

21 Century

經典雞尾酒

馬丁尼新世紀 ●

十位高手的雞尾酒調製秘訣大公開 ●

著名原創性雞尾酒的調製法 ●

標準雞尾酒200種 ●

Spirit of Cocktail-Base ●

東西方著名大飯店酒吧的獨創性調製法 ●

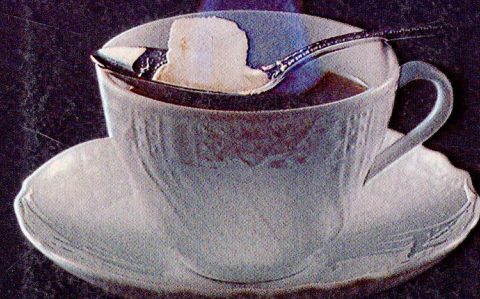
雞尾酒大賽優勝作品配方125種 ●

ISBN 957-526-427-4



9 789575 264277

¥ 180.00



瑞昇文化事業股份有限公司

監修●

若松誠志。1941年2月12日生。1960年進入YMCA國際飯店學校就學。畢業後，進入日活大飯店任職，1964年轉任歐克拉大飯店，歷任酒保、經理、飲料課長，現為飲料部經理。1973年勇奪社團法人日本飯店酒吧協會雞尾酒大賽冠軍。從1994年6月開始到2000年6月為止，擔任此協會會長。現為此協會之常任顧問。

COCKTAIL RECIPE 500

© SEIBIDO SHUPPAN CO., LTD. 2001

Originally published in Japan in 2001

by SEIBIDO SHUPPAN CO., LTD.,

Chinese translation rights arranged

through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

國家圖書館出版品預行編目資料

21世紀經典雞尾酒500種／若松誠志原著．——初版．——臺北縣中和市：瑞昇文化，2001 [民90] 160面；公分．

ISBN 957- 526-427-4 (平裝)

1. 酒

427.43

90020463

出版／瑞昇文化事業股份有限公司

原著／若松誠志

地址／台北縣中和市景平路464巷2弄1~4號

電話／(02) 2945-3191

傳真／(02) 2945-3190

出版登記／新聞局局版台業字第3343號

E-mail: resing@ms34.hinet.net

郵撥帳號／19598343 瑞昇文化事業股份有限公司

電腦排版／齊格飛設計製作群

製版／興旺彩色製版有限公司

印刷／桂林彩色印刷股份有限公司

定價／450元

初版日期／2001年12月

國內著作權保障・請勿翻印

如有破損或裝訂錯誤請寄回更換



21世紀 經典雞尾酒500種

世界級高手雞尾酒調製秘訣大公開



瑞昇文化事業股份有限公司

CONTENTS

20

PURE WHITE · 純白干邑白蘭地
以水果為原料製成的另一種蒸餾酒

80

Havana Club · 哈瓦那俱樂部
號稱「陽光小子」，具有百分之百
拉丁靈魂的古巴產蘭姆酒

82

DITA · 狄達
新一代的女性利口酒
神秘的荔枝風味

84

PERNOD · 彼諾藥草酒
獨特的香味和清爽的口感
深受藝術家們喜愛

85

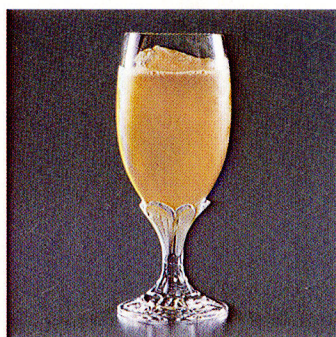
Suze · 蘇茲
散發清爽感，香甜可口
擁有金黃色澤的藥草系列利口酒

86

SURFERS PIÑA COLADA
· 衝浪員鳳梨園
充滿變化的新型雞尾酒、利口酒

100

CHARLESTON · 查爾斯頓
「旅行的利口酒」



22

已成為標準的28種雞尾酒
著名原創性雞尾酒的調製法

31

以酒精濃度來區分的
**標準雞尾酒
200種**



**Spirit of
Cocktail Base**

39 Gin (琴酒)

47 Vodka (伏特加)

54 Tequila (龍舌蘭酒)

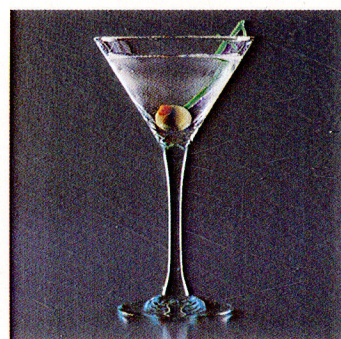
59 Brandy (白蘭地)

65 Rum (蘭姆酒)

71 Whisky (威士忌)

4

二十一世紀是馬丁尼時代
馬丁尼新世紀
城丸悟



8

世界著名的酒吧
長堤遊艇俱樂部

9

「他調製的雞尾酒
芳香沁脾、口味香醇。」
**十位高手的雞尾酒
調製秘訣大公開**

小森谷弘 大泉洋 中村圭二 北村聰
澤千繪子 坂本俊之 渡邊一也
新橋清 有我容子 喜納兼也



21世紀經典雞尾酒500種

本書的閱讀方法

■雞尾酒的TPO

Predinner：適合餐前酒的雞尾酒。

After Dinner：適合餐後酒的雞尾酒。

Nightcap：適合在就寢前飲用的雞尾酒。

Allday：整天隨時都可飲用的雞尾酒。

■口感

口感可分為甜味、辛辣和適中3種，這是以最初飲用時的感覺為依據，而即使酒精濃度高，但如果喝起來感覺甜的話，也算是甜味雞尾酒。

■季節

所有的雞尾酒幾乎一年四季都能飲用，但有些雞尾酒最好能配合該季節來飲用，關於這類雞尾酒，本書分別用



Spring、Summer、Autumn、Winter來表示，而一年四季都可飲用的

雞尾酒則以All Season來表示。

■酒精的濃度

酒精的濃度是從蒸餾酒的分量推算出來的。長飲型雞尾酒因為加了冰塊，很快就會稀釋。不過，還是可以用大致的標準來判斷。

■調製法

雞尾酒的調製法分為直調、雪克、攪拌和果汁機攪拌，詳細內容請參閱48頁、61頁、69頁。

■容量

雞尾酒的容量用ml（毫升）來表示。短飲型（Short drinks）雞尾酒整杯的容量為60ml。隨著杯子的加大，容量也會改變。Tsp.是小茶匙的略字，大約是5 ml。dash是表示苦酒瓶撒一下的意思，撒一下大約是1 ml。cl.是釐升的略稱，1 cl.為10 ml。drop指的是苦酒瓶滴一滴的意思。



130

TakaRa 雞尾酒競賽大會

136

瑪莉普利扎爾酒吧暨利口酒論壇

140

英人牌琴酒國際雞尾酒競賽大會

143

山多利雞尾酒競賽大會

144

瀟灑地在酒吧度過
休閒時光的方法



159~150

雞尾酒術語百科

86

只有在這裡才喝得到

東西方著名
大飯店酒吧的
獨創性調製法

HOTEL SPECIAL RECIPE

104

雞尾酒競賽大會

歷屆優勝作品
125種配方



121

雞尾酒大賽
詳細報導

122

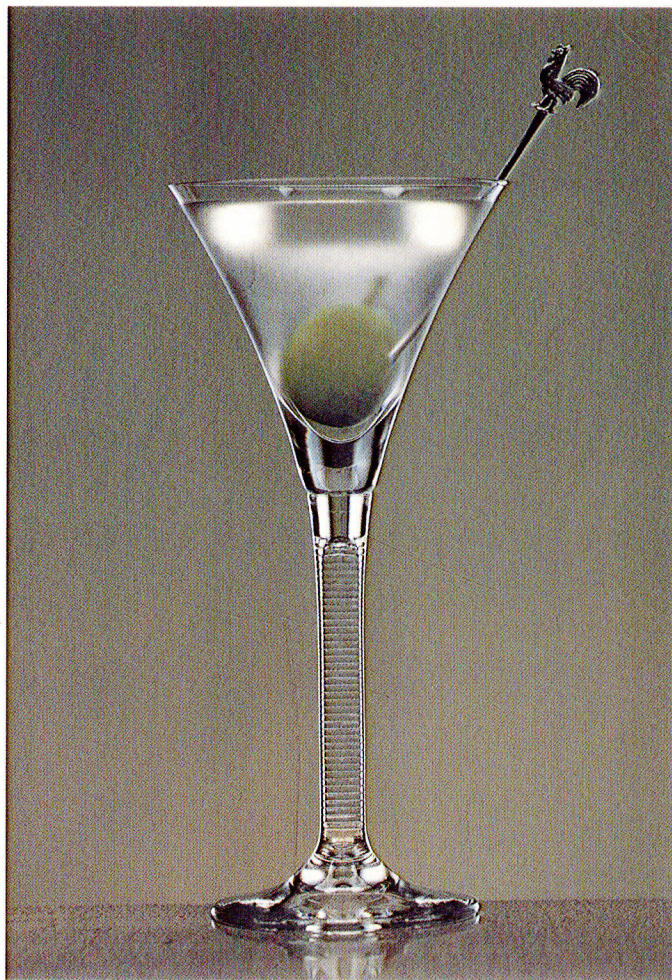
完美的葛雷馬丁尼暨史密
諾夫雞尾酒競賽大會

New Century

“Martini”

馬丁尼新世紀

長期以來，馬丁尼一直是由琴酒和苦艾酒兩種酒所調製而成的，但最近這種不變的定律卻出現了變化，人們開始拒絕飲用以傳統法所調製而成的馬丁尼，轉而飲用只使用琴酒所調配的爽口馬丁尼，再加上以推崇「高貴單純、寧靜偉大」為最大宗旨的紐約孤傲新潮派的勢力抬頭，使得馬丁尼邁入了新的領域新的視野，讓二十一世紀名附其實地成為了新馬丁尼時代。



Martini

馬丁尼

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 3/4

苦艾酒 (Dry Vermouth) 1/4

橙皮苦酒 (Orange bitters) 1 dash

將材料攪拌後，倒入玻璃杯內，並放入橄欖裝飾。

目前“NBA Official Cocktail Book”中所介紹的馬丁尼配方，是以3：1的比率來調製的，並放入橄欖來裝飾，此種馬丁尼調製法盛行於美國禁酒法令時代，在那個時代，也很盛行使用橄欖、檸檬、橙皮和珍珠洋蔥等來做裝飾。

撰文：城丸悟

(評論家、葡萄酒研究家)

調酒員：保志雄一

(東京酒吧)

*容量根據“The Perfect Tanqueray Martini Book”而訂

高貴又單純的古典馬丁尼

有一篇短篇小說名為《兩個泰山》，內容敘述泰山在叢林中偶然地與一個和自己長得一模一樣的傢伙相遇，他覺得非常驚訝，不由得大叫出聲：「你是誰？」對方也很訝異地回答：「我正想問你是誰呢？」第一位泰山就挺起胸膛回答：「我是泰山的始祖。」對方也不甘示弱地挺肩說道：「我是正宗的泰山。」於是，第一位泰山就問道：「哼！你要去哪裡？」第二位泰山沒好氣地說道：「我要去鎮上炫耀我的強壯體魄，你要去哪裡？」第一位泰山回答：「我覺得鎮上的人很囉嗦，現在正要回到森林深處去。」最後兩名泰山一邊散發著森林的香味，一邊各自朝著自己的目的地前去……

關於馬丁尼起源，亦即始祖之爭和製法，眾說紛紜，莫衷一是，自稱馬丁尼通的人，在嘴巴吐著杜松子香味的同時，也極力強調自己手上的那杯雞尾酒才是真正的馬丁尼，彼此糾纏不清，各不相讓。換句話說，馬丁尼是那麼地受人喜愛，而且每個人對它的喜愛方式都有獨到之處，如果有一方說道：「什麼？要加上」dry的」苦艾酒？那琴酒的味道不是被掩蓋住了嗎？」聽到這種說詞之後，另一方則會憤慨地主張：「什麼！連苦艾酒都不加，只有琴酒而已，還算什麼馬丁尼？」就這樣，馬丁尼始祖黨和正宗的馬丁尼派，彼此互別苗頭，相持不下。

巴黎「哈里茲酒吧」調製的修道院馬丁尼

MARTINI, GIN, VERMOUTH PLUS ONE

這是將利口酒或果汁加入琴酒和
苦艾酒中，調製而成的馬丁尼

MARTINI LIKE MARTINI

具辛辣或甜味
歷史悠久的馬丁尼

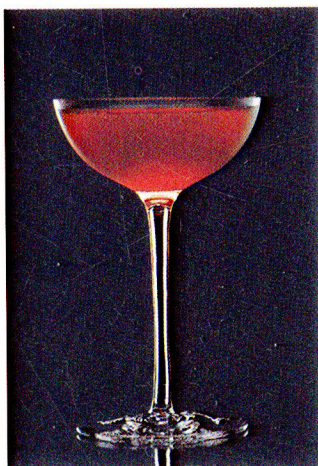
Parisian Martini

巴黎戀人

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 3/6
苦艾酒 (Dry Vermouth) 2/6
黑醋栗利口酒 (Creme de cassis) 1/6

將材料雪克之後倒入玻璃杯內。

這是巴黎戀人的標準調製法，但馬丁尼的新潮派們也稱巴黎戀人為馬丁尼，由於其加了一點馬丁尼的材料，所以稱之為馬丁尼亦無妨。



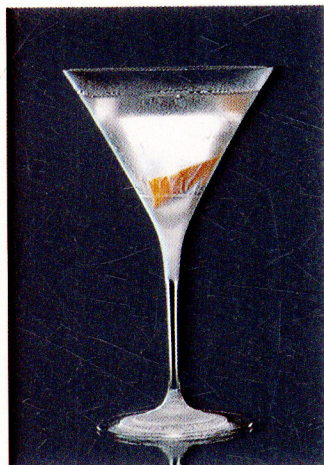
Dukes Martini

公爵馬丁尼

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 1 glass
苦艾酒 (Dry Vermouth) 1 dash

先將琴酒、玻璃杯冰在冷藏室，再依苦艾酒、琴酒的順序直接倒入玻璃杯內，接著將檸檬皮擰一擰後放入杯內，最後以腰果和橄欖裝飾。

倫敦「公爵大飯店」吉爾貝魯特·普雷堤調配出來的馬丁尼。《星期日泰晤士報》選選他為調製「全世界第一的馬丁尼」之酒保。



Bronx

布朗克斯

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 3/6
苦艾酒 (Dry Vermouth) 1/6
甜味苦艾酒 (Sweet Vermouth) 1/6
柳橙汁 1/6

將材料雪克之後倒入玻璃杯內。

布朗克斯算是標準的雞尾酒，由於也是以琴酒為主角，所以也被列入新馬丁尼的範疇中。



New Bond Martini

新龐德馬丁尼

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 6/9
斯密諾夫伏特加 (Smirnoff Vodka) 2/9
里雷水果藥草酒 (Lillet Freres) 1/9
將材料雪克之後倒入玻璃杯內，再放入檸檬皮。

007電影系列「Casino Royal(皇家夜總會)」影片中，詹姆斯·龐德非常喜歡喝伏特加馬丁尼。此即按該配方調製而成的。龐德在點酒時，都會向酒保說：「充分搖勻後，再倒入杯底深一點的高腳香檳酒杯內。」



威尼斯「哈里茲酒吧」的 辛辣馬丁尼

提到哈里茲酒吧，就讓我想起我曾在威尼斯哈里茲酒吧內，所品嚐過的勁道十足馬丁尼，這家哈里茲酒吧，是位於聖麥克廣場的角落，面臨大海，店前

開來。

巴黎的「哈里茲酒吧」位於巴黎的劇院街，從地鐵的匹拉西德車站，往加尼埃歌劇院的方向前去，在街道左側即可看到「哈里茲酒吧」，這是一家口味不錯，有五十個座位的簡餐店，雖然是一家著名的酒吧，但似乎沒有一杯雞尾酒的酒保，卻能隨機應變，調配出客人所點的雞尾酒，我住在巴黎的朋友問道：「有沒有修道院馬丁尼？」酒保先生就擠眉弄眼地回答，「當然有！」隨即將號稱綠色魔酒的綠色沙特勒茲酒(Green Chartreuse)倒入琴酒內，然後將肉桂皮很巧妙地切成一公分左右的十字架，沉入玻璃杯底。

從一百三十種藥草中所提煉出來的精髓，以目前還不為世人所知的調配率混合釀製而成的綠色沙特勒茲酒，在約一千年前，由聖布魯諾在歐洲阿爾卑斯山中創立的卡爾特修道院中試製以來，一直都被稱為是藥效靈驗的神秘酒，就連法國幻想文學名作家傑拉爾·都·梅爾畢爾，也在他的傑作《綠色妖怪》中談到此酒，只要少量啜飲綠色沙特勒茲酒，酒液立即在舌頭上蒸發消失，而不會滑入喉嚨，但口中卻會留下芳醇餘香，在品嚐「修道院馬丁尼」時，繼有如霧氣一般飄浮在琴酒表面的香氣之後，琴酒強烈的辣味頓時也在口中炸裂開來。

Cherry Martini

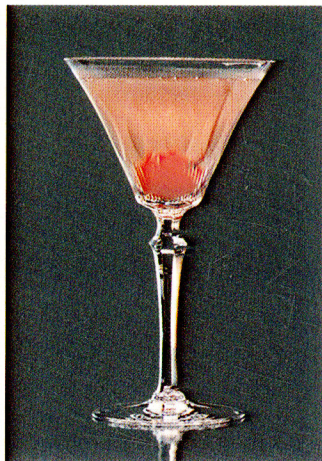
櫻桃馬丁尼

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 5/6

櫻桃白蘭地 (Cherry Brandy) 1/6

將材料雪克之後，倒入預先用苦艾酒潤濕過的玻璃杯內，再放入櫻桃。

預先將少量的苦艾酒倒入玻璃杯，使玻璃杯潤溼，接著再倒入酒液，如果只倒入琴酒的話，就是所謂的古典馬丁尼，但在斟入櫻桃白蘭地後，就是新潮派的調製法了。



FLAVORFUL MARTINI

在琴酒中加入不同的香料
這是重視芳郁香味
的馬丁尼

California Martini

加利福尼亞馬丁尼

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 6/7

加利福尼亞紅葡萄酒

(Almaden California Red) 1/7

深色蘭姆酒 (Dark Rum) 1 小茶匙

橙皮苦酒 (Orange bitters) 3~5 dash

(撒3~5下)

將材料雪克之後倒入玻璃杯內，再擠壓柳橙皮，將汁液滴入杯內。

琴酒和葡萄酒的組合。由於使用加利福尼亞紅葡萄酒，所以得名。另外，也用加州特產的柳橙來發揮其特徵。



Hennetini

巴赫涅提尼

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 3/4

軒尼詩VSOP干邑白蘭地

(Hennessy V.S.O.P) 1/4

將材料雪克之後倒入玻璃杯內。

材料中幾乎都是琴酒，另外還以白蘭地來代替苦艾酒。至於以白蘭地來代替苦艾酒這一點，則是屬於新潮派的調製法，此為酒精濃度相當高的雞尾酒。



Flavored Rose Martini

加味玫瑰馬丁尼

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 1 glass

玫瑰利口酒 (Liquir de roses) 1 spray (噴一下)

將冰過的琴酒直接斟入酒杯內，再灑上玫瑰香甜酒。

裝香水的噴霧容器叫做香水噴壺，即使是雞尾酒，也可以用香水噴壺噴灑玻璃杯，使玻璃杯增添香味。可按照自己喜好的香味，在壺中裝上利口酒、苦艾酒或蒸餾酒等噴灑玻璃杯。



Cajun Martini

凱江馬丁尼

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 6/7

苦艾酒 (Dry Vermouth) 1/7

墨西哥青辣椒調味汁 (Jalapeno sauce) 1 dash (撒一下)

將材料攪拌之後倒入玻璃杯內，用墨西哥青辣椒和鹹橄欖裝飾。

凱江 (Cajun) 是美國南部法裔加拿大人的家常菜，凱江馬丁尼是他們在食用凱江菜時的餐前酒，因而發明出來的一種雞尾酒。Jalapeno 是墨西哥生產的青辣椒，辣味十足。



再來就是佛羅倫斯的哈里茲酒吧，今年五月，我和參加每年舉辦的「葡萄酒之旅」的旅客，一行數十人來到佛羅倫斯，我們魚貫地進入位於阿魯諾河畔整棟建築物漆上白色的哈里茲酒吧吃晚餐，在品嚐了當地名產一公斤重的牛排，和飲用相當多的葡萄酒之後，我看了一下雞尾酒單，這令我不禁眼花撩亂起來，服務生是一位令人覺得愉快有趣的老伯伯，他建議我點「特殊雞尾酒」。所謂特殊雞尾酒，就是可隨客人

佛羅倫斯「哈里茲酒吧」調配的
查理尼馬丁尼

這兩種蒸餾酒都非常澄清潔淨，而且冰鎮得很爽口，在光輝耀眼的威尼斯玻璃杯中互別苗頭，但同時又有些意氣相投的感覺，那種鮮明刺激與清澈透明的視覺，讓我的夥伴和我不由得發出驚歎聲，這種馬丁尼似乎可以洗淨朦朧的醉眼，使得映入眼簾的威尼斯皎潔月光，更添晶瑩色彩。

有哈里茲遊覽船碼頭，帶著微微酒意步出酒吧的客人，可直接登上遊覽船，在遊覽船的左右搖晃中，一邊聆聽義大利民謠，一邊繞行運河，好好地感受一下旅遊的心情，我是先搭上遊覽船，在哈里茲酒吧門前停泊，而後再進入酒吧內，當時的我點了一杯馬丁尼，是希望藉由琴酒的香味，來驅除方才在運河上所嗅到的陣陣餿水味，但與我同行的一名男子，卻以倉促學會半生不熟的義大利語說道：「來兩杯辛辣馬丁尼。」所以，酒保端出來的是琴酒和威尼斯近郊的名產格拉巴白蘭地，以六比四的比率調製出來的雞尾酒。

Melon Martini

哈密瓜馬丁尼

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 50 ml
新鮮哈密瓜 1/16個
純糖漿 適量

用波士頓雪克杯仔細地將材料雪克之後，再倒入玻璃杯內，然後用哈密瓜球來裝飾。

所謂哈密瓜球，就是使用舀冰淇淋的圓形勺，將哈密瓜瓜肉剝出來，放在玻璃杯緣做裝飾，由於是置於玻璃杯杯緣，所以必須剝取比較硬的部分。



STYLISH MARTINI

不使用苦艾酒
而是使用利口酒和果汁
所調製而成的新馬丁尼

Resolution Martini

果斷馬丁尼

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 3/6
杏果利口酒 (Apricot Brandy) 2/6
檸檬汁 1/6

將材料雪克之後倒入玻璃杯內。

Resolution Martini (果斷馬丁尼)，這種馬丁尼告別了長久以來一直密不可分之苦艾酒，進而與利口酒和果汁建立了新關係，這是一種會令人心情為之一變，想要從頭做起的馬丁尼。



FRESH FRUITS MARTINI

只用琴酒和新鮮水果調製而成
簡單又具高度演出效果
的馬丁尼

Strawberry Martini

草莓馬丁尼

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 50 ml
新鮮草莓 3~4個
純糖漿 適量

用波士頓雪克杯仔細地將材料雪克之後，再倒入玻璃杯內。

所謂波士頓雪克杯，就是上面部分的隔冰蓋為玻璃製的雪克杯，可將水果放入玻璃製隔冰蓋內，再用研磨杵將水果搗碎，倒入琴酒，然後蓋上雪克杯的杯身後再來雪克。



Peach Martini

水蜜桃馬丁尼

坦葛雷琴酒 (Tanqueray Gin) 50 ml
新鮮的水蜜桃 1/4個
純糖漿 適量

用波士頓雪克杯仔細地將材料雪克之後，再倒入玻璃杯內。

使用水果時，與草莓相同，放入波士頓雪克杯內搗碎。不過，在打開杯蓋時，必須謹慎，否則雪克杯的杯身部分會傾倒，汁液就會溢出來。



沒有琴酒就沒有馬丁尼

以現今的時代潮流來看，任何一種以琴酒為主要材料的雞尾酒，都可稱為馬丁尼，而就某種意義上來講，琴酒可說是雞尾酒的特徵，琴酒另外有一個別名叫做「眼藥水」，據說如果用琴酒來清洗眼睛，再凝視玻璃杯的話，就可以像是在觀看萬花筒般看到各種酒在馬丁尼的液體中跳舞，足見琴酒在雞尾酒中佔有極為重要的地位。

喜好，任意調製出來的雞尾酒，但絕大多數都是以琴酒為基酒，也可以說是變種的馬丁尼。

同行的三位識途老馬遊客，分別點了「查里尼馬丁尼」、「毒死女王」和「維基歐橋的夕陽」。「查里尼馬丁尼」是以法國作曲家貝里歐茲的歌劇男主角邊維努特·查里尼所命名的雞尾酒，另外貝里歐茲還是一位天才金銀工匠，同時也是一位彫刻家，他曾受梅迪奇家族（意大利文藝復興時期支配佛羅倫斯的財閥）的照顧，而「查里尼馬丁尼」是用琴酒、西西里島產的葡萄酒調成的淡黃金色雞尾酒。「毒死女王」的顏色與酒名非常相稱，那是將產於義大利倫巴底省 (Lombardia) 的深色紅葡萄酒——「猶大之血」，倒入琴酒中，看起來就像鮮血噴濺般地飄在酒液中，然後將有著薄荷味的銀色小圓粒沉入玻璃杯底部。「維基歐橋的夕陽」則是用琴酒和類似蕃茄汁的紅色柳橙汁做成雞尾酒，玻璃杯上再擺三根細細的巧克力棒，直到後來，我才知道這些都是酒保即興調配而成的雞尾酒，所以並沒有列在酒單上。

被遊艇停泊港映照成白色的冠軍酒吧

Long Beach Yacht Club

長堤遊艇俱樂部

Long Beach Yacht Club



店內的裝潢散發著木頭暖暖的氣息，這是號稱世界上最美的長堤遊艇俱樂部中的吧檯，瀰漫著一股海潮香。

位於洛杉磯南端的長堤，是個擁有美麗海岸線的休閒勝地，街道上櫛比鱗次地排列著古董店和海產餐廳，洋溢著港市風情，長堤東南方有一處長十公里的沙灘，陽光燦爛地灑落著，人們在陽光下嬉戲，一片熱鬧的景象，從市區向東行走約五公里，可望見到海面上漂浮著一座奈普爾茲島，長堤遊艇俱樂部就位於該島的南端，長堤遊艇俱樂部

是一棟十字形的建築物，三面環海，旁邊有游泳池，主吧檯則位於休息室的角落，成為遊艇愛好者們的休憩場所。其所受到的歡迎程度與日俱增，這家酒吧之所以會受到好評，是因為它有優秀的酒保坐鎮，他們高超精湛的調酒技術，甚至還受到全世界的矚目。

酒吧內的三名酒保，全都是美國酒保學會(CSBC)的會員，老閣弗雷德·艾爾頓先生則是美國酒保學會的會長，他曾在十四場雞尾酒競賽中獲得冠軍，還榮獲兩次美國國內冠軍，另外一位酒保是湯·歐西先生，他是二〇〇〇年美國國內冠軍，同時他也在新加坡舉行的國際大會上入圍決賽，讓他贏



是最令雞尾酒迷興奮不已的場景，沉重的木製櫃檯旁擺放著木製高腳椅，餐桌旁則配上藤椅，背後是蔚藍的大海及白色的遊艇，和在波浪上搖晃的大型遊艇，休閒勝地的酒吧內有一種讓人身心為之舒放的魔力，而三位酒保的笑臉迎人，更深深地吸引著過往的客人。



十位高手的

「他調製的雞尾酒芳香沁脾，口味香醇。」

雞尾酒調製法 秘訣大公開

取材、撰文：高柳侃爾
攝影：熊谷拓郎



只要是雞尾酒迷一定會有這種經驗：「同樣一種雞尾酒，這家酒吧所調製出來的味道，就是和別家的不同！」，而且想必有很多人，一直在尋找一杯能馴服自己味覺的雞尾酒。我也一直認為，既然要喝就要喝能讓自己感覺舒爽的雞尾酒。

因此，只要有人提到：「他調製的雞尾酒芳香沁脾，口味香醇。」我就會試著去品嚐看看，好瞭解一下其芳香甘醇和深獲好評的原因。接下來，作者就要請各位品嚐十位高手所調製出來的雞尾酒，同時還要附贈他們所堅持、極其講究的調製法。

「高手」小森谷弘

新歐塔尼飯店
「卡普里」酒吧

生於1965年，1988年進入新歐塔尼飯店，目前為「卡普里」經理、首席酒保，日本飯店酒保協會理事。

提供的馬丁尼調製法



東京都千代田區紀尾井町4-1・電話・03 (3265)1111(代表號)



①由左至右為孟買藍寶石辛辣琴酒、巴貝羅辛辣苦艾酒、橄欖。



②迅速攪拌，注意不要讓冰塊過分溶化。



③僅將苦艾酒倒入冰過的調酒混合杯內。



④立即倒入巴貝羅雞尾酒杯內。



⑤攪拌苦艾酒後，只留下冰塊，將苦艾酒倒出。



⑥將檸檬皮拿在酒杯的斜上方擠壓汁液，滴入玻璃杯內。



⑦將琴酒倒入只殘留著冰塊的調酒混合杯內。



⑧用雞尾酒杯叉子穿刺橄欖，再放入玻璃杯內。



■高手的調製法

MARTINI 馬丁尼

孟買藍寶石辛辣琴酒 (Bombay Sapphire Dry Gin)……………90ml
巴貝羅辛辣苦艾酒 (Barbero Dry Vermouth)……………rinse
檸檬皮
皇家綠橄欖 (Royal Green Olive) 1個

攪拌苦艾酒(10ml)後，留下冰塊將苦艾酒倒出，接著放入琴酒攪拌，然後倒入巴貝羅(法國水晶製造廠)雞尾酒杯內，將檸檬皮拿在酒杯的斜上方擠汁滴入玻璃杯內，最後用雞尾酒杯叉子穿刺橄欖放入玻璃杯內。

令人覺得口感清爽的一杯雞尾酒。

精工雕琢的新文藝風格 自我堅持的調製法

由琴酒和苦艾酒調製而成的馬丁尼，雖然方法極為簡單，但光是有記載的配方就將近二百七十種。甚至有人指出：「提供雞尾酒的酒保和不少飲用雞尾酒的人，對馬丁尼都有一份堅持。」這也是因為馬丁尼看似簡單，其實深奧的緣故，調製馬丁尼不僅需要講究技巧，也與調製者的想法有關。

小森谷先生對雞尾酒的態度，是一方面嚴格地遵守調製雞尾酒的基本原則，一方面則不受現有概念所束縛，而是以更廣泛的一種文化來掌握雞尾酒，以其卓越的技術所調配出來的是，處在今日這個時代中，可看透其品質的馬丁尼。

●對香味的堅持

孟買藍寶石琴酒 (Bombay Sapphire) 是任何人都會感到好奇而想多看一眼的品牌，這是一種以香味濃郁多樣化而聞名的琴酒，其香味略呈現代感，苦艾酒用的是巴貝羅 (Barbero) 的牌子，有人認為用義大利苦艾酒來調製辛辣馬丁尼，是奇怪的作法，但小森谷先生認為：「根據我的經驗，這種香味最受人喜愛。」

從這句話中可明顯看出他對自我有一股強烈的自信。

在調製上比較特殊的是，所使用的苦艾酒僅僅是附

著在冰塊表面上的分量，他採用了超辛辣的浸潤 (Infuse) 方式，先攪拌苦艾酒，再將酒倒掉，只留下被苦艾酒浸潤的冰塊，從某種意義上來講，僅僅保留了苦艾酒微微的芳香。「這是為了不讓苦艾酒抵消了身為主角的琴酒之香味。」從這裡又可看出他對香味的堅持。

●對冰冷感的用心

冰冷感是使馬丁尼產生美味非常重要的因素。小森谷先生事先將琴酒冰在零下十度的冷凍庫內，冰得硬梆梆的，另外也將調酒混合杯預先冰過，這是重點所在。

攪拌後，再將酒倒入能夠吸引目光的巴貝羅雞尾酒杯內。為什麼要使用巴貝羅製的水晶杯？小森谷先生很直截了當地回答：「這種玻璃杯的杯腳可以裝酒，事先冰過的話，玻璃杯本身的冰冷度可維持久一點，而外觀也很美麗大方。」

●對樣式的追求

再來是擠壓檸檬皮將汁液滴入杯中。最後再用銀製雞尾酒杯叉子，穿刺比一般橄欖還要大的義大利產皇家綠橄欖，並讓其沉入玻璃杯杯底。而使用較大的果實，「是因為馬丁尼號稱是雞尾酒之王，故當我想要表現出男子氣概的樣式，而從整體形象的平衡點來看時，我發現使用皇家綠橄欖最貼切不過了。」

在新時勢潮流的衝擊下，小森谷先生所要表現的是自我的堅持，以及創造出雞尾酒新的可能性，這種時髦的馬丁尼，在裝飾有畫家艾茲匹利大幅畫作的「卡普里」酒吧吧檯內，綻放出澄澈的微光，呈現出嬌柔雕琢的文藝風格。

兩種酒完美的融合不是

誕生了雞尾酒之后

相較於號稱「雞尾酒之王」的馬丁尼來講，曼哈頓可稱為「雞尾酒之后」。從十九世紀後半期起，由於全世界的人都在飲用曼哈頓，所以關於它的誕生與命名有很多插曲。曼哈頓是使用波本威士忌或裸麥威士忌及甜味義大利苦艾酒為材料調製成的雞尾酒，雖沒有特別裝飾，卻顯得雍容華貴，儀態萬千。

●對裸麥威士忌的堅持

大泉先生使用裸麥威士忌來調製曼哈頓雞尾酒的理由是，比起波本威士忌來講，裸麥威士忌「純正而口感佳」。他指出：「在調製曼哈頓柔和的口感和芳香時，必須保持均衡，不能偏向裸麥威士忌或苦艾酒這兩種酒中的任何一方。」如果太過強調其中一種酒的話，就會成為「雖然具有曼哈頓之名，卻沒有曼哈頓的味道與香氣」。大泉先生自信滿滿，選擇了老歐侯德純裸麥威士忌(Old Overholt Straight Rye whisky)，他之所以堅持是因為「這種酒，酒精和香味都不強烈，而且純正，我無意過分強調裸麥威士忌，而是要藉由它來調配出曼哈頓應有的味覺與特色。」

裸麥威士忌是美國老酒，據說是開美利堅合眾國之各種酒類的先河，純裸麥威士忌指的是，在酒桶內熟成二年以上的威士忌。

除了美國的老歐侯德純裸麥威士忌(Old Overholt Straight Rye whisky)之外，「加拿大公所12年

份」的威士忌，由於比較沒有什麼特徵，而且滑潤爽口，所以有時也會使用來調製曼哈頓雞尾酒。

接著，摻入金查諾粉紅苦艾酒(Cinzano Rosso Sweet vermouth)之後，再撒上1~2下的安哥斯吉拉藥草苦酒(Angostura bitters)，而後加以攪拌，因為苦酒能讓曼哈頓雞尾酒展現出獨特的個性。

●用觸感進行微妙的調節

溫度與雞尾酒的關係密不可分，關於溫度的掌握，大泉先生有他自己的堅持。比方說，店內的溫度會隨著季節和氣候有所不同，溼度也一樣，而並排在架子上的一瓶瓶酒的溫度，也會隨著季節或天氣而改變，冰塊的製作方式，也沒有一定的原則可循，對大泉先生來講，檢查溫度最佳的方法，就是手的「觸感」，材料的溫度、玻璃杯的溫度、雞尾酒調好時的溫度，全都憑著觸感來判斷。

用碎冰塊冰酒杯，也是重視觸感的關係，「想要讓玻璃杯不管何時都保持同樣的冷度時，只要放入事先設定好溫度的冷藏室內即可，可是飲用雞尾酒的客人，卻絕對不會有相同的嗜好，最好是用觸感來進行微妙的調節」。

●讓客人愉快飲用

最後放入櫻桃，即告完成。在這個階段，有時「需要喝一口以減少分量，再放入櫻桃，使杯子滿溢起來。」大泉先生綻開笑容說：「這是一種閒適的心情。」



①左至右為老歐侯德純裸麥威士忌、金查諾粉紅苦艾酒、安哥斯吉拉藥草苦酒。



②將安哥斯吉拉藥草苦酒撒2下。



③將冰塊放入雞尾酒杯內，調酒混合杯也要冰鎮一下。



④迅速地攪拌，攪拌的次數按照狀況來判斷。



⑤將裸麥威士忌倒入調酒混合杯。



⑥倒掉雞尾酒杯內的冰塊，將雞尾酒倒滿杯內。



⑦倒入甜味苦艾酒，步驟非常重要。



⑧用雞尾酒叉子穿刺櫻桃，放入玻璃杯內。



■高手的調製法

MANHATTAN 曼哈頓

老歐侯德純裸麥威士忌 (Old Overholt Straight Rye whisky).....3/4
金查諾粉紅苦艾酒 (Cinzano Rosso Sweet vermouth).....1/4
安哥斯吉拉藥草苦酒 (Angostura bitters).....1~2 dash (撒1~2下)
櫻桃.....1個

將威士忌、苦艾酒和苦酒攪拌之後，倒入雞尾酒杯內，用雞尾酒叉子穿刺櫻桃，放入雞尾酒杯內。

如果時間可以用「優質」這個字眼來形容的話，那麼這一杯雞尾酒將成為優質時間的朋友。

「高手」大泉洋

生於1934年，在赤坂山王大飯店累積了豐富的經驗，接著任職於新歐塔尼飯店的酒吧，於1991年自行創業，成立「科雷西歐」酒吧。

提供的曼哈頓調製法

「科雷西歐」酒吧
東京都澁谷區道玄坂2-29-1
SHIBUYA 109大樓8F
電話：03 (3477) 5181



「高手」中村圭二

生於1961年，1998年進入歐克拉大飯店。目前擔任「高地人」酒吧的總酒保，也擔任雪茄方面的顧問。

提供的螺絲起子調製法

歐克拉大飯店
新棟1樓
「高地人」酒吧



東京都港區虎之門2-10-4
電話：03 (3852)1111
(代表號)



①由左至右分別為濃縮萊姆汁、英人牌辛辣琴酒、萊姆汁。



⑤雪克。用手的觸感來掌握最佳的溫度。



②先將作為基酒的琴酒倒入雪克杯內。



⑥動作非常漂亮地將酒液從雪克杯倒入雞尾酒杯內。



③為了產生出芳醇的味道，加入濃縮萊姆汁。



⑦最後，用萊姆切片裝飾於杯緣。



④倒入由非常講究的壓榨法壓榨出來的新鮮萊姆汁。



■高手的調製法

GIMLET 螺絲起子

英人牌辛辣琴酒 (Beefeater Dry Gin).....45ml
新鮮萊姆汁.....15ml
濃縮萊姆汁.....1小茶匙
萊姆切片.....1片

將琴酒、新鮮萊姆汁、濃縮萊姆汁雪克之後，倒入雞尾酒杯內，杯緣再用萊姆切片裝飾。

保持微妙平衡的淡雅色澤，與夜幕低垂的景緻相得益彰，剛入口的清爽味道，使心情莫名地興奮起來。

引出萊姆的原味 黃昏時暢飲一杯

提到螺絲起子，總會讓人想到美國小說家錢德勒所寫的那一篇小說《久別》。書中描寫著黃昏時候，兩名男子在酒吧內寧靜地喝著螺絲起子的情節，關於酒吧內的場面敘述，目前還沒有能夠超過錢德勒的文筆，螺絲起子的確與黃昏時的情景非常相稱，調酒高手「中村先生」也提到：「不管對未來的期待是否美好，黃昏時如果在酒吧內想要選一杯酒來喝時，最合適的莫過於螺絲起子。」

●調製螺絲起子的難處

螺絲起子的調製法非常簡單，而難處也就在這裡。比如說：「調酒時稍微疏忽大意，琴酒的味道就會過於強烈，如果副材料的味道過重，也會喪失了以琴酒為基酒的光采，兩者的分量搭配得剛剛好時，琴酒的強勁和芳香、萊姆的清爽、剛入口的味道和滑入喉嚨的感覺才會充分交融，而構成一杯圓潤甘美、回味無窮的雞尾酒。」中村先生以錢德勒風格的表現方式做了說明之後，露出了燦爛的笑容。

即使在雪克時，也要注意「不要讓味道變淡。雖說如此，仍要保持圓熟的酒味，而不可讓酒質過於強烈刺鼻。」對酒保來講，最重要的是能夠調配出一杯具有強烈訴求力，出人意表的雞尾酒。

溫度也很重要。中村先生指

出：「太冰不行，不冰也不行。」雖然冰冷一點會比較好喝，但太冰就會損及原味，而不冰冷的話，就不會產生清涼爽口的感覺。

從雪克杯將酒液倒入玻璃杯時，必須保持最佳溫度。那麼，最佳的溫度是幾度呢？要怎樣來測量溫度呢？中村先生的回答是：「我只能說，必須憑經驗來掌握，一切都要靠手的觸感。」

●對材料的堅持

如果沒有特別要求的話，中村先生會選用英人牌琴酒，理由是：「為了做出均衡而不偏頗的味道，英人牌琴酒的香味屬中性，不會太過強烈地主張自我個性。」

中村先生對新鮮萊姆汁特別堅持，他一定要剝掉萊姆皮之後才榨汁。剝皮的原因是：「甜味和酸味在一起，可產生芳醇的口感，這種味道會隱藏在雞尾酒之中。」中村先生說，「這是我調製螺絲起子最大的重點。」

●不要讓螺絲起子僅有辛辣味

螺絲起子過去是一種比現在的口感還要甜的飲料，但已經慢慢地改為辛辣的味道，目前也有只使用琴酒和鮮萊姆汁來調製的方法，但中村先生卻在材料上添加了察覺不出來的少量濃縮萊姆汁，目的是「產生芳醇美味」。

用切片的萊姆裝飾，迅即端出來的雞尾酒杯，在半透明的酒液中，微微地映照出綠色的倒影。螺絲起子優雅的顏色，令人期待著黃昏時在「高地人」酒吧中，會有一場甜美的邂逅。

精煉琢磨的調製法 引出薄荷葉香

綠色蚱蜢雞尾酒因使用了綠色薄荷酒而呈現出色澤漂亮的顏色，所以便以此來命名，但這種雞尾酒看起來如此素雅，喝起來如此甘甜美口，實在很難讓人一下子就聯想到綠色蚱蜢。

●使用薄荷葉

綠色蚱蜢雞尾酒的調製材料，通常都是使用等量的無色可可利口酒、綠色薄荷酒和鮮奶油。但是，北村先生只使用2小茶匙的綠色薄荷酒，不足的部分則用薄荷葉來補充，這是北村先生調配綠色蚱蜢雞尾酒的最大特徵。

由於綠色薄荷酒「不管怎麼說，都是用合成方式來產生人工香味的，所以東方人比較不欣賞這種味道。」因此，北村先生下定決心想要研究出適合東方人口感的滋味，雖然也有其他方法可稍微抑制綠色薄荷酒的味道，但北村先生經過深入思考之後，決定「使用新鮮薄荷葉」，從下定決心到獲得今天成果的過程中，他反覆地進行過許多試驗，這些試驗以現在的眼光來看，可能會被當成笑話。

他使用的薄荷葉，是在自宅庭院中栽培出來的，比市面上銷售的葉子還大，色澤與香味俱佳，自家栽培的薄荷，那股特有的清爽香氣，突顯出北村先生調製的綠色蚱蜢雞尾酒的風味。

●經過反覆研究的調製法

北村先生調製綠色蚱蜢雞尾酒的方法，是先摘一把薄荷葉放入玻

璃杯內，接著倒入無色可可利口酒、綠色薄荷酒之後，再將薄荷葉碾碎。此時，如果將葉碾碎的話，就會產生苦味，所以在研磨薄荷葉時，要特別注意。

用濾茶網過濾薄荷汁時，可直接讓薄荷汁流入雪克杯內。至於濾茶網上的薄荷葉，還可再次輕輕地研磨，做完這個動作之後，就倒入鮮奶油雪克，鮮奶油必須猛力雪克，以達到鬆鬆軟軟的程度為止。

2小茶匙的綠色薄荷酒，具有讓雞尾酒產生甜味的口感和芳醇香味的的作用。另外「也是為了要著色起見，因為光是薄荷葉，是很難產生漂亮色澤的。」

在研究的階段中，北村先生不斷地失敗。比如說「在研磨薄荷葉時加入鮮奶油，會使得濾茶網堵塞，或者放入碾碎的薄荷葉雪克之後，薄荷葉像茶渣那樣，殘留在玻璃杯內。」

●淡雅美麗の色澤

北村先生指出，「過去是使用棕色的可可酒。所以與其說是綠色蚱蜢，不如說是蝗蟲。」而縱使真的只有幾隻綠色蚱蜢在旁跳躍，也達不到北村先生所調製的綠色蚱蜢雞尾酒那樣漂亮的顏色。

如果你想飲用這種特別講究的綠色蚱蜢雞尾酒，只有在薄荷生長的五月、九月之間，才能品嚐到道地的味道。



①由左至右分別為鮮奶油、可可酒、薄荷酒和薄荷葉。



②將杯內的汁液倒入濾茶網，一邊過濾，一邊使其流入雪克杯內。



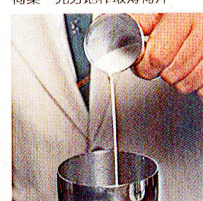
③抓一把薄荷葉放入玻璃杯內，再倒入可可酒。



④再度輕輕地研磨濾茶網上的薄荷葉，充分地榨取薄荷汁。



⑤再滴入2小茶匙的薄荷酒，這是重點。



⑥在這個階段倒入鮮奶油。



⑦細心地研磨薄荷葉，萃取薄荷汁。



⑧用力雪克，搖出鬆鬆軟軟的雞尾酒，再倒入雞尾酒杯內。



■高手的調製法

GRASSHOPPER 綠色蚱蜢

無色可可利口酒 (White creme de cacao).....30 ml
綠色薄荷酒 (Green Peppermint).....2小茶匙
鮮奶油(植物性).....30 ml
薄荷葉.....1把

將薄荷葉、可可酒、綠色薄荷酒倒入玻璃杯內，再仔細研磨薄荷葉。接著，用濾茶網過濾，使薄荷汁流入雪克杯內。再來是加入鮮奶油雪克，然後整個倒入雞尾酒杯內。

彷彿從天際舀取一朵白雲，悄悄地放入玻璃杯中。

JBA BAR「洋酒博物館」

東京都中央區銀座6-9-13
中山島大樓3樓
電話：03 (3571) 8600



「高手」北村聰

生於1958年，1997年進入丸之內大飯店，學習調酒技能。1991年將活躍的場所移至JBA BAR「SUZUKI」，1997年自行創業，開設「洋酒博物館」。

提供的綠色蚱蜢調製法

「高手」澤千繪子

生於1969年，1990年進入第一大飯店。第一大飯店在東京開幕時，調入酒吧部門，目前擔任「特拉克斯」首席酒保。

提供的彩虹調製法

東京第一大飯店
「特拉克斯」
咖啡酒吧



東京都港區新橋1-2-6・電話：03 (3501) 4411(代表號)



①由左至右分別為人頭馬白蘭地、沙特勒茲、藍橙皮酒、無色櫻桃酒、紫羅蘭利口酒、綠色薄荷酒、紅石榴糖漿，這是彩虹雞尾酒的材料。



②注意力不要渙散，倒入透明的櫻桃酒。



③首先，用比重最重的紅石榴糖漿形成紅色層。



④在透明層上疊上藍橙皮酒，是最大的雞尾。



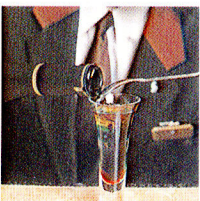
⑤接著，小心謹慎地沿著調酒匙的背面倒入薄荷酒。



⑦倒入沙特勒茲時，不可馬虎大意。



⑧再來倒入紫羅蘭利口酒，形成紫色層。



⑨最上層倒入人頭馬白蘭地，就宣告完成。

⑤是染上藍色的橙皮利口酒。
⑥雖然是一喝就知道是櫻桃口味的無色櫻桃酒。
⑦雖然是一喝就知道是櫻桃口味的無色櫻桃酒。
⑧雖然是一喝就知道是櫻桃口味的無色櫻桃酒。

②是有著薄荷風味的利口酒，名曰綠色薄荷酒，顏色當然是綠色。
③紫羅蘭利口酒。是以紫羅蘭的花瓣為原料，釀造而成的紫色利口酒。
④雖然是一喝就知道是櫻桃口味的無色櫻桃酒。

⑦是有人說，如果不能獨自一人調製出這種雞尾酒，就不能算是獨當一面的酒保。澤小姐說。她擺在吧臺上的七個瓶子，分別如下：
①是用石榴的榨汁添加風味調製而成的紅石榴糖漿。
②是有著薄荷風味的利口酒，名曰綠色薄荷酒，顏色當然是綠色。
③紫羅蘭利口酒。是以紫羅蘭的花瓣為原料，釀造而成的紫色利口酒。
④雖然是一喝就知道是櫻桃口味的無色櫻桃酒。

⑥是有人說，如果不能獨自一人調製出這種雞尾酒，就不能算是獨當一面的酒保。澤小姐說。她擺在吧臺上的七個瓶子，分別如下：
①是用石榴的榨汁添加風味調製而成的紅石榴糖漿。
②是有著薄荷風味的利口酒，名曰綠色薄荷酒，顏色當然是綠色。
③紫羅蘭利口酒。是以紫羅蘭的花瓣為原料，釀造而成的紫色利口酒。
④雖然是一喝就知道是櫻桃口味的無色櫻桃酒。

屏住呼吸將七種顏色重疊在玻璃杯中

⑥是有人說，如果不能獨自一人調製出這種雞尾酒，就不能算是獨當一面的酒保。澤小姐說。她擺在吧臺上的七個瓶子，分別如下：
①是用石榴的榨汁添加風味調製而成的紅石榴糖漿。
②是有著薄荷風味的利口酒，名曰綠色薄荷酒，顏色當然是綠色。
③紫羅蘭利口酒。是以紫羅蘭的花瓣為原料，釀造而成的紫色利口酒。
④雖然是一喝就知道是櫻桃口味的無色櫻桃酒。

⑦是有人說，如果不能獨自一人調製出這種雞尾酒，就不能算是獨當一面的酒保。澤小姐說。她擺在吧臺上的七個瓶子，分別如下：
①是用石榴的榨汁添加風味調製而成的紅石榴糖漿。
②是有著薄荷風味的利口酒，名曰綠色薄荷酒，顏色當然是綠色。
③紫羅蘭利口酒。是以紫羅蘭的花瓣為原料，釀造而成的紫色利口酒。
④雖然是一喝就知道是櫻桃口味的無色櫻桃酒。

⑤是有人說，如果不能獨自一人調製出這種雞尾酒，就不能算是獨當一面的酒保。澤小姐說。她擺在吧臺上的七個瓶子，分別如下：
①是用石榴的榨汁添加風味調製而成的紅石榴糖漿。
②是有著薄荷風味的利口酒，名曰綠色薄荷酒，顏色當然是綠色。
③紫羅蘭利口酒。是以紫羅蘭的花瓣為原料，釀造而成的紫色利口酒。
④雖然是一喝就知道是櫻桃口味的無色櫻桃酒。

⑥是有人說，如果不能獨自一人調製出這種雞尾酒，就不能算是獨當一面的酒保。澤小姐說。她擺在吧臺上的七個瓶子，分別如下：
①是用石榴的榨汁添加風味調製而成的紅石榴糖漿。
②是有著薄荷風味的利口酒，名曰綠色薄荷酒，顏色當然是綠色。
③紫羅蘭利口酒。是以紫羅蘭的花瓣為原料，釀造而成的紫色利口酒。
④雖然是一喝就知道是櫻桃口味的無色櫻桃酒。

⑦是有人說，如果不能獨自一人調製出這種雞尾酒，就不能算是獨當一面的酒保。澤小姐說。她擺在吧臺上的七個瓶子，分別如下：
①是用石榴的榨汁添加風味調製而成的紅石榴糖漿。
②是有著薄荷風味的利口酒，名曰綠色薄荷酒，顏色當然是綠色。
③紫羅蘭利口酒。是以紫羅蘭的花瓣為原料，釀造而成的紫色利口酒。
④雖然是一喝就知道是櫻桃口味的無色櫻桃酒。

用心於最初的一口，剎時
間從舌尖傳遍全身的美味

俄羅斯三弦琴(Balalaika)是俄羅斯的民族樂器，如果知道這種雞尾酒用的是俄國原產的伏特加，就可以明瞭這杯雞尾酒的名稱由來。

俄羅斯三弦琴的基酒是伏特加，如果將伏特加換成白蘭地，就成為「加掛機車(Sidecar)」雞尾酒。若是將伏特加換成琴酒，就是「白哲佳人(White Lady)」雞尾酒。

假如將這一連串變種的雞尾酒歸屬於同一類的話，那麼這一類的雞尾酒，就可算是眾所周知、系出名門了。俄羅斯三弦琴也是名門中的一員，它在調酒高手坂本先生開設的「SAKAMOTO(坂本)」酒吧中，就是深獲好評的雞尾酒。

●也要令客人覺得賞心悅目

關於雞尾酒，坂本先生的看法是，「就算按照調製法來製作，如果味道不佳，也不能算是雞尾酒。」這一句話鏗鏘有力，擲地有聲，也顯示他身為一位專業酒保的自負，他對美味的堅持，完全凝縮在一杯俄羅斯三弦琴雞尾酒中。

作為基酒的伏特加，是丹麥製的弗利士(Fris)。坂本先生使用弗利士的第一個理由是，基酒的味道必須溫和，而弗利士基酒則具備此一條件。第二個理由，就是「我喜歡摩登的設計」。坂本先生也非常重視視覺效果，他說道：「如果瓶子的設計非常美觀的話，擺在吧檯的陳列架上或者拿出來使用時，看了都會覺得愉快，對自己即將要調製的雞尾酒，也可以產生一分極高的期待。」坂本先生並沒有把伏特加冰在冷凍庫內，他認為：「並不需要為了雪克，而故意把酒冰得快要結凍。」

關於利口酒方面，坂本先生則使用屬於柑橘皮系列的白橙皮利口酒，至於用來調和甜味，構成美味核心的檸檬，則必須「注意因季節、個體而產生的不同味道」，在壓榨時，「要用七分力壓碎果肉，不可刺激到皮的部分。」

另外，坂本先生也指出，「為了彌補因為雪克所產生的稀釋部分，和為了產生濃郁的味道，基酒、利口酒和檸檬的份量，都要比普通量來得多。」使用容量120ml的特大號雞尾酒杯，「是因為要取得雞尾酒材料的平衡」。

●最初的第一口非常重要

俄羅斯三弦琴是屬於短飲型雞尾酒，所以在雪克時，基本上「時間要稍微久且用力」，另外為了不使動作太過誇大，應「迅速地甩腕來搖晃雪克杯」。

運用巧妙手法倒入杯內的俄羅斯三弦琴，酒液表面上閃閃發光，漂浮著方才在雪克時所形成的微細冰片，坂本先生非常講究這種冰片，因為「冰片可使最初的一口更為美味可口」。最初的一口，確實會令人留下強烈的印象，坂本先生非常重視雪克的技巧，理由也是想要製造出理想中的冰片。

「此外，我希望客人能覺得雞尾酒的量稍微多了一點，而有物美價廉之感。」坂本先生說。



●由左至右分別為弗利士伏特加、白橙皮酒、檸檬汁。



●以輕快的動作，將基酒伏特加倒入雪克杯內。



●以同樣的方式倒入白橙皮酒。



●倒入檸檬汁，這一連串動作都必須層次井然地進行。



●事先將冰塊沖洗，這是最後放入雪克杯內的材料。



●不要做出無謂的動作，利用腕力猛烈地雪克。



●倒入比一般杯子大的120ml雞尾酒杯。



■高手的調製法

BALALAIKA 俄羅斯三弦琴

弗利士伏特加 (Fris Vodka)……45ml
白橙皮酒 (White Curacao)……20ml
檸檬汁……20ml

將所有材料雪克之後，倒入特大號的雞尾酒杯內 (120 ml)。

白橙皮酒的柳橙甜味和香味，與檸檬的酸味混合得恰到好處，再搭配伏特加剛入口的舒暢，巧妙地帶領人們進入清涼怡人的世界。

「高手」坂本俊之

生於1960年，1979年進入高輪王子大飯店擔任「ASAMA」酒吧經理。1999年辭職，2000年開設「SAKAMOTO」酒吧。

提供的俄羅斯三弦琴調製法

「SAKAMOTO」 酒吧

埼玉縣浦和市高砂2-3-4~
1F 電話：048 (823) 4039

