

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。