

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。