

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。