

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。