

デュワーズ ホワイトラベル

推奨
グラス容量 **360 ml**

推奨
グラス容量 **ml**

推奨
グラス容量 **ml**

デュワーズハイボール



- デュワーズ ホワイトラベル・30ml
- おいしい炭酸水・・・・120ml

- ①氷を入れたグラスにデュワーズを注ぐ。
- ②炭酸水を注ぎ、軽くステアして完成。

1杯あたり原価 **約 73円**

※1杯150mlとした場合
※売価480円の場合原価率：15.0%

推奨
グラス容量 **ml**

推奨
グラス容量 **ml**

推奨
グラス容量 **ml**

バカルディ スペリオール

推奨
グラス容量 300 ml

バカルディ モヒート



- バカルディ スペリオール・・・30ml
- おいしい炭酸水・・・・・・・・80ml
- カットライム・・・・・・・・1/4個
- シュガーシロップ・・・・・・・・10ml
- スペアミント・・・・・・・・12枚

- ①スペアミントの葉とカットライム、シュガーシロップを加え、つぶす。
- ②クラッシュアイスを加え、バカルディ スペリオールを注ぐ。
- ③マドラーでよくステアする。
- ④炭酸水を加え、軽くステアして完成。

グラス容量300mlの場合
1杯あたり原価 約 **134円**

※1杯128mlとした場合 ※売価580円の場合原価率：23.0%

グラス容量410mlの場合
1杯あたり原価 約 **201円**

※1杯191mlとした場合 ※売価880円の場合原価率：23.0%

バカルディ スペリオール

推奨
グラス容量 380 ml

バカルディ ラムハイ



- バカルディ スペリオール・・・30ml
- おいしい炭酸水・・・・・・・・120ml
- カットレモン・・・・・・・・1/8個

- ①ラムハイジョッキに氷を『山盛り』に入れる。
- ②バカルディ スペリオール30mlを定量ポアラーで注ぐ。
- ③よく冷えた炭酸水を120ml入れる。
- ④カットレモン(1/8個)を搾り、そのままジョッキ内に入れる。
- ⑤炭酸が抜けないように縦に1回ステアして完成。

グラス容量380mlの場合
1杯あたり原価 約 **94円**

※1杯150mlとした場合 ※売価480円の場合原価率：19.0%

グラス容量720mlの場合
1杯あたり原価 約 **187円**

※1杯300mlとした場合 ※売価780円の場合原価率：24.0%

バカルディ スペリオール

推奨
グラス容量 100 ml

バカルディ ダイキリ



- バカルディ スペリオール・・・45ml
- ライムジュース・・・・・・・・20ml
- 砂糖・・・・・・・・2tsp

- ①材料を入れてシェイクし、ショートカクテル用グラスに注ぐ。

1杯あたり原価 約 **165円**

※1杯75mlとした場合
※売価680円の場合原価率：24.0%

バカルディ スペリオール

推奨
グラス容量 100 ml

バカルディ カクテル



- バカルディ スペリオール・・・45ml
- ライムジュース・・・・・・・・20ml
- グレナデンシロップ・・・・・・1tsp

- ①材料を入れてシェイクし、ショートカクテル用グラスに注ぐ。

1杯あたり原価 約 **164円**

※1杯65mlとした場合
※売価680円の場合原価率：24.0%

バカルディ スペリオール

推奨
グラス容量 300 ml

バカルディ ピンヤ コラーダ



- バカルディ スペリオール・・・45ml
- パイナップルジュース・・・・60ml
- ココナッツウォーター・・・・30ml
- シュガー・・・・・・・・2tsp

- ①材料を入れてシェイクし、クラッシュアイスを入れたグラスに注ぐ。
- ②最後にお好みでパイナップルを飾り完成。

1杯あたり原価 約 **119円**

※1杯130mlとした場合
※売価480円の場合原価率：25.0%

バカルディ スペリオール

推奨
グラス容量 300 ml

キューバリブレ(バカルディ コーラ)



- バカルディ スペリオール・・・30ml
- コーラ・・・・・・・・90ml
- カットライム・・・・・・・・1/6個

- ①氷を入れたグラスに、バカルディゴールド又はスペリオールを注ぐ。
- ②コーラ90ml程度でグラスを満たし、軽くステアする。
- ③最後にカットライムを搾り入れ完成。

1杯あたり原価 約 **110円**

※1杯150mlとした場合
※売価480円の場合原価率：23.0%

バカルディ ゴールド

推奨
グラス容量 **300 ml**

キューバ リブレ(バカルディ コーラ)



- バカルディ ゴールド・・・30ml
- コーラ・・・90ml
- カットライム・・・1/6個

- ①氷を入れたグラスに、バカルディ ゴールド又はスペリオールを注ぐ。
- ②コーラ90ml程度でグラスを満たし、軽くステアする。
- ③最後にカットライムを搾り入れ完成。

1杯あたり原価 約 **110円**

※1杯150mlとした場合
※売価480円の場合原価率：23.0%

バカルディ エイト

推奨
グラス容量 **300 ml**

バカルディ 8 オンザロック



- バカルディ エイト・・・30~45ml

- ①氷を入れたグラスにバカルディ エイトを30~45ml注ぎ、ステアして完成。

1杯あたり原価 約 **124円**

※1杯45mlとした場合
※売価480円の場合原価率：26.0%

バカルディ エイト

推奨
グラス容量 **300 ml**

バカルディ 8 ラム オールド ファッション



- バカルディ エイト・・・45ml
- アンゴスチュラ
- ビターズ・・・2ダッシュ
- 水・・・1スプラッシュ
- 砂糖・・・2tsp
- オレンジの皮・・・1枚

- ①グラスに砂糖(ブラウンシュガー、水、ビターズを入れ、マドラーでステア。
- ②氷を入れ、バカルディ 8 を注ぎステア。
- ③オレンジの皮を絞った後にグラスに入れる。

1杯あたり原価 約 **153円**

※1杯50mlとした場合
※売価680円の場合原価率：22.0%

バカルディ オークハート

推奨
グラス容量 **380 ml**

オーク&コーラ



- バカルディ
オークハート・・・30~45ml
- コーラ・・・90ml

- ①たっぷりの氷を入れたグラスにバカルディ オークハートを注ぐ。
- ②コーラ90ml程度でグラスで満たし、軽くステアして完成。

1杯あたり原価 約 **126円**

※1杯150mlとした場合
※売価480円の場合原価率：26.0%

推奨
グラス容量 **ml**

推奨
グラス容量 **ml**

ボンベイ・サファイア

推奨
グラス容量 **360 ml**

ジントニック



- ボンベイ・サファイア・・・30ml
- トニックウォーター・・・120ml
- カットライム・・・1/8個

①氷を入れてボンベイ・サファイアを注ぎ、全体が冷えるようにステアする。
②トニックウォーターを注ぎ、カットライムを搾り入れ軽くステアして完成。

1杯あたり原価 約 **117円**

※1杯150mlとした場合
※売価480円の場合原価率：24.0%

ボンベイ・サファイア

推奨
グラス容量 **360 ml**

桜 ジントニック



- ボンベイ・サファイア・・・30ml
- トニックウォーター・・・120ml
- カットライム・・・1/8個
- 桜シロップ・・・5ml (桜の花びら1枚)

①グラスに氷とボンベイ・サファイアを入れ、桜シロップ(花びら入り)を入れてよくステアする。
②トニックウォーターを注いで、カットライムを搾り入れ軽くステアして完成。

1杯あたり原価 約 **144円**

※1杯155mlとした場合
※売価580円の場合原価率：25.0%

ボンベイ・サファイア

推奨
グラス容量 **360 ml**

マンゴー ジントニック



- ボンベイ・サファイア・・・30ml
- トニックウォーター・・・120ml
- Ribbon MANGO・・・10ml
- スライスオレンジ・・・1枚
- ブラックペッパー・・・0.1g
- スペアミントの葉 (葉軸つき)・・・5枚

①グラスに氷とボンベイ・サファイアを入れ、Ribbon MANGOを注ぎよくステアする。
②トニックウォーターを注ぎ、スライスオレンジを入れ軽くステアする。
③お好みでブラックペッパーを入れ、ミントを軽く叩き香りを立たせて、飾って完成。

1杯あたり原価 約 **138円**

※1杯160mlとした場合
※売価580円の場合原価率：24.0%

ボンベイ・サファイア

推奨
グラス容量 **360 ml**

ブドウ ジントニック



- ボンベイ・サファイア・・・30ml
- トニックウォーター・・・120ml
- Ribbon 山梨ピオーネシロップ・・・10ml
- ブドウ・・・4粒
- カットレモン・・・1/8個

①グラスに氷とボンベイ・サファイアを入れ、Ribbon 山梨ピオーネシロップを注ぎよくステアする。
②トニックウォーターを注ぎブドウを入れて、カットレモンを搾り軽くステアして完成。

1杯あたり原価 約 **186円**

※1杯160mlとした場合
※売価880円の場合原価率：21.0%

ボンベイ・サファイア

推奨
グラス容量 **360 ml**

柚子 ジントニック



- ボンベイ・サファイア・・・30ml
- トニックウォーター・・・120ml
- カットライム・・・1/8個
- Ribbon 国産ゆずシロップはちみつ仕立て・・・10ml

①グラスに氷とボンベイ・サファイアを入れ、Ribbon 国産ゆずシロップはちみつ仕立てを注ぎよくステアする。
②トニックウォーターを注ぎ、カットライムを搾り入れ軽くステアして完成。

1杯あたり原価 約 **131円**

※1杯120mlとした場合
※売価580円の場合原価率：23.0%

ボンベイ・サファイア

推奨
グラス容量 **100 ml**

マティーニ



- ボンベイ・サファイア・・・30ml
- ノイリー・プラット ドライ・・・15ml
- オリーブ・・・1個

①氷の入ったミキシンググラスに材料を入れ、ステアする。
②マティーニグラスに注ぎ、お好みでオリーブを入れて完成。

1杯あたり原価 約 **129円**

※1杯60mlとした場合
※売価580円の場合原価率：22.0%

スター・オブ・ボンベイ

推奨
グラス容量 **360 ml**

スター・オブ・ボンベイ ジントニック



- スター・オブ・ボンベイ・・・30ml
- トニックウォーター・・・120ml
- スライスオレンジ・・・1枚

①氷を入れたグラスに、ジンを注ぎ、全体が冷えるようにかき混ぜる。ジスライス以外の材料を入れステア。
②トニックウォーターを注いで、オレンジスライスを入れ、軽にかき混ぜて完成。

1杯あたり原価 約 **241円**

※1杯150mlとした場合
※売価980円の場合原価率：25.0%

スター・オブ・ボンベイ

推奨
グラス容量 **100 ml**

ネグローニ



- スター・オブ・ボンベイ・・・30ml
- マルティニーニピター・・・30ml
- ノイリープラットスイート・30ml
- スライスオレンジ・・・1枚

①氷を入れたグラスに、オレンジスライス以外の材料を入れステア。
②オレンジを飾って完成。

1杯あたり原価 約 **315円**

※1杯90mlとした場合
※売価980円の場合原価率：32.0%

推奨
グラス容量 **ml**

推奨
グラス容量 **ml**

推奨
グラス容量 **ml**

推奨
グラス容量 **ml**

グレイグース

推奨
グラス容量 **300 ml**

グレイグース・ル・フィズ



- グレイグース・・・・・・・・・・30ml
- サンジェルマン・・・・・・・・・・20ml
- フレッシュライムジュース・・15ml
- おいしい炭酸水・・・・・・・・・・60ml

①炭酸水以外の材料をシェイクし、フルートグラスにダブルストレンで注ぎ、ソーダで満たして完成。

1杯あたり原価 約**351円**

※1杯120mlとした場合
※売価1,500円の場合原価率：23.0%

グレイグース

推奨
グラス容量 **100 ml**

グレイグース マティーニ



- グレイグース・・・・・・・・・・50ml
- ノイリー・ブラット・ドライ・20ml
- オレンジ・ピターズ・・・・・・・・1 dash
- レモンピール・・・・・・・・・・1片

①全ての材料を30秒間ゆっくりと丹念にステアし、良く冷えたマティーニグラスに注ぎ、レモンピールを飾り付けて完成。

1杯あたり原価 約**269円**

※1杯60mlとした場合
※売価980円の場合原価率：27.0%

グレイグース

推奨
グラス容量 **300 ml**

ソルティ ドッグ



- グレイグース・・・・・・・・・・30ml
- Ribbon
GRAPEFRUIT100・・・・90程度ml

①スノースタイルにしたグラスに氷を入れ、ウォッカ（グレイグース又はエリストフ又はアルティメット ウォッカ）を注ぐ。
②グレープフルーツジュースでグラスを満たし、軽くステアして完成。

1杯あたり原価 約**191円**

※1杯120mlとした場合
※売価780円の場合原価率：25.0%

グレイグース

推奨
グラス容量 **300 ml**

スクリュードライバー



- グレイグース・・・・・・・・・・30ml
- Ribbon ORANGE100・・・・90程度ml
- カットオレンジ・・・・・・・・・・1/6個

①氷を入れたグラスに、ウォッカ（グレイグース又はエリストフ又はアルティメット ウォッカ）を注ぐ。
②オレンジジュースでグラスを満たし、軽くステアする。
③最後にカットオレンジを飾り完成

1杯あたり原価 約**208円**

※1杯120mlとした場合
※売価880円の場合原価率：24.0%

グレイグース

推奨
グラス容量 **300 ml**

モスコミュール



- グレイグース・・・・・・・・・・30ml
- ジンジャーエール・・・・90ml程度
- カットライム・・・・・・・・・・1/6個

①氷を入れたグラスに、ウォッカ（グレイグース又はエリストフ又はアルティメット ウォッカ）を注ぐ。
②ジンジャーエールでグラスを満たし、軽くステアする。
③最後にカットライムを飾り完成。

1杯あたり原価 約**203円**

※1杯120mlとした場合
※売価880円の場合原価率：23.0%

推奨
グラス容量 **ml**

エリstoff

推奨
グラス容量 **300 ml**

ソルティ ドッグ



- エリstoff・・・30ml
- Ribbon
GRAPEFRUIT100・・・90程度ml

①スノースタイルにしたグラスに氷を入れ、ウォッカ（グレイグース又はエリstoff又はアルティメット ウォッカ）を注ぐ。
②グレープフルーツジュースでグラスを満たし、軽くステアして完成。

1杯あたり原価 約 **74円**

※1杯120mlとした場合
※売価380円の場合原価率：20.0%

エリstoff

推奨
グラス容量 **300 ml**

スクリュードライバー



- エリstoff・・・30ml
- Ribbon ORANGE100・・・90程度ml
- カットオレンジ・・・1/6個

①氷を入れたグラスに、ウォッカ（グレイグース又はエリstoff又はアルティメット ウォッカ）を注ぐ。
②オレンジジュースでグラスを満たし、軽くステアする。
③最後にカットオレンジを飾り完成

1杯あたり原価 約 **91円**

※1杯120mlとした場合
※売価380円の場合原価率：24.0%

エリstoff

推奨
グラス容量 **300 ml**

モスコミュール



- エリstoff・・・30ml
- ジンジャーエール・・・90ml程度
- カットライム・・・1/6個

①氷を入れたグラスに、ウォッカ（グレイグース又はエリstoff又はアルティメット ウォッカ）を注ぐ。
②ジンジャーエールでグラスを満たし、軽くステアする。
③最後にカットライムを飾り完成。

1杯あたり原価 約 **67円**

※1杯120mlとした場合
※売価380円の場合原価率：18.0%

エリstoff

推奨
グラス容量 **360 ml**

ウォッカレモンソー



- エリstoff・・・40ml
- プロフェッショナルスクィーズ
シチリアレモン果汁100%・・・40ml
- おいしい炭酸水・・・120ml
- スライスレモン・・・1枚

1杯あたり原価 約 **139円**

※1杯200mlとした場合
※売価580円の場合原価率：24.0%

推奨
グラス容量 **ml**

推奨
グラス容量 **ml**

パトロン シルバー

推奨
グラス容量 **100 ml**

パーフェクトマルガリータ



- パトロン シルバー 30ml
- パトロン シトロング 20ml
- フレッシュ
ライムジュース 10ml
- 塩 (スノースタイル) 5g
- スライスライム 1枚

※氷を入れたシェーカーに塩・スライスライム以外を入れてシェイク

1杯あたり原価 約 **336円**

※1杯60mlとした場合
※売価1,500円の場合原価率：22.0%

パトロン シルバー

推奨
グラス容量 **300 ml**

パローマ&トニック パトロン シルバー



- パトロン シルバー 30ml
- Ribbon
GRAPEFRUIT100 60ml
- トニックウォーター 30ml
- スライス
ピンクグレープフルーツ 0.5枚

1杯あたり原価 約 **262円**

※1杯120mlとした場合
※売価1,080円の場合原価率：24.0%

カミノ・リアル ホワイト

推奨
グラス容量 **300 ml**

パローマ&トニック カミノ・リアル ホワイト



- カミノ・リアル ホワイト 30ml
- Ribbon
GRAPEFRUIT100 60ml
- トニックウォーター 30ml
- スライス
ピンクグレープフルーツ 0.5枚

1杯あたり原価 約 **141円**

※1杯120mlとした場合
※売価580円の場合原価率：24.0%

カサドレス ブランコ

推奨
グラス容量 **300 ml**

パローマ&トニック カサドレス ブランコ



- カサドレス ブランコ 30ml
- Ribbon
GRAPEFRUIT100 60ml
- トニックウォーター 30ml
- スライス
ピンクグレープフルーツ 0.5枚

1杯あたり原価 約 **182円**

※1杯120mlとした場合
※売価780円の場合原価率：23.0%

推奨
グラス容量 **ml**

推奨
グラス容量 **ml**

マルティーニ ロッソ

推奨
グラス容量 **240 ml**

アメリカーノ



- マルティーニ ロッソ・・・30ml
- マルティーニ ビター・・・30ml
- おいしい炭酸水・・・30ml
- オレンジスライス・・・1枚

①氷を入れたグラスに、マルティーニ ロッソとマルティーニ ビターを入れ、ソーダを注ぎ軽くステア。オレンジスライスを添える。

1杯あたり原価 約 **138円**

※1杯90mlとした場合
※売価580円の場合原価率：24.0%

マルティーニ ロッソ トニック

推奨
グラス容量 **360 ml**



- マルティーニ ロッソ・・・80ml
- トニックウォーター・・・80ml
- スライスオレンジ・・・1枚

1杯あたり原価 約 **148円**

※1杯160mlとした場合
※売価680円の場合原価率：22.0%

マルティーニ エキストラ・ドライ

推奨
グラス容量 **360 ml**

マルティーニ エキストラ・ドライ トニック



- マルティーニ エキストラ・ドライ・・・80ml
- トニックウォーター・・・80ml
- スライスライム・・・1枚

1杯あたり原価 約 **153円**

※1杯160mlとした場合
※売価680円の場合原価率：22.0%

マルティーニ ビアンコ

推奨
グラス容量 **360 ml**

マルティーニ ビアンコ トニック



- マルティーニ ビアンコ・・・80ml
- トニックウォーター・・・60ml
- レモンスライス・・・1枚

①氷を入れたグラスに、マルティーニ ビアンコとトニックウォーターを入れ、軽くステアし、レモンスライスを添える。

1杯あたり原価 約 **148円**

※1杯160mlとした場合
※売価680円の場合原価率：22.0%

マルティーニ プロセッコ

推奨
グラス容量 **530 ml**

マルティーニ ロワイヤル



- マルティーニ プロセッコ・・・60ml
- マルティーニ ビアンコ・・・40ml
- カットライム・・・1/6個
- ミント・・・1～2枚

①ワイングラスに3～4個の氷とライムを絞り入れる。
②マルティーニ ビアンコとマルティーニ プロセッコを注ぎ、軽くステア。
③ミントを飾り付けて完成。

1杯あたり原価 約 **187円**

※1杯120mlとした場合
※売価780円の場合原価率：24.0%

マルティーニ プロセッコ

推奨
グラス容量 **200 ml**

ベリーニ



- マルティーニ プロセッコ・・・80ml
- 白桃のピューレ・・・40ml
- グレナデンシロップ・・・1tsp

①グラスに冷やした白桃のピューレとグレナデンシロップを入れ軽くステアする。
②よく冷えたマルティーニ プロセッコを注ぎ、再びステアをして完成。

1杯あたり原価 約 **331円**

※1杯125mlとした場合
※売価980円の場合原価率：34.0%

サンジェルマン

推奨
グラス容量 **400 ml**

サンジェルマン ソーダ



- サンジェルマン・・・45ml
- おいしい炭酸水・・・120~180ml
- オレンジピール・・・1片

①氷を入れたグラスに、炭酸水を入れた後、サンジェルマンを注ぐ。
②しっかりとステアし、オレンジピールを飾る。

1杯あたり原価 約 **290円**

※1杯225mlとした場合
※売価980円の場合原価率：30.0%

ヒプノトニック

推奨
グラス容量 **300 ml**

ヒプノトニック



- ヒプノティック・・・30ml
- トニックウォーター・・・90ml
- カットライム・・・1/6個

①氷を入れたグラスに、ヒプノティックを注ぐ。
②トニックウォーターで満たしステア。
③カットライムを飾る。

1杯あたり原価 約 **153円**

※1杯120mlとした場合
※売価680円の場合原価率：23.0%

推奨
グラス容量 **ml**

推奨
グラス容量 **ml**

推奨
グラス容量 **ml**

推奨
グラス容量 **ml**