

出世カクテル02

梅月夜 (うめづきよ)

甘酸っぱい焼酎カクテル。
1,000円

バーテンダー
伊藤さん



アラク Bar A-LUCK

バー MAP-23

梅の風味が広がる優雅な焼酎カクテル 家康公と阿茶の局が主役

浜松の酒蔵・花の舞酒造の米焼酎「阿茶の局」に、梅やクランベリーなどの甘酸っぱさを加えた、エレガントなカクテル。「阿茶の局」とは家康公から最も愛され、信頼を得た側室。才色兼備で戦にも従軍し、家康公を支え出世した女性だ。家康公の好きな梅の花と一緒に眺める夜…そんな『梅月夜』をイメージした歴史ロマンあふれる一杯。

DATA 浜松市中区肴町316-44 山口屋ビル2階
☎053-455-3730 営/19:00~翌2:00
休/日曜 席数/14席 <http://www.a-luck2013.jp/>



108種類、煩惱の数ほどもある色とりどりのモヒートが自慢。浜松の老舗ホテル出身のバーテンダーが上質なお酒と心地よいサービスを提供してくれる。大きな窓から街を見下ろしながら、優雅なひとときを楽しんでみては。

開運! この一杯が出世に効く!?

出世カクテル

HAMARU×MACHINAKA BAR

1杯 1,000円(税込)

※別途チャージ料金が必要です

提供期間 2016年3月末まで



ダンナ、飲み過ぎは
出世に障りますよ!

マスター!
もう1杯じゃ!

HAMA流特別企画!浜松の中心地で人気のバー4店舗に、『出世カクテル』を作ってもらいました。条件は「浜松産の食材やお酒を使うこと」。各店舗の熟練バーテンダーが趣向を凝らした渾身の一杯を完成させました。浜松らしさが詰まったカクテルはどれも試したくなるものばかり。ハシゴ酒ですべて楽しむのもアリ!旅の楽しみは深夜まで続く…!?



BGMが流れない静かなバー。創業27年の老舗で、ゆったりお酒を堪能できる落ち着いた空間が魅力だ。旬のフルーツカクテルの他、シングルモルトウイスキーも充実。沖縄・宮古島にも姉妹店がある。

シンク BAR THINK

バー MAP-24

浜松産フルーツのみずみずしさを 詰め込んだ、宝石のような1杯

温暖な気候の浜松市では、さまざまな果物が栽培されている。THINKでは、意外と知られていない浜松産の果物を使って作るカクテルを提供。丸浜のグレープフルーツ、浜北マンゴー、都田ピオーネなど、浜松市の郊外で大切に育てられたフルーツばかり。太陽の恵みをたっぷり受けたフレッシュな浜松フルーツを、じっくり味わいたい。

DATA 浜松市中区板屋町102-17 長水館ビル2階
☎053-452-6009 営/18:00~翌2:00
休/不定休 座席/28席 <http://www.f2.dion.ne.jp/~absinthe>



出世カクテル03

浜松産フレッシュ フルーツのカクテル

フルーツは季節によって変わります。
1,000円

バーテンダー
鈴木さん



出世カクテル04

緑茶のフローズン カクテル

お茶の風味を感じる一杯
1,000円

バーテンダー
勝又さん



クラシック BAR Classic

バー MAP-25

大地に広がる美しい茶畑をイメージ 深い緑の“和のカクテル”

日本一の茶どころ静岡県。浜松市内でもお茶栽培は盛んで、三方原台地や山間部を中心に美しい茶畑が広がっている。浜松産の粉末緑茶と日本酒「出世城」を使ったフローズンカクテルは、ミルクを加えてまろやかに仕上げた。女性でも飲みやすい一杯。ほのかに感じるシナモンが良いアクセントに。

DATA 浜松市中区田町331-13 Hビル2階
☎053-454-1771 営/19:00~翌2:00
休/日曜 席数/15席 <http://www.classic1998.co.jp/>



木目調の店内が落ち着くオーセンティックバー。昔ながらのレンピで作るスタンダードカクテルを中心に、季節のフルーツのカクテルも人気。「浜名湖うなぎの Pasta」「味噌ミートソース Pasta」など、フードメニューも豊富だ。



バーテンダー歴約30年の鎌田さんは、新鮮なフルーツや野菜、ハーブなどを使った「ミクソロジーカクテル」が得意。食事もしっかりできるバーであり、イタリアン、スパニッシュをベースにした創作料理がお酒とともにいただける。

オルガ ORGANIC DINING BAR Orga

ダイニングバー MAP-22

じゃがいも+カクテル スープのような上品な味わい

三方ヶ原の戦いの舞台となった台地を中心に栽培が行われている、三方原じゃがいもとオニオンを使用。ペーストした野菜にミルクとウォッカを加え、シェイク!自家製のポテトチップスとイタリアンパセリを添えて完成だ。冷たいじゃがいものスープ“ピシソワーズ”のようなクリーミーな味わいに、感動するはず。

DATA 浜松市中区肴町322-1 ぬい屋ビル3階
☎053-458-5566 営/18:00~翌2:00
休/不定休 席数/30席 <http://www.orga-mixology.com/>

出世カクテル01

三方原 じゃがテル

浜松産の野菜がカクテルに!
1,000円

バーテンダー
鎌田さん

