

珈琲のお酒 飲み方レシピ

ストレート・スタイル

何も混ぜることなく、本来の味と香りをもっとも味わえる飲み方。
最高級豆「キリマンジャロAA」の旨味をじっくりと楽しむ時間。
チョコレートをはとくち齧りながら、夜のリラックスタイムに。

大和屋
YAMATOYA
coffee
spirits

オン・ザ・ロック・スタイル

氷を入れたグラスに注ぐだけ。
無添加だからそのピュアな香り、すっきりとした後味と優雅な余韻。
ピターな味わいでスイーツとの相性も抜群。
食後酒として、大切な人とのひとときに。

カフェオレスピリッツ・スタイル

ミルクでひきたつコーヒーの旨味。

【アイス】

氷を入れたグラスに『珈琲のお酒』3に対してミルク2の割合で入れて軽くステア。

【ホット】

『珈琲のお酒』3に対してミルク2の割合で入れたカップを温め、軽くステア。

※お好みでブラウンシュガーを。

アイリッシュコーヒー・スタイル

コーヒーの苦みとウイスキーの芳醇な香り、ほろ苦くて甘い、香り豊かな飲みやすいカクテル。

カップに入れて温めた『珈琲のお酒』(※)に

ブラウンシュガーを適量入れてステア。

『珈琲のお酒』2に対してアイリッシュ

ウイスキー1の割合で入れる。

最後に生クリームをそっと浮かべる。

※温めすぎないように注意してください。

北欧（コーヒークログ）・スタイル

からだを芯から温める、

寒い季節におすすめの飲み方。

リラックスタイムにまったりと...

『珈琲のお酒』150mlをカップに入れて温める。

ラム酒（大さじ1）とグラニュー糖（小さじ2）を入れてステア。

最後にバター（もしくは生クリーム）を浮かべる。

ブラックシアン・スタイル

添加物不使用のピュアな味わいの

『珈琲のお酒』はカクテルのひきたて役。

強いお酒を香り高く、まろやかに。

氷を入れたグラスに、ウォッカ2に対して

『珈琲のお酒』1の割合で入れて軽くステア。

※お酒の強い方向けの、少しずつゆっくり飲むカクテル。

コーヒー&ベリーミックス・スタイル

ベリー系の酸味と甘み、そしてその奥深くに香るコーヒーのアロマをミルクで優しく包み込む...
クセになる女性向けカクテル。

氷を入れたグラスに、『珈琲のお酒』2に対してミルク1、ベリー系リキュール(※)2の割合で入れてステア。

※カシスやストベリーなどのリキュールがおすすめ

コーヒーソーダ・スタイル

すっきりと、爽やかな味わい。
コーヒースピリッツ×ソーダの爽快感。

氷を入れたグラスに、よく冷やした炭酸水3に対して『珈琲のお酒』1の割合で入れて軽くステア。

お好みで柑橘系リキュールや、オレンジピール、ライムスライスなどを加える。

