

ベース	カクテル名	材 料	作 り 方
ブランデー	ウイスキーサワー	ウイスキー45ml、レモンジュース20ml、砂糖茶さじ1杯オレンジスライスまたはレモンスライス各1枚、レッドチェリー1粒。	シェークして、サワー・グラスに注ぎ、オレンジ・スライスとレッドチェリーをそえる
	オールド・ファッション	ウイスキー54ml、アンゴスチエラ・ビター 2 ダッシュ、角砂糖 1 個、オレンジスライス、レモンスライス各 1 枚、レッドチェリー 1 粒	オールドファッション・グラスに角砂糖を入れたビターを振りかける。氷を入れ、上からウイスキーを注ぎフルーツを添える
	マンハッタン	ウイスキー40ml、スイート・ベルモット20ml、アンゴスチエラ・ビターズ 1 ドロップ、レッドチェリー 1 個	ステアーして、カクテルグラスへ入れる。 レッドチェリーを入れる。
	ミント・ジュレップ	バーボンウイスキー 6 0 m l、ミントの若芽 3 ~ 4 本、砂糖茶さじ 2 杯、レモンスライス、オレンジスライス各 1 枚、レッドチェリー 1 粒	グラスにミントと砂糖を入れよく練ネリ混ぜる。1 2 オンスグラスに細氷を 8 分目入れ混合させた材料を注ぐ。オレンジ、レモンを飾る
	ロブ・ロイ	スコッチウイスキー45ml、スイートベルモット15ml、アンゴスチエラ・ビター 1 ダッシュ	カクテルグラスに注ぎ、ステアーしてチェリーを添える。
ウイスキー	アレキサンダー	ブランデー30ml、クレームドカカオ15ml、フレッシュクリーム15ml	よくシェークして、カクテルグラスへ注ぐ
	サイドカー	ブランデー30ml、ホワイトキュラソー15ml、レモンジュース15ml	シェークして、カクテルグラスへ注ぐ
	スティンガー	ブランデー40ml、ホワイト・ペパーミント20ml	シェークして、カクテルグラスへ注ぐ
	ホーセツ・ネック	ブランデー45ml、レモンの皮（かつらむき）、ジンジャーエール	レモンの皮のかつらむきを 1 0 オンスグラスのふちにかけ入れ、氷 2、3 個コを入れる。ブランデーを注ぎ、ジンジャーエールで満たす。
ジン	アラスカ	ドライ・ジン45ml、イエロー・シャルトルーズ15ml	よくシェークして、カクテルグラスへ注ぐ
	シンガポール・スリリング	ドライ・ジン45ml、チェリーブランデー10ml、レモンジュース15ml、シロップ15ml、レモンスライス、チェリー各 1 枚	ジン、レモンジュース、シロップをシェークして 1 2 オンスタンブラーに注ぎ、ソーダで満たす。チェリーブランデーを静かに落とし、レモン・スライス、チェリーを飾る
	ジン・トニック	ドライ・ジン45ml、フレッシュライム15ml、トニックウォーター	1 2 オンスタンブラーにジンとトニック・ウォーターを注ぎ、軽くステアー。ライムを飾る
	ジン・リッキー	ドライ・ジン45ml、フレッシュライム30ml	1 2 オンスタンブラーにライムを絞り込み、実も入れる。ジンを注ぎ、ソーダで満たす。
	マティーニ	ドライ・ジン54ml、ドライ・ベルモット6ml、オリーブ、レモン・ピール	ジンとベルモットをステアーして、カクテルグラスへ注ぐ。 オリーブ、レモンピールを飾る。
ウォッカ ラム テキーラ	ソルティ・ドック	ウォッカ20ml、グレープフルーツジュース40ml	オールドファッショングラスの縁をレモンの切り口でぬらし、塩をまぶしつける。ウォッカとグレープフルーツジュースを注ぎステアー
	ダイキリ	ラム（ライト）45ml、ライムジュース15ml、砂糖茶さじ 1 杯	シェークして、カクテルグラスへ注ぐ
	マイ・タイ	ラム（ライト）45ml、ホワイトキュラソー5ml、パイナップルジュース5ml、オレンジジュース5ml、レモンジュース 5 ml、デメララ・ラム茶さじ 2 杯、レモン、オレンジ、パイナップル各スライス、チェリー	シェークして、オールドファッショングラスに細かく砕いた氷を入れ注ぐ。その上に 1 5 1 プルーフのデメララ・ラムを浮かし、フルーツのスライス、チェリーを飾る。ストロー 2 本を添えする。
	マルガリータ	テキーラ30ml、ホワイトキュラソー15ml、レモンジュース15ml	カクテルグラスの縁をレモンの切り口でぬらし、塩をまぶす。 シェークし、注ぐ。