

ワインカクテルがじわりと人気！

ワインをライトに楽しみたい時は、リキュールやジュースと合わせて様々なフレーバーを楽しむ、ワインカクテルがおすすめ！
ワインはそのまま飲むだけでなくカクテルにしても美味しく楽しむことができます。ワインが苦手な人にも飲みやすく、
ピンをあけてしまって余ったときの活用術にもなります。

見た目もおしゃれなのでパーティーにもぴったり！そんなワインカクテルとその作り方をご紹介します。



スパークリング
or
シャンパーニュ



【モヒート・ロワイヤルのレシピ】

ひと握みのフレッシュミントをグラスに入れ、ティースプーン1杯の砂糖を入れ軽くすり潰し、ミントの香りを立たせます。ライムまたはレモンを絞り、スパークリングワインを

←◆クリセッコ ブリュット (モルドバ共和国) 白・辛口 **¥1,800(+tax)**
柑橘系・洋ナシ・マスカットのアロマ。フレッシュでピュアな果実味を感じる爽やかな味わい。泡はクリーミーで優しく心地よいのどごしでアペリティフから食中まで幅広く使えるスパークリングワインです。

【ロゼ・パンプルムースのレシピ】

近年、フランスで大流行！日本でも話題のロゼカクテル。
グラスに氷を入れ、同量のロゼワインとグレープフルーツジュースを注ぐだけ。
甘味が欲しい時はシロップを加えるとより飲みやすい味わいに。
フレッシュなグレープフルーツを添えてもOK！



ロゼワイン



◆オロノベラ・ロサド (スペイン) 白・辛口 **¥1,500(+tax)** →
キリッとした心地良い酸のあるさわやかな味わい、親しみやすく飲みやすいワイン！
赤い果実やチェリーのフレーバー、さらにイチゴやスイカを思わせるフレーバーも感じられます。



白ワイン



【ホワイト・サングリアのレシピ】

ボウルに白ワイン、リンゴジュース、皮を剥きカットしたリンゴやグレープフルーツ、シロップ(リキュール)を加えて混ぜます。保存容器にいれ、味がなじむまで冷蔵庫でよく冷やします。グラスに注ぐときには、アクセントでフランボワーズやミントを飾ると見た目も綺麗に仕上がります。

←◆ボーグル シャルドネ (アメリカ) 白・辛口 **¥2,150(+tax)** →
パイナップルとマンゴーのようなフルーツに溢れた香りが包み込み、アメリカン・オークで8ヶ月間以上熟成させたことからくるナツメグとトースティなバニラのような甘味のある、エレガントでクリーミーな味わい。

E-Mail : machida@kura-ya.com 営業時間：9時30分～20時 <月曜定休日>

kura-ya