ml 20 ml 5 ml 5 ml 1 tsp	バーテンダーの喜び、それはお客様に喜んでもらう事。 喜びが喜びを生むカウンター。様々な人達に支えられて、私は今日、 そこに立つことが出来る。その喜びに感謝を込めて。	マラスキーノチェリー、バルローズ、かすみ草
3	セルリアンタワー 東急ホテル ヨシダ シゲキ 吉田 茂樹	フローラ FLORA ～華麗なる花々～	レッドカシス リキュール ドライ ジン ラベンダー シロップ ハーブティー フレッシュ ライムジュース	ラ デュセス タンカレー ナンバーテン モナン ラベンダーシロップ ハイビスカス ティー フレッシュ ライムジュース	20 ml 15 ml 5 ml 15 ml 5 ml	「フローラ」花の女神により開花される全ての植物たち、 そんな優雅に咲き集う 華麗なる花々をグラスに表現致しました。	バルローズ、マラスキーノチェリー、ライムピールをカクテルピンに刺したデコレーションに金粉を振り、グラスに飾る。
4	ソラリア西鉄ホテル コガ ダイスケ 古賀 大介	トラディション ルージュ Tradition Rouge ～ 伝統の赤 ～	ブランデー レッドカシス リキュール クランベリー ドリンク グレナデン シロップ	クルボアジェVSOPルージュ ラ・デュセス レッドカシス デルモンテ モナン	30 ml 10 ml 20 ml 1 tsp	グラスに注がれる歴史の中で 受け継がれてきた ～伝統の赤～ 追い求めている夢を現実にする 栄光への扉が今、開かれる	グラスのエッジに グレナデンシロップに漬けたマラスキーノチェリーとバラの花びらを飾る
5	名古屋東急ホテル オカヤマ ヒロシ 岡山 寛	プティ ロマンس Petit Romance 恋物語	フレーバード ウォッカ パッションフルーツリキュール チェリーブラッサムシロップ フレッシュ ジュース フレッシュ ジュース	ベルヴェデーレ ブラックラズベリー パッソア モナン チェリーブラッサムシロップ フレッシュ バイナップルジュース フレッシュ ライムジュース	30 ml 5 ml 10 ml 15 ml 1 tsp	小さな恋物語の意味を持つ、「プティ ロマンس」。木苺の品種の一つです。 小さな果実ラズベリーが香る一杯から始まる、 ロゼ色の恋物語はいかがでしょうか？	ハート型に切ったライムピールをレモンピール、バイナップルの葉、アラザン、バルローズの花びら、金粉、と共にグラスのエッジに飾る。
6	グランドプリンスホテル 高輪 タカギ ヒロミ 高木 裕己	グロリアス ストーリー GRORIOUS STORY 栄光への軌跡	コニヤック ティールリキュール 果汁50%クランベリー果汁入り飲料 マンゴーシロップ	クルボアジェ VSOP ルージュ 順造選クランベリー モナン マンゴーシロップ	20 ml 10 ml 30 ml 1 tsp	諦めきれない夢がある。熱い想いはまだ消えていない。 流した涙の数だけ、人は幸せになれるという… 光り輝くこの舞台は、未来へと続く栄光への軌跡。	グラスに金粉をスプレーする

第27回H.B.A.クラシック創作カクテルコンペティション出場選手レシピ

2010年11月29日
於:京王プラザホテル

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	カクテルレシピ			作品のイメージ	デコレーション等
7	ホテルニューグランド ウジエヒデノブ 氏家 秀信	オールージュ Eau Rouge	カルヴァドス スウィートシェリー クランベリードリンク ストロベリーシロップ ラズベリーパウダー	ベールマダラール ファース カルヴァドス ハーベイ・プリストル・クリーム ジュンゾウセンクランベリーカジュウ50% トックブランシュ フレーズ	40 ml 10 ml 10 ml 1 tsp	赤い果物、情熱、そして唇。 ルーージュに隠されたいくつものキーワード。 貴方の胸にはどんなルーージュが写りますか？	ストロベリーシロップで塗らしたガラスのエッジにラズベリーパウダーでスノースタイル
8	ハイアットリージェンシー 東京 ヤマザキシニイチ 山崎 慎一	マジカル ピンク Magical Pink 魔法のピンク	グアバ リキュール パッションフルーツリキュール ピーチリキュール ストロベリークリームリキュール パッションフルーツリキュール	グアバーナ アリーゼ ワイルドパッション モモノクチドケ デカイパーズストロベリークリーム パッソア	20 ml 15 ml 20 ml 5 ml 1 tsp	魔法のピンクで幸せ気分。魔法の杖に願いをこめた ピンクのリキュール達が、爽快で不思議なハーモニーを奏でる。 カクテルという名の魔法をあなたに。	ストロベリースライス 星型カクテルピック
9	ANAインターコンチネンタルホテル東京 イノ ノブユキ 磯 信之	ヴァーナス ティアラ Venus Teara 永遠のかがやき	リキュール リキュール ジュース シロップ	ラ デュセス レッド カシス リキュール フォション ティー リキュール アセロラ ドリンク モナン パッションフルーツ シロップ	30 ml 10 ml 20 ml 1 tsp	女神の笑顔と共に、輝きを放つ魅惑のティアラ。 多くの祝福を受けたあなたを、今…最高のステージへと導いてゆきます。 希望の扉を開けましょう。このカクテルと共に。	パイナップルの葉、ベルローズ、デンファレ、銀粉、カクテルピックでティアラを作り、グラスエッジに飾る。
10	ホテルグランヴィア広島 コジマ オサム 小嶋 修	カプロティーナ Caprotinae ～時代(とき)を越えたキセキ～	リキュール ウォッカ フレッシュグレープフルーツジュース リキュール	リモンチェロ デイ カブリ グレイグース ラ・ボワール フレッシュグレープフルーツジュース ボルス マラスキーノ	25 ml 15 ml 15 ml 5 ml	ローマ神話最高の女神、カプロティーナ 優しく微笑む女神に見守られ運命の出逢いを遂げた。 そして今、誓いの時を迎える。永遠を約束したアダムとイヴのように。	リンゴに見立てたマラスキーノチェリーとセルフィーユをグラスのエッジに飾る。
11	パレスホテル大宮 タムラ リュウジ 田村 龍士	レッド リボン Red ribbon ～永遠の絆～	ジン リキュール クランベリードリンク フルーツ シロップ	ビーフィータージン アペロール デルモンテ クランベリー モナン アマレット シロップ	20 ml 20 ml 20 ml 1 tsp	見えない赤い糸がつなぐ人との出会い。心と心を結ぶ“絆” 今日この場所で、あなたに出会えたこと その奇跡に感謝して。	リンゴの皮、オレンジピール、ミントチェリーをカクテルピンに刺して沈める。
12	大阪新阪急ホテル マスダ ヒロミツ 榎田 裕満	ミスト アイランド Mist Island 美しき海霧の島	スコッチウイスキー ジンジャーワイン ブルーキュラソー スモーク塩	タリスカー10年 ストーンズジンジャーワイン ボルス ブルーキュラソー リーサルスモーク塩	30 ml 20 ml 10 ml	海の難所ミンチー海峡。 激しい潮の流れや無数の暗礁が行く手を阻む。 その先には目指す神秘的で美しい光景の島ミストアイランド。 今宵も我々の上陸を待っている。	スモーク塩でスノースタイルにする

第27回H.B.A.クラシック創作カクテルコンペティション出場選手レシピ

2010年11月29日
於:京王プラザホテル

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	カクテルレシピ			作品のイメージ	デコレーション等
13	ロイヤルパークホテル ヤマネ ケイスケ 山根 圭介	アロマ ドレス Aroma Dress	フルーツ&ローズ・リキュール	アリーゼ ローズ	20 ml	香りのドレスを身にまとい 貴女はクラシックパーティーに向かう。 スポットライトを浴びステージに立つ貴女、 その手にはアロマドレスが輝いている。	カクテルピックに刺したパール オニオンで真珠のネックレス を、金箔をまぶしたベルロー ズ、ライムピールでバラのコ サージュをイメージしグラスに 飾る。
			プレミアム・ジン	タンカレー ナンバー テン	20 ml		
			レッドカシス・リキュール	ラ・デュセス	10 ml		
			フレッシュグレープフルーツジュース	フレッシュグレープフルーツジュース	10 ml		
14	リーガロイヤルホテル堺 タカギ アキラ _木 明	ルナソル LUNASOL ～月と太陽～	ゴールドラム	バカルディ ゴールド オロ	25 ml	光 - 太陽・・・月。あたたかい光に照らされて優しく輝く。 静寂の夜にたたずむ姿はどこかほかになく神秘的。 LUNASOL - 光と影を身にまとい永遠(とわ)に輝く。	金粉 レモンピール グレー プフルーツピール
			シーカーサー リキュール	アガイティータ	15 ml		
			パイオレット リキュール	デカイパー パルフェ タムール	5 ml		
			アニゼット リキュール	マリー プリーザード アニゼット	5 ml		
			フレッシュ ジュース	フレッシュ ライムジュース	10 ml		
15	ホテル日航大阪 トクチン ハルタカ 徳珍 治孝	フィナーレ Finale 1日の終りに...	ハーボン	フォア ローゼス ブラック	15 ml	1日の最後を彩るこの甘い1杯。ゆっくりと心を落ち着かせ、 疲れた身体を癒してくれます。	ビスケットを砕いた物をふりか ける。
			コーヒー リキュール	カルーア コーヒー リキュール	15 ml		
			クリーム リキュール	タレア アマレット クリーム	15 ml		
			フレッシュ クリーム	フレッシュ クリーム	15 ml		
16	札幌プリンスホテル モンマ テルノリ 門間 輝典	アツラエ Atsurae 匠の芸術	テキーラ	ドン フリオ レボサド	30 ml	伝統を重んじ日々挑戦し続ける。 私達がホテルバーメンであり続ける事。 お客様ひとりひとりへのおもてなしの精神と芸術的作品。 アツラエ、あなたの為の理想の一杯を・・・。	塩シソパウダーにてグラスをス ノースタイル。グラスのリムに 松葉串を用い花シソを飾る。
			シソ リキュール	チョーヤ ペリーラ	10 ml		
			フレッシュ ジュース	フレッシュ ライム ジュース	10 ml		
			フルーツ シロップ	モナン ストロベリー シロップ	10 ml		
17	リーガロイヤルホテル ウチヤマ マサヒコ 内山 昌彦	アマルフィ Amalfi ティレニア海の夕景	リキュール	プロヴァンスタラ・コステアエラ リモンチェッロ	30 ml	白い壁の家々、レモン果樹の丘、切立った海岸線。 夕暮れ時、ティレニア海の彼方に溶け入る夕陽はその全てを 優しい朱に染める。アマルフィー 世界一とも称される 海岸の夕景。	塩
			リキュール	カンパリ	15 ml		
			リキュール	ディサローノ	5 ml		
			フレッシュジュース	フレッシュレモンジュース	10 ml		
			ソルト	セトノホンジオ			
18	能登ロイヤルホテル モリヤ マサト 森谷 正人	マロニエ marronnier ～栗色の甘い思い出～	コニャク	クルボアジェ VSOP ルージュ	20 ml	パリの並木通り 愛をささやく緑陰 マロニエの木が栗に似た実をつけた頃 2人は結ばれました 栗色の甘い思い出	シャルトリュース ジョーズで グラスのふちをぬらす
			カシス リキュール	ルージュ・ラグート クレムド'カシス	15 ml		
			チョコレート リキュール	モーツアルト ブラック	5 ml		
			フレッシュ ジュース	フレッシュ オレンジ'ジュース	20 ml		
			ハーブ リキュール	シャルトリュース'ジュース			

第27回H.B.A.クラシック創作カクテルコンペティション出場選手レシピ

2010年11月29日
於:京王プラザホテル

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	カクテルレシピ			作品のイメージ	デコレーション等
19	ホテルオークラ東京 ナカノ ケンジ 中野 賢二	バースディ Birthday ～祝福に満ち溢れて～	リキュール	グアバーナ	30 ml	「Birthday」祝福に満ち溢れた輝かしい未来に向かって 夢を抱き、今を美しく生きる人々に贈ります。	グラスの脚にベルローズ、ライムピール、リボンを飾る。
			ホワイトラム	バカルディホワイト	15 ml		
			カルパドス	ブラー	5 ml		
			フレッシュジュース	フレッシュライムジュース	1 tsp		
			シロップ	モナンアーモンドシロップ	10 ml		
20	京王プラザホテル オカムラ アキラ 岡村 朗	ライオン ハート Lion Heart ～強き想い～	テキーラ	エラドゥーラ ブランコ	20 ml	“夢” 誰もが描き持っている叶えたい目標。 夢へかける情熱は自信、勇気へと変わり大きな力となる。 Lion Heart 決して折れる事のない洗練された強き心。	ベルローズ、レモンピール、ライムピール
			リキュール	ルジェ クレーム ド ペシエ	20 ml		
			リキュール	藍莓酒(マンメイチュウ)	10 ml		
			フレッシュ	ラズベリー	10 ml		
			シロップ	モナン ブラッドオレンジ シロップ	1 tsp		
21	(株)奈良ホテル ミヤザキ ツヨシ 宮 剛志	シキ 「四季」 ～ヴィヴァルディの世界へ～	ラム	バカルディ エイト	35 ml	幾重にも折り重なる味覚の旋律。四季折々の味わいに、 作曲家ヴィヴァルディの故郷、イタリアのエッセンスが加わり、 名曲「四季」がカクテルとなり、今ここに現れます。	金箔を施したマラスキーノチェリーを竹串に刺し、グラスの縁に飾る。
			フルーツジュース	ジュンゾウセン リンゴジュース	15 ml		
			コニヤック	マーテル VSOP	5 ml		
			フルーツ シロップ	モナン ブラッドオレンジ シロップ	5 ml		
			フルーツ シロップ	モナン ストロベリー シロップ	1 tsp		