

H.B.A



第2回 H.B.A./国分株式会社 共催カクテルコンペティション

ホテルグランパシフィック LE DAIBA
『パレロワイヤル』
2014年 8月 31日(日曜日)

第2回 H.B.A./国分株式会社 共催カクテルコンペティション

アリーゼ部門

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	レシピ	作品のイメージ	デコレーション等
1	コモリ アキヒト 小森 章史 ヒルトン小田原リゾート&スパ	ハイカラ HAIKARA	アリーゼ ローズ 40 ml モナン グリーンミント・シロップ 5 ml フレッシュ クリーム 15 ml 抹茶 粉末 1 tsp 金平糖	世代を越えて人々を魅了し続ける茶道の美味に、 香り豊かな西洋の風を取り込み仕上げました。 シェーカーで抹茶を点てる、小粋な一杯をお楽しみください。	砕いた状態の金平糖を、 アリーゼローズを使用して スノースタイルにする
2	ヨシダ ヒロキ 吉田 宏樹 ホテルニューオータニ	グローリー・ロード Glory Road	アリーゼ ゴールド・パッション 30 ml パール・マグロワール フィース・カルヴァドス 10 ml レリティエ・ギュイヨ クレーム・ド・カシス・ド・ディジョン 10 ml オレンジ ジュース 10 ml モナン アマレット・シロップ 1 tsp	世代を越え人々に感動を与えてきたカクテル。 それはこれからも変わらず人々を魅了し続けるだろう。 このカクテルがいつまでも皆に愛される栄光の道を辿る 事を祈って。	螺旋剥きにしたオレンジ ピール
3	コバヤシ ジュン 小林 淳 ホテル グランパシフィック LE DAIBA	フェイバリット ローズ Favorite Rose ～お気に入りのアリーゼ～	アリーゼ ローズ 25 ml 本家松浦 ちょこっと贅沢 赤紫蘇梅酒 10 ml ピーチ ピューレ 15 ml ハーブ ティー(レッド ジンジャー) 10 ml	永きに渡り愛されているアリーゼ。 古くから慕われ、その香りと味わいは全ての人々を虜に する魅惑のリキュール。 そう、これからもずっと・・・。	ベルローズ、デンファレ、 ライムピール
4	サカイ タカシ 酒井 貴利 THE BAR le petit prince	ムートン・ア・ラ・モード moutons à la mode おしゃれな白い波	アリーゼ ゴールド・パッション 25 ml フレッシュ クリーム 20 ml ヨーグルト 10 ml シュガー シロップ 5 ml バジル リーフ 2 枚	アリーゼ、それは貿易風。世界へと渡り歩き、流行の波を 起こす風。 今宵お届けする新たな波は、ひときは優しくふんわりと 白い滑らかな波です。 白波に身を委ねてみませんか。	フレッシュ・クリームのホ イップを5mlフロートして白 波をイメージ。
5	ナカヤマ ヨウコ 中山 陽子 ホテルグランヴィア京都	ナチュラルーゼ Naturalisé 自然美	アリーゼ ローズ 35 ml イーグルレア 10年 10 ml レリティエ・ギュイヨ クレーム・ド・カシス・ド・ディジョン 5 ml オレンジ ジュース 10 ml セルフイーユ 1 ea	滑らかな曲線、凜とした姿。 その内面から湧き出る情熱は輝きを放ち、より美しさを増 す。 飾らない美しさ。その官能的な色香に誰もが魅了される。	ブラックオリーブ、食用 花、セルフイーユ、金粉

第2回 H.B.A./国分株式会社 共催カクテルコンペティション

アリーゼ部門

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	レシピ	作品のイメージ	デコレーション等
6	キタハラ カズヒト 北原 一仁 ホテル日航福岡	ラファール LAFARE ～新しき時代へ～	アリーゼ ブルー 25 ml ヘイマンズ ロンドン・ドライ・ジン 10 ml パイナップル ジュース 10 ml ライム ジュース 5 ml モナン グリーンアップル・シロップ 10 ml	出会いや別れ、喜びや悲しみー。そんな様々な出来事や想いをすべてを運び、 次々と移りゆく時代を、強く、そしてどこか優しげな風が、今、吹き抜ける。	ライムピール、レモンピール
7	ツノダ ショウ 角田 翔 ホテルグランヴィア広島	リアリーゼ Realize ～Feel the Passion～	アリーゼ ゴールド・パッション 50 ml モナン エルダーフラワー・シロップ 5 ml ノールド オレンジビター 5 ml バジル シードドリンク 1 tsp ココナッツパウダー	灼熱の太陽の元、色とりどりに咲き誇るパッションフラワー。 やがて魅惑の香りをまとい、甘美な実をつけ全てを引き寄せる。 情熱のフルーツをリアルにアリーゼで表現しました。	モナンシロップでガラスのエッジを湿らせ、ココナッツパウダーでスノースタイルにする。エディブルフラワー・ライムピールを飾る。
8	イナガキ ユウヤ 稲垣 裕也 名古屋東急ホテル	ヴェン クール Vent Choeur アリーゼにのせて	アリーゼ ゴールド・パッション 30 ml アリーゼ ブルー 15 ml シャルトリューズ ヴェール 5 ml ライム ジュース 5 ml モナン エルダーフラワー シロップ 5 ml	風のタクトに合わせ草花は歌い、生命の息吹という名の曲が始まる。 幾重にも重なるメロディー。時に強く、時にやさしく。 それは世代を越えて心に残る希望の歌。	ライムピール、食用金粉、マラスキーノチェリー(緑)、食用花
9	タカシマ マサノリ 高島 政勲 ホテルニューオータニ大阪	シエル ブルー Ciel Bleu ～悠久の蒼天～	アリーゼ ブルー 35 ml ヘイマンズ ロンドン・ドライ・ジン 15 ml ペパーミント ジェット31 1 dash グレープフルーツ ジュース 10 ml シュガー	幼い頃、その果てしない空を見上げずっと走った 記憶が、大人になって今、鮮明に思い出す。 時代は変われど、いつまでも変わらぬ青空に未来を想い描く・・・	シュガー (ハーフスノースタイル)
10	オオツカ シンイチロウ 大塚 慎一郎 京王プラザホテル	クラシック アロマ Classic Aroma 香りの芸術	アリーゼ レッド・パッション 30 ml トマーティン 12年 10 ml 順造選クランベリードリンク 50% 20 ml モナン ブルーベリー・シロップ 1 tsp	やわらかな風が包み込みゆっくりと育ちゆく四季折々の果実。 やがて旬を迎える頃芳醇な香りを身につけ私達の元へと届く。 今宵はクラシックアロマに酔いしれて・・・。	バルローズ レッドチェリー ライムピール

第2回 H.B.A./国分株式会社 共催カクテルコンペティション

ジャカール部門

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	レシピ	作品のイメージ	デコレーション等
1	ハナダ ミサキ 花田 美咲 ザ・プリンス パークタワー東京	スフル ドゥ ヴェール Souffle de Vert ～春の息吹～	ジャカール プリュット・モザイク 白 90 ml パールマグロワールV.S.O.P ペイドージュ 20 ml デルモンテ アップル ジュース 30 ml モナン グリーンミント・シロップ 10 ml レモン ジュース 5 ml	春。植物は芽吹き、そしてやがて花を咲かす。 鮮やかな緑の中で感じる、爽やかな風のそよぎ。	ライムピール、レモンピール、乾燥パスタ
2	コミヤ ジュンイチロウ 小宮 純一郎 横浜ベイホテル東急	ソル ブリランテ Sol Brillante	アリーゼ ゴールド・パッション 20 ml レリテイエ・ギユイヨ クレーム・ド・ペシエ 20 ml オレンジ ジュース 45 ml グレナデン シロップ 5 ml ジャカール プリュット・モザイク 白 30 ml	我々の生活している地球に様々な恩恵を与えてくれる母なる星、太陽。 月や星も太陽の光によって輝いています。 そんな力強く、光輝く太陽をイメージしました。	レモンピール・ライムピール
3	ツキシロ トクシ 月城 徳洙 西鉄グランドホテル	ユズリハ YUZURIHA ～想いを乗せて～	アリーゼ ブルー 20 ml レリテイエ ギユイヨ クレーム・ド・ペシエ 20 ml モナン 抹茶・シロップ 10 ml ジャカール プリュット・モザイク 白 20 ml ローズマリー 2 ea	古葉から新芽へと葉を譲り、息吹きを受け継がれていく「譲り葉」 親から子へ、師から弟子へと、永遠に引き継がれていく繋がりや想いを、 この葉に乗せて・・・	ローズマリー オレンジピール
4	スズキ タカシ 鈴木 貴 Bar TACT	ブランニュー ロワイヤル Brandnew Royal ～伝統との融合～	ジャカール プリュット・モザイク 白 75 ml アリーゼ ローズ 20 ml アリーゼ レッド・パッション 20 ml レリテイエ・ギユイヨ クレーム・ド・カシス ノワール・ド・ブルゴーニュ 10 ml オルデスローエ ホルンダーブリューテ 10 ml	果実を実らせ花々の香りを乗せ吹き抜ける風。今一つの伝統と融合し生まれる 「Brandnew Royal」 日本からの風が世界へ流れ世代を越え受け継がれますように・・・	ブラックオリーブ、セルフィュー、イエローベルローズ
5	キクチ ケン 菊地 健 仙台国際ホテル	シャンパン ドレス Champagne Dress	ジャカール プリュット・モザイク 白 100 ml アリーゼ ローズ 30 ml パール・マグロワール フィーヌ・カルバドス 10 ml ラズベリー 2 ea ローズマリー 1 ea	今日は特別な日の晩餐会。 期待と思いに胸を膨らませ、扉を開ける。 新たな出合いは、華やかに輝くあなたへ・・・今。	ベルローズ、アラザン

第2回 H.B.A./国分株式会社 共催カクテルコンペティション

ジャカール部門

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	レシピ	作品のイメージ	デコレーション等
6	ササキ ミツヒサ 佐々木 満久 札幌全日空ホテル	レヴ・ドール Reve d'Or ～夢、輝く～	ジャカール プリュット・モザイク 白 60 ml ヘイマンズ オールド・トム・ジン 20 ml アリーゼ ゴールド・パッション 10 ml グレープフルーツ ジュース 30 ml モナン 洋なし・シロップ 1 tsp	一つの夢が、花開く。金色の光を放ちながら。 その輝きに魅せられて、また新たな蕾が生まれる。 “Reve d'Or”・・・それは、人の心に芽生え続ける、夢という名の花。	刻んだグレープフルーツ ピール 星型のグレープフルーツ ピール
7	ヒラヤマ アツシ 平山 渥士 ホテル・アゴーラ大阪守口	ヴィ フルール Vie Fleur ～華のある日～	ジャカール プリュット・モザイク 白 125 ml 本家松浦 ちょこっと贅沢 赤紫蘇梅酒 40 ml 桂花陳酒 10 ml 不二家 ネクターピーチ 10 ml モナン エルダーフラワー・シロップ 1 tsp	人生の節目に訪れる祝いの門出。 華やかなシーンで語られる想い出達。 光の下に咲き誇るその花はあなたの人生に色鮮やかな華を添える。	オレンジピール、レモン ピール、ライムピール、マ ラスキーノチェリー、パスタ
8	テラサワ アイリ 寺澤 愛里 大阪新阪急ホテル	アフェクション Affection ～世代を超えても変わらぬ想い～	ジャカール プリュット・モザイク 白 125 ml レリタイエ ギュイヨ クリーム・ド・ペシエ 20 ml アリーゼ レッド・パッション 10 ml 洋梨ジュース 30 ml ペール マグロワール V.S.O.P. ペイ ドージュ 1 spy	グラスに映る多くの笑顔。家族、友人、恋人の優しさに はじけるような喜びが混ざり合い、芽生える「愛情」。 世代を超えても変わらぬ想いを、芳しい香りと共に。	ライムの皮、ベルローズ、 ペールマグロワール V.S.O.P. ペイドージュ
9	ミヤシタ アキラ 宮下 彰 パレスホテル東京	チャカール CHA-CQART 新たな出逢い	ジャカール プリュット・モザイク 白 70 ml 京舞妓 蜂蜜入り 抹茶のお酒 40 ml 本家松浦酒造 ちょこっと贅沢 にごりゆず酒 20 ml 金粉	技を守り、想いを伝え、新しいものを生み出す心 和の文化とフランスの伝統が生み出す甘美な一杯。ずっと愛されるよう想いを込めて。 「CHA-CQART」 さあ、貴方の美しく輝く未来に！	金粉
10	ニシダ ショウ 西田 翔 B4(ビーフォー)	エル ドール Aile D'ore ～世代を越えて～	ジャカール プリュット・モザイク 白 90 ml アリーゼ ゴールド・パッション 30 ml アグアカーナ カシヤーサ 5 ml パイナップル ジュース 15 ml モナン トリプルセック・キュラソウ・シロップ 10 ml	気品と風格に溢れる金色の翼。 伝統と現代を紡ぎ、未来へと運ぶ。 ～ Aile D'ore ～。世代を越えて愛され続ける。	パイナップル、大根

第2回 H.B.A./国分株式会社共催カクテルコンペティション

スピリッツ・ウィスキー部門

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	レシピ	作品のイメージ	デコレーション等
1	ニシザキ ヒロユキ 西崎 宏幸 沖縄残波岬ロイヤルホテル	インペリアルクラウン Imperial Crown 受け継がれるもの	アグアカーナ カシヤーサ 25 ml アリーゼ ゴールド・パッション 15 ml 本家松浦 無添加 生ゆず酒の素 10 ml レモン ジュース 10 ml 三温糖	先人達の礎を今に継承する王冠。その輝きは皇帝の証。光輝く王冠のように、次世代へ受け継がれてゆくカクテルになってほしいと願い創作しました。皇帝の想いと共に・・・	グレープフルーツピール・さくらんぼ・マラスキーノ・チェリー・バルローズ・ブラックオリーブ
2	ツクダ アキミツ 佃 彬光 京王プラザホテル	オーレ オーラ Ole Ola ブラジルから世界を1つに	アグアカーナ カシヤーサ 25 ml レリテイエ・ギュイヨ クレーム・ド・ペシエ 15 ml 奄美生絞り濃縮タイプ パッションフルーツ 10 ml レモン ジュース 10 ml シュガー シロップ 1 tsp	ワールドカップが開催され、五輪も控えるブラジル。世界中の人々がこの場所に結集し競い、感情を爆発させる。「Ole Ola」さあ1つになろう、栄冠を目指して。	グリーンチェリー、セルフィユ、
3	タテマツ ユウスケ 立松 祐輔 ウェスティンナゴヤキャッスル	エクシード Exceed 世代を超えて	トマーティン 15年 25 ml アリーゼ ローズ 10 ml レリテイエ・ギュイヨ クレーム・ド・カシス ノワール・ド・ブルゴーニュ 10 ml グレナデン シロップ 1 tsp ジャカル プリュット・モザイク 白 15 ml	様々な人を魅了し続けているカクテル。これまでも嗜んできた人、これから嗜んでいく人、世代を超えて全てのカクテルラヴァーに愛されたいと想いをのせて。	
4	オンダ マサユキ 恩田 将行 ホテル グランパシフィック LE DAIBA	アンジェブリッサ Angebrisa ～幸せを運ぶ風～	アグアカーナ カシヤーサ 25 ml アリーゼ ブルー 15 ml レリテイエ・ギュイヨ クレーム・ド・ペシエ 10 ml マイ ライム 10 ml トックブランシュ ピーチ 1 tsp	「アンジェブリッサ」はポルトガル語で天使のそよ風。遠くブラジルからグラスに舞い降りたそよ風はカシヤーサの香り。それは天使が運ぶ幸せの贈り物。	グレープフルーツの薄皮、グレープフルーツピール、ピンクアラザン
5	フジカワ カツヒロ 藤川 勝浩 assemble on eight	ラサーナ La Sana 麗しき女性	ヘイマンズ ロンドン・ドライ・ジン 30 ml 本家松浦 無添加 生ゆず酒の素 10 ml モナン アーモンド・シロップ 10 ml ライム ジュース 10 ml パール・マグロワール V.S.O.P. ペイ・ドージュ 1 tsp	今宵、ヘイマン家150周年祭。その中でひととき輝きを放つ凛とした貴婦人。その優美な装いは見る人々を魅了する。La Sana・気品あふれる麗しき女性。	食用花、グレープフルーツピール、パイナップルの葉

第2回 H.B.A./国分株式会社共催カクテルコンペティション

スピリッツ・ウィスキー部門

No.	ホテル名・選手名	カクテル名	レシピ	作品のイメージ	デコレーション等
6	スズキミキ 鈴木 美紀 ホテルニューオータニ長岡	ネオ NeO	ヘイマンズ オールド・トム・ジン 30 ml アリーゼ レッド・パッション 20 ml レモン ジュース 10 ml モナン パッションフルーツ・シロップ 1 tsp デラックス アラザン	日々新しく生まれてくる、たくさんのカクテルたち。 この1杯が世代を問わず、多くの方に愛され、 記憶に残りますように…	アラザン
7	オギハラ ケイスケ 荻原 圭祐 セルリアンタワー東急ホテル	アマゾニカ AMAZONICA	アグアカーナ カシヤーサ 30 ml ノールド オレンジ ビター 10 ml レリテイエ・ギュイヨ クレーム・ド・カシス ノワール・ド・ブルゴーニュ 1 tsp グレープフルーツ ジュース 20 ml ローズマリー 1 ea	自然あふれるアマゾン。 太陽のような赤色に、エキゾチックなローズマリーをアクセントに。 多くの俗名を持つカシヤーサにまた一つパーテンドーが新しい顔を創りだす。	オレンジピール、ライムピール、ローズマリー、カラント
8	スギサワ シュウ 杉澤 就 横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ	チャレンジ ハート Challenge Heart	ヘイマンズ ロンドン・ドライ・ジン 30 ml レリテイエ・ギュイヨ クレーム・ド・カシス・ド・ディジョン 20 ml レモン ジュース 5 ml モナン モヒートミント・シロップ 5 ml パール・マグロワール フィーヌ カルヴァドス 1 tsp	今この時を越えた向こう側には強くなった心と明るい未来が待っています。 目標に向かって自分の心を信じてChallenge!!	ミニトマト、レモンピール
9	ミヤシタ ジュン 宮下 純 Salon Bar Thistle	フォルチュナ Fortuna 幸運の女神	ヘイマンズ オールド・トム・ジン 30 ml アリーゼ レッド・パッション 15 ml レリテイエ・ギュイヨ クレーム・ド・ペシエ 10 ml ライム ジュース 5 ml モナン モヒートミント・シロップ 1 tsp	幸運の象徴“黒猫”は、オールド・トム・ジンの伝統的モチーフ。 由緒正しき幸運のスピリッツを使い、幸運の女神を創造しました。 女神があなたに微笑みかけます…。	ライムピール、グレープフルーツピール、食用金粉
10	ムラカミ マナブ 村上 学 ジマス・ルーク&タリー	ピート ビースト Peat Beast	トマーティン 12年 30 ml デルモンテ クランベリー 20% 20 ml レリテイエ・ギュイヨ クレーム・ド・カシス・ノワール・ド・ブルゴーニュ 5 ml ドランプイ 15年 5 ml トマーティン ク・ボカン 1/5 tsp	トマーティン村に語り継がれる、伝説の魔犬(ビースト)「ク・ボカン」 燃えるような赤い眼、屈強な体で村に眠るピートを守り続けている。 トマーティンを支える力強い番人。	ドランプイ15年をグラスの側面にスプレーし、ヒースフラワーを振りかける。食用金粉を施した、クランベリーをグラスのエッジに飾る。