



SAKHRANI

やんばる、沖縄、日本

シグネチャーカクテル

- 01 桜ウイスキーサワー
- 02 水檜柚子ハイボール
- 03 栗エスプレッソマティーニ
- 04 桜ネグローニ
- 05 栗スモークド・オールドファッションド
- 06 水檜スプリッツ
- 07 ザ・ゴールデンウェーブ
- 08 SAKHRANIペニシリン
- 09 栗ブルーヴァルディエ

SAKHRANI

桜エディション

桜ウイスキーサワー

材 料

50ml SAKHRANI 桜エディション

20ml レモン果汁

15ml はちみつシロップ (2:1)

5ml 桜リキュール

卵白1個分 または アクアファバ 15ml

ガーニッシュ：ザクロのフロート、桜花



作 り 方

- 1 材料を氷なしで10秒ほどシェイクし、きめ細かなフォームをつくる。
- 2 氷を加え、さらに15秒しっかりシェイクする。
- 3 よく冷やしたクーブグラスにダブルストレイン。
- 4 ザクロジュースを小さじ1杯、そっとフロートさせる。
- 5 桜花をフォームの上にそっと添える。

桜とザクロの気配が、きめ細かなフォームの奥から静かに立ち上がる。

酸味は端正に、口当たりはなめらかに。余韻まで美しい一杯。

SAKHRANI

— 水樽エディション —

水樽柚子ハイボール

材 料

- 50ml SAKHRANI 水樽エディション
20ml 柚子果汁（生搾り）
10ml はちみつシロップ（2:1）
100ml 冷やした炭酸水
クリアアイススパ
ガーニッシュ：柚子ホイール、きゅうりスライス



作 り 方

- クリアアイススパを細長いグラスに入れる。
- 水樽エディション、柚子果汁、はちみつシロップを氷の上から注ぐ。
- 冷やした炭酸水でゆっくり満たす。混ぜない。
- 薄い柚子ホイールをそっとフロートさせる。
- きゅうりスライスをリムに添えて仕上げる。

水樽の白檀とバニラが、柚子の澄んだ酸とともに軽やかにほどけていく。

火曜日に仕込んで、水曜日にもまた恋しくなる一杯。

SAKHRANI

栗エディション

栗エスプレッソマティーニ

材 料

45ml SAKHRANI 栗エディション

30ml 冷やしたエスプレッソ

20ml コーヒーリキュール

10ml 栗シロップ

氷

ガーニッシュ：コーヒービーンズ3粒 または カカオパウダー

...

作 り 方

- 1 すべての材料を氷とともにしっかりシェイクする。
- 2 よく冷やしたマティーニグラスにダブルストレイン。
- 3 コーヒービーンズ3粒、または軽くカカオを振って仕上げる。

栗の深みとナッティな余韻が、エスプレッソの香りを静かに引き立てる。

甘やかでいて、輪郭は美しく。満ち足りた一杯。

SAKHRANI

桜エディション

桜ネグローニ

材 料

40ml SAKHRANI 桜エディション

20ml カンパリ

20ml スイートベルモット

5ml 桜リキュール

ラージクリアアイスキューブ

ガーニッシュ：オレンジピール、ドライ桜花



作 り 方

- 1 すべての材料を氷の入ったミキシンググラスに注ぐ。
- 2 30秒ほど、冷たくなめらかになるまで静かにステアする。
- 3 大きなクリアアイスキューブを入れたロックグラスに注ぐ。
- 4 オレンジピールの香りを立たせ、リムに軽くなぞって添える。
- 5 ドライ桜花を氷の上にそっと置いて仕上げる。

桜エディションの花とざくろの気配が、カンパリの苦みを優雅にほどいていく。

苦く、華やかで、迷いのない一杯。

SAKHRANI

栗エディション

栗スモークド・オールドファッションド

材 料

- 60ml SAKHRANI 栗エディション
- 7ml 栗シロップ
- 5ml 黒糖シロップ または 削りたての黒糖
アロマティックビターズ 2dash
チェリーウッド または オークのスモーク
ガーニッシュ：オレンジツイスト、栗の砂糖菓子

...

作 り 方

- 黒糖を使う場合は、ミキシンググラスに直接削り入れて溶かす。
- 残りの材料を加え、氷とともに静かにステアする。
- クリアアイスを入れたロックグラスに注ぐ。
- ドームをかぶせ、スモークをまとわせる。
- オレンジツイストと栗の砂糖菓子を添えて仕上げる。

削りたての黒糖から始まる所作そのものが、この一杯の魅力。
栗のぬくもりにスモークが重なり、奥行きある余韻へと導く。

SAKHRANI

— 水樽エディション —

水樽スプリッツ

材 料

- 40ml SAKHRANI 水樽エディション
- 20ml 辛口日本酒
- 3dash 柚子ビターズ
- 冷やした炭酸水 適量
- 大きめの氷を入れたウィングラス
- ガーニッシュ：きゅうりスライス、レモンホイール

...

作 り 方

- 1 ウィングラスに大きめの氷をたっぷり入れる。
- 2 水樽エディションと辛口日本酒を注ぐ。
- 3 柚子ビターズを3dash加える。
- 4 冷やした炭酸水でゆっくり満たす。
- 5 バースプーンでひと混ぜする。
- 6 きゅうりスライスとレモンホイールを添える。

水樽の白檀とバニラが、辛口日本酒とともに軽やかにほどけていく。

夕暮れどきに似合う、凜としたアペリティブ。

SAKHRANI

桜エディション

ザ・ゴールデンウェーブ

材 料

- 45ml SAKHRANI 桜エディション
15ml はちみつシロップ (2:1)
15ml レモン果汁
5ml 桜リキュール
30ml 辛口スパークリングワイン
ガーニッシュ：レモンツイスト

...

作 り 方

- 桜エディション、はちみつシロップ、レモン果汁、桜リキュールを氷とともにシェイクする。
- クーブグラスに注ぐ。
- 辛口スパークリングワインで満たす。
- レモンツイストを添えて仕上げる。

はちみつとシトラスが、桜の繊細な香りをやわらかく開いていく。

祝福の気配を静かにまとった、晴れやかな一杯。

SAKHRANI

水櫛 + 栗

SAKHRANIペニシリン

材 料

- 45ml SAKHRANI 水櫛エディション
 - 20ml レモン果汁
 - 20ml はちみつ柚子生姜シロップ
 - 10ml SAKHRANI 栗エディション（フロート）
- ラージクリアアイスキューブ
ガーニッシュ：砂糖漬けの生姜、ワイドレモンピール



作 り 方

- シロップ：はちみつと水を同量合わせ、生姜と柚子果汁を加えて5分煮て冷ます。
- 水櫛、レモン果汁、シロップを氷とともに15秒しっかりシェイクする。
- 大きなクリアアイスキューブを入れたロックグラスに注ぐ。
- バースプーンの背を使って栗エディションをそっと重ねる。混ぜない。
- 砂糖漬けの生姜とワイドレモンピールを添える。

栗のフロートが重なる瞬間、この一杯は完成へと向かう。

ふたつの表情がひとつのグラスで出会う、SAKHRANIらしい一杯。

SAKHRANI

栗エディション

栗ブルーヴァルディエ

材 料

- 45ml SAKHRANI 栗エディション
- 25ml カンパリ
- 25ml スイートベルモット
- ラージクリアアイスキューブ
- ガーニッシュ：ワイドオレンジピール

...

作 り 方

- すべての材料を氷の入ったミキシンググラスに注ぐ。
- 30秒ほど、冷たくなめらかになるまで静かにステアする。
- 大きなクリアアイスキューブを入れたロックグラスに注ぐ。
- オレンジピールの香りを立たせ、リムに軽くなぞって添える。

このブルーヴァルディエは、栗のために生まれた一杯。

トフィーのぬくもりとナツティな奥行きが、カンパリを深く、静かに包み込む。