ビールに、おいしいサプライズ。 ルービィ

colorful beer-cocktail Rubee ルービィ

ビアカクテル

人気ビアカクテル“パナシェ”をアレンジ

ルービィ・パナシェ

※350

○業務用ポッカレモン有糖 50ml
○サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml
○レモンスライス

①グラスに業務用ポッカレモン有糖とサッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
②レモンスライスを入れる。
③ビールの泡をのせる。

甘酸っぱいクランベリーがビールにマッチ

ベリーベリー

※350

○業務用PS グランベリー30% 30ml
○リゼット・クレーム・ド・カシス 20ml
○サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスに業務用PS グランベリー30%とリゼット・クレーム・ド・カシスを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

定番ビアカクテルにレモンの隠し味

シャンディ・ガフ

※350

○業務用ポッカレモン有糖 50ml
○サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml
○ジンジャーシロップ 3tsp

①グラスに業務用ポッカレモン有糖とジンジャーシロップを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

桃の甘い香りと懐かしい梅のフレーバー

ピーチクバイ

※350

○3種の贅沢ポリフェノール赤梅酒 30ml
○リゼット・ピーチ 20ml
○サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスに3種の贅沢ポリフェノール赤梅酒とリゼット・ピーチを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

★専用グラスを使用した場合、ロゴ上部が泡の分量の目安となります。 ※想定グラス容量（ml）

ビールに、おいしいサプライズ。 ルービィ

colorful beer-cocktail Rubee ルービィ

ビアカクテル

シークァーサーのパナシェスタイル

ちゅらビィ

※350

◯Ribbon沖縄シークヮーサーシロップ 40ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml
◯業務用PS グランベリー 10ml
◯塩（スノースタイル） 適量
※お好みで

①Ribbon沖縄シークヮーサーシロップとサッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
②業務用PS グランベリーを注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

南国の香りとピーチのアクセント

PINGO!

※350

◯Ribbon MANGO 25ml
◯リゼット・ピーチ 25ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスにRibbon MANGO（マンゴー）と、リゼット・ピーチを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

巨峰とビールの味わいハーモニー

ぶどうの人気

※350

◯Ribbonシロップ巨峰果汁入り 50ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスにRibbonシロップ巨峰果汁入りとサッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 を注ぐ。
②ビールの泡をのせる。

爽やかな見栄えのトロピカルカクテル

オン・ザ・グリーン

※350

◯ヒプノティック 50ml
◯おいしい炭酸水 90ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 140ml

①グラスにヒプノティックと、おいしい炭酸水を注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

★専用グラスを使用した場合、ロゴ上部が泡の分量の目安となります。 ※想定グラス容量（ml）

ビールに、おいしいサプライズ。 ルービィ

colorful beer-cocktail Rubee ルービィ

ビアカクテル

定番中の定番
カシスビア
※350

◯リゼット・クレーム・ド・カシス 50ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスにリゼット・クレーム・ド・カシスを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

りんご酢で爽やかな酸味に
すーどる
※350

◯やさしく仕上げたリンゴ酢シロップ 50ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスにやさしく仕上げたリンゴ酢シロップを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

フランスの定番カクテル
モナコ
※350

◯業務用ポッカレモン有糖 40ml
◯Ribbonカムカムシロップ 10ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスに業務用ポッカレモン有糖とRibbonカムカムシロップを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

爽やかさプラスのパナシェ
瀬戸内パナシェ
※350

◯業務用瀬戸内レモンレモネードベース 50ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml
◯レモンスライス

①グラスに業務用瀬戸内レモンレモネードベースとサッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
②レモンスライスを入れる。
③ビールの泡をのせる。

★専用グラスを使用した場合、ロゴ上部が泡の分量の目安となります。　※想定グラス容量（ml）

ビールに、おいしいサプライズ。 ルービィ

colorful beer-cocktail Rubee ルービィ

ビアカクテル

柚子とはちみつの香りが漂う

柚子オレ

※350

◯Ribbonゆずはちみつシロップ 25ml
◯Ribbon ORANGE100 25ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスにRibbonゆずはちみつシロップと、Ribbon ORANGE100を注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

黒ビールとスパークリングワインのハーモニー

ブラック・ベルベット

※350

◯樽詰スパークリングワイン ポールスター 140ml
◯ヱビス プレミアムブラック 140ml

①グラスに樽詰スパークリングワイン ポールスターを注ぐ。
②ヱビス プレミアムブラックを注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

スタンダードなビールに黒ビールの香り

ルービィ・トワイライトスタイル

※350

◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 280ml
◯ヱビス プレミアムブラックの泡

①グラスにサッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を注ぐ。
②ヱビス プレミアムブラックの泡をのせる。

泡の下の幻想的な金の層が魅力

ルービィ・ムーンライトスタイル

※350

◯ヱビス プレミアムブラック 280ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉の泡

①グラスにヱビス プレミアムブラックを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉の泡をのせる。

★専用グラスを使用した場合、ロゴ上部が泡の分量の目安となります。 ※想定グラス容量（ml）

ビールに、おいしいサプライズ。 ルービィ

colorful beer-cocktail Rubee ルービィ

ビアカクテル

爽やかな桃の甘み

MOMOCO

※350

◯リゼットピーチ 50ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスリゼットピーチを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル<樽生>を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

パリで人気のカクテルのルービィスタイル

タンゴ

※350

◯業務用 Ribbon カムカムシロップ 50ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスに業務用 Ribbon カムカムシロップを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル<樽生>を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

スパークリングワインとベストマッチ

ビア・スプリッツァ

※350

◯樽詰スパークリングワイン ポールスター 140ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 140ml

①グラスに樽詰スパークリングワイン ポールスターを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル<樽生>を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

大人の辛口（ジンテイスト）

ドッグズ ノーズ

※350

◯ ボンベイ サファイア 50ml
◯ サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスにボンベイ サファイアを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル<樽生>を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

★専用グラスを使用した場合、ロゴ上部が泡の分量の目安となります。 ※想定グラス容量（ml）

ビールに、おいしいサプライズ。 ルービィ

colorful beer-cocktail Rubee ルービィ

ビアカクテル

あま～いミントが香る
ルービィ ミント
※350

◯ペパーミント ジェット27 50ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスにペパーミント ジェット27を注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル<樽生>を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

グレフル香る甘酸っぱい風味
ルービィ ルビィ
※350

◯ポッカサッポロ 業務用グレープフルーツ50ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 230ml

①グラスにポッカサッポロ業務用グレープフルーツを注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル<樽生>を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

隠れた定番4杯目に！
ディーゼル
※350

◯コーラ飲料 140ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 140ml

①グラスにコーラ飲料を注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル<樽生>を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

後味のいいオレンジの酸味
ビターオレンジ
※350

◯ Ribbon ORANGE100 140ml
◯サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 140ml

①グラスにRibbon ORANGE100を注ぐ。
②サッポロ生ビール黒ラベル<樽生>を注ぐ。
③ビールの泡をのせる。

★専用グラスを使用した場合、ロゴ上部が泡の分量の目安となります。 ※想定グラス容量（ml）

簡単・おいしいレシピで、お店もお客様にも喜ばれる味わい

BeerCocktail ビアカクテル

鮮やかな色とフルーティな香りが人気

ビアクランベリー

※435

○サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 適量
○業務用PS クランベリー30% 適量

①グラスに業務用PS クランベリー30%と、サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を半々に注ぐ。

すっきりした飲み口とのど越しが心地よい

シークワーサー ビア

※435

○サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 適量
○業務用 Ribbon沖縄シークヮーサーシロップ 30ml

①グラスに業務用 Ribbon 沖縄シークヮーサーシロップを入れる。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉で満たす。

さっぱりした風味がビールによく合う

シトロン ビア

※435

○サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 適量
○Ribbon シトロン 適量

①グラスにRibbonシトロンと、サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を半々に注ぐ。

熟れたパイナップルの深い香り

沖縄パイナップルビア

※435

○サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 適量
○Ribbon沖縄パイナップルシロップ 30ml

①グラスにRibbon沖縄パイナップルを入れる。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉で満たす。

★専用グラスを使用した場合、ロゴ上部が泡の分量の目安となります。 ※想定グラス容量(ml)

簡単・おいしいレシピで、お店もお客様にも喜ばれる味わい

BeerCocktail ビアカクテル

ぶどう・ビール・ジンジャーの絶妙な共演

巨峰のシャンディガフ

※435

○サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 適量
○トライアングル インディゴ 45ml
○Ribbonシロップ巨峰果汁入り 15ml
○ジンジャーエール 120ml

①グラスにトライアングル インディゴを注ぎ、Ribbonシロップ巨峰果汁入りを入れる。
②ジャンジャーエールを注ぎ、サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を泡立つように適量注ぐ。

柚子の香りと甘味とビールの苦味が調和

柚子ビア

※435

○サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 適量
○Ribbonゆずはちみつシロップ 30ml

①グラスにRibbonゆずはちみつシロップを入れる。
②サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉で満たす。

相性のよさが人気の定番ビアカクテル

レッドアイ

※435

○サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉 適量
○トマトジュース 適量
○ポッカレモン 適量

※サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉とトマトジュースの分量はおよそ半々です。

①トマトジュースをグラスの半分まで注ぐ。
②ポッカレモンを数滴入れる（お好みで量を調整）。
③サッポロ生ビール黒ラベル〈樽生〉を泡立つように適量注ぐ。

メープルシロップのほのかな香りと甘味が大人の味

クリーミーメープル

○ヱビス スタウト クリーミートップ 適量
○メープルシロップ 15ml

①グラスにメープルシロップを入れる。
②ヱビス スタウト クリーミートップで満たす。

★専用グラスを使用した場合、ロゴ上部が泡の分量の目安となります。 ※想定グラス容量（ml）