



第9回 ANFA 全国フレア・バーテンダー・チャンピオンシップ決勝

プロ部門ルール・ドリンクリスト

Speed Pour Test (TOTAL 300 ポイント)

規定のカクテルのリカーのみをグラスに注ぎポアテストを行いません

測定は、エグザクト・ポアと審査員のカウントによって行なわれます

例:注いだ材料の総量で正確に量れていても、個々の材料のカウントが違う場合にはポアミスとして減点されます

以下8点のカクテルが出題されます(要マスターレシピ参照)

カクテル名	使用グラス
1. Mercier & Healthy	28ozTIN
2. Emerald Iced Tea	28ozTIN
3. Hollywood Night	28ozTIN
4. Naranja Driver	Middle Rock
5. Monkey Wrench	Collins
6. Monkey Wrench	Collins
7. Oriental Blue	Highball Glass
8. Malibu Coke(1・1/4 Malibu)	Highball Glass

メルシー・ヘルシーのレシピ	Procedure: Shake & Strain / Glass: Glass / Garnish: None
3/4 oz SKYY Vodka	
3/4 oz Red Bear Energy	
1/2 oz The Blue	
(Splash Grapefruits Juice)	

リカーの量は、マリブとミドリが3oz、その他は1/2フルボトルです

以下のドリンクに使用する材料は、フリップしてからポアをしてください。

(1)「Malibu Coke」のマリブ

(2)「Emerald Iced Tea」あるいは「Hollywood Night」のどちらかで使用するミドリ

マリブとミドリを1回ずつフリップすることになります

グラスに氷は入りません

ボトルの配置やポアラーの向きなどは、配置場所ごとに変更が可能です

スピードルールのもをバックバーに置いたり、その逆などはできません

ポアの順序、グラスのセッティングは自由です

ただし、バックバーには必要なボトルのみがセットされます



ポアラーの持ち込みは可能です

カルーアなどレシピにない材料がスキマティックに入っていますが、競技ではこのスキマティックで行ないます

【減点について】

・タイムを5倍にしたポイントが減点となります(60秒の場合、300ポイントの減点)

明らかなスピル	5ポイント
エグザクトポア計量によるポアミス(1/8ozごとに)	5ポイント
ジャッジが「3・2・1、GO」と合図する前にボトルに触れた	10ポイント
スピードルールもしくはバックバーにボトルを戻していない	10ポイント
スピードルールもしくはバックバーのボトルが倒れたままの状態で「タイム」を宣告した(倒れていたボトルの本数×10ポイントのペナルティ)	10ポイント
「タイム」を宣告した後にボトルやティンなどバー周辺の物に触れた	10ポイント
レシピ通りの分量ではない 例)「Blue Kamikaze」のスカイとブルーのカウン트가逆	15ポイント
液体が入ったティンやグラスを倒した	15ポイント
床にドロップした物(ボトル、グラス、ティン)を拾わないまま終了した	20ポイント
レシピ以外のリカーを注いだ	20ポイント
フリップしなければならないリカーをフリップしなかった	20ポイント
破損	30ポイント
ドリンクの未完成	30ポイント

【ボーナスポイント】

10品のカクテルのポアのズレがすべて1/8oz以下だった場合(10ポイント加点)

SPEED ROUND (TOTAL 300ポイント)

作成するドリンクは、マスターレシピの中から合計6品出題されます

出題されるドリンクカテゴリー、品数は次の通りです

- ・Blender: 1品
- ・Mix: 1品
- ・10oz Rock: 1品
- ・Cocktail: 1品
- ・High Ball: 2品

上記の順(マスターレシピ記載のカテゴリー順)で出題されます

作成するカクテルは、競技開始直前に選手自身で抽選し、そのクジ番号のドリンクリストを個々に発表



します

オーダーは1回だけしか読まれません(聞き直すことができません)

オーダーリストは読まれた後、バートップに立て掛けられます(オーダーリストにはカクテル名のみ記載。リストを見ながらの制作は可能です)

オーダーリストはガーニッシュとバーキャディーの間にセットされます

作成する順番は問いません

ガーニッシュ、ストローはドリンクを完全に注ぎ終わってからグラスに入れてください

ボトルやジュースコンテナは、使用した後、元の位置に戻さねばなりません

スピードレールのはスピードレールへ、バーバックの物はバーバックへ。ボトルの配列(順序)

や向きは違っていても減点にはなりません

ガーニッシュでスクイーズとされているドリンクは、スクイーズしなければなりません

スピードラウンドでは、コリンズグラスに直接ティンをかぶせてシェイクすることが可能です。シェイクは1回以上して下さい

ボトル内のリカーは1/2フルボトルでセットされます。ジュースの量は1/3以上でセットされます

アイススコップはティンで用意されますが、個人でスコップを用意することは可能です

ストローは手前にスティックストロー、奥にロングストローがセットされます

【減点について】

タイムを2倍にしたポイントが減点となります(90秒の場合、180ポイントの減点)

明らかなスピル	5ポイント
ストローの不足	5ポイント
ポアミス	5ポイント
スクイーズをしなかった場合	5ポイント
ボトルやジュースを元の場所に戻さなかった場合	5ポイント
氷を手ですくった場合	5ポイント
完成度が悪い(氷が少ない)、ストローやガーニッシュを2つ入れた	5ポイント
シェイクをしなかった場合	10ポイント
ドロップ(ティンやボトル、ガーニッシュ)	10ポイント
ドリンク作成手順の間違え	10ポイント
ガーニッシュの間違え	10ポイント
カクテルを間違えて完成させた場合	15ポイント
ボトル、グラスなどの破損	15ポイント
カクテルを倒した場合	15ポイント
ドリンクの未完成	15ポイント

ポアテストとは異なり、スピードラウンドではドロップしたアイテムを元の場所に戻しても、減点は戻りません



[ティンのフリップによるボーナスポイント]

ティンのフリップ(1フリップ=1回転以上でビハインド・ザ・バック)で5ポイントのボーナス(2回まで加点対象)。ショートティンは加点対象にはなりません。

Working Flair Round (TOTAL 250 ポイント / 3 分間)

制限時間内に、マスターレシピから出題される 5 杯のカクテル作成と、プレミアムモルツをオープンし、
パートップに用意する

各カテゴリーからの出題数は、公表されません ブレンダーは出題されません

競技前に各選手に与えられるセッティング時間は 2 分です

ボトル内のリカーは、以下の分量で用意されます

・Beafeater 47: Full Bottle

・その他: 1/2 Full Bottle

ポアラーは用意されているスピルストップのみ使用できます

パートップのセッティングは変更できません

ワーキング・フレア・ラウンドでは、コリンズグラスに直接ティンをかぶせてシェイクすることが可能です。
シェイクは 1 回以上して下さい

出場者は競技開始 15 分前にバーバックから使用するボトルを受け取ります。セッティングは競技前に自分で、2 分間で行なってください

時間内に完成しなかったドリンクは評価の対象になりません

危険な行為、火を使う行為などを行なった場合は失格となります

TOTAL POINT 250POINT (3 分間)

Difficulty	50 ポイント
Technical Excution	25 ポイント
Balance of Routine	25 ポイント
Smoothness	25 ポイント
Originality	25 ポイント
Variety	25 ポイント
Presence	25 ポイント
Composure	25 ポイント
Overall Entertainment	25 ポイント

ペナルティポイント

スピル	5 ポイント
ドロップ	5 ポイント
ポアが少ない、または多い(ポアミス)	5 ポイント
パートップにドリンクが出ていない	5 ポイント



ボトルやコンテナの戻し忘れ	5 ポイント
完成度が悪い(氷が少ない)、ストローやガーニッシュを2つ入れた	5 ポイント
ガーニッシュをスクイーズしなかった	10 ポイント
ガーニッシュ、ストローの間違えや不足	10 ポイント
破損	10 ポイント
ドリンクの未完成(レシピの不足)	20 ポイント
ドリンクを間違えて完成させた	20 ポイント
ドリンク作成手順の間違え	20 ポイント
ドリンクの破損	20 ポイント
不衛生なドリンク作成	20 ポイント
ダイレクトな破損	30 ポイント
ドリンクの未完成	30 ポイント
[ボーナス] ゼロペナルティ	+ 10 ポイント

Exhibition Flair Round (TOTAL 400 ポイント / 6 分間)

制限時間内にエキシビジョン・フレア・カクテル 2 品を作成してください。

課題ドリンク

RIEN Iced Tea

Procedure: With Ice, working MIX / Glass: Collins / Garnish: Lemon Squeeze, Long Straw

1/2oz	SKYY Vodka
1/2oz	Beefeater 47 °
1/2oz	Lemon Heart White
1/2oz	RIEN
2oz	Sweet & Sour Mix
Top of	Ginger Ale

Sukeban Lip

Procedure: Shake&Strain / Glass: Cocktail GlassV/ Garnish: None

1 1/4oz	Malibu
3/4oz	Red Bear Energy
Splash	Pineapple Juice

ボトルのリカー量は、マリブは 1/2 oz、その他はすべて 1oz 以上
サワーミックスはファイネストコールを使用します



エキシビジョンで使用するボトルでは、プラスチック・ポアラーの使用が可能です
パートップのセッティングは変えることができません
スピードレール、その他のセッティングは変えることが可能です
出場者は競技開始 15 分前にバーバックから使用するボトルをもらい、自分でセッティングします
時間内に完成しなかったドリンクは評価の対象になりません
危険な行為、火を使う行為などを行なった場合は失格となります

TOTAL POINT 400POINT (6 分間)

Difficulty	100 ポイント
Technical Excution	25 ポイント
Originality	50 ポイント
Variety	50 ポイント
Smoothness	50 ポイント
Balance of Routine	25 ポイント
Showmanship	50 ポイント
Overall Entertainment	50 ポイント

ペナルティポイント

明らかなスピル	3 ポイント
ドロップ	3 ポイント
ポアが少ない、または多い(ポアミス)	3 ポイント
グラス、ガーニッシュの間違え	3 ポイント
作り方、作業手順の間違え	10 ポイント
不衛生な手順での作成	10 ポイント
破損	10 ポイント
ドリンクを作り間違えたままでの演技終了	20 ポイント
ドリンクの転倒、ドロップ、未完成	20 ポイント
空のボトルをセットしてのフレア	30 ポイント
スピルストップの細工、加工	30 ポイント



アドバンス・ルーキー・レディース部門ルール・ドリンクリスト

POUR TEST (TOTAL 30 ポイント) ルーキー部門部門、レディース部門のみ

規定の液体量を片手に持ったティンに注ぐポアテストを行ないます
測定は、エグザクト・ポアと審査員のカウントによって行なわれます
以下3種類の液体量の計測を行ないます

Pour Test #1 1oz

Pour Test #2 1・1/2oz

Pour Test #3 2oz

[減点について]

明らかなスピル

3 ポイント

エグザクトポア計量によるポアミス(1/8oz ごとに)

3 ポイント

SPEED ROUND (TOTAL 300 ポイント) アドバンス部門のみ

作成するドリンクは、マスターレシピの中から合計6品出題されます
出題されるドリンクカテゴリー、品数は次の通りです

・Blender:1品

・Mix:1品

・10oz Rock:1品

・Cocktail:1品

・High Ball:2品

上記の順(マスターレシピ記載のカテゴリー順)で出題されます

作成するカクテルは、競技開始直前に選手自身で抽選し、そのクジ番号のドリンクリストを個々に発表
します

オーダーは1回だけしか読まれませんが(聞き直すことができません)

オーダーリストは読まれた後、バートップに立て掛けられます(オーダーリストにはカクテル名のみ記載。
リストを見ながらの制作は可能です)

オーダーリストはガーニッシュとバーキャディーの間にセットされます

作成する順番は問いません

ガーニッシュ、ストローはドリンクを完全に注ぎ終わってからグラスに入れてください

ボトルやジュースコンテナは、使用した後、元の位置に戻さねばなりません

スピードレールのはスピードレールへ、バーバックの物はバーバックへ。ボトルの配列(順序)

や向きは違っていても減点にはなりません

ガーニッシュでスクイーズとされているドリンクは、スクイーズしなければなりません



スピードラウンドでは、コリンズグラスに直接ティンをかぶせてシェイクすることが可能です。シェイクは1回以上して下さい

ボトル内のリカーは1/2フルボトルでセットされます。ジュースの量は1/3以上でセットされます

アイススコップはティンで用意されますが、個人でスコップを用意することは可能です

ストローは手前にスティックストロー、奥にロングストローがセットされます

【減点について】

タイムを2倍にしたポイントが減点となります(90秒の場合、180ポイントの減点)

明らかなスピル	5ポイント
ストローの不足	5ポイント
ポアミス	5ポイント
スクイーズをしなかった場合	5ポイント
ボトルやジュースを元の場所に戻さなかった場合	5ポイント
氷を手ですくった場合	5ポイント
完成度が悪い(氷が少ない)、ストローやガーニッシュを2つ入れた	5ポイント
シェイクをしなかった場合	10ポイント
ドロップ(ティンやボトル、ガーニッシュ)	10ポイント
ドリンク作成手順の間違え	10ポイント
ガーニッシュの間違え	10ポイント
カクテルを間違えて完成させた場合	15ポイント
ボトル、グラスなどの破損	15ポイント
カクテルを倒した場合	15ポイント
ドリンクの未完成	15ポイント

ポアテストとは異なり、スピードラウンドではドロップしたアイテムを元の場所に戻しても、減点は戻りません

【ティンのフリップによるボーナスポイント】

ティンのフリップ(1フリップ=1回転以上でビハインド・ザ・バック)で5ポイントのボーナス(2回まで加算対象)。ショートティンは加算対象にはなりません。



FLAIR ROUND (TOTAL 400 ポイント)

制限時間内にワーキング・フレアによるカクテル1品とエキシビジョン・フレア・カクテル1品の計2品のカクテルを作成します。

ワーキングフレア・ドリンク

RIEN BOMB Procedure: Shake & Strain / Glass: Shooter Rock

1・1/2oz RIEN

Splash Sweet & Sour Mix

ボトルのリカー量: RIEN = 1/2 Full

エキシビジョンフレア・ドリンク(ルーキー部門、レディース部門用)

RED GENERATION Procedure: Shake & Strain / Glass: Shooter Rock

1oz Maribu

1/2oz SKYY Vodka

1/2oz Red Bear Energy

Splash Sweet & Sour Mix

エキシビジョンフレア・ドリンク(アドバンス部門)

anfa SHOT Procedure: Shake & Strain / Glass: Shooter Rock

1oz Maribu

1/2oz SKYY Vodka

1/2oz Red Bear Energy

1/2oz Beefeater 47 °

Splash Sweet & Sour Mix

エキシビジョンのボトルのリカー量は、マリブは 1/2 oz、その他はすべて 1oz 以上

競技時間は、ルーキー部門が 3 分、レディース部門とアドバンス部門は 4 分です

ポアラーは、ワーキングフレアで使用するボトルはスピルストップを使用します

エキシビジョンで使用するボトルでは、プラスチック・ポアラーの使用が可能です

パートップのセッティングは変えることができません

スピードルール、その他のセッティングは変えることが可能です

出場者は競技開始 15 分前にバーバックから使用するボトルをもらい、自分でセッティングします

時間内に完成しなかったドリンクは評価の対象になりません

危険な行為、火を使う行為などを行なった場合は失格となります

TOTAL POINT 400POINT

難易度 100 ポイント

テクニカル・エクシキューション 25 ポイント

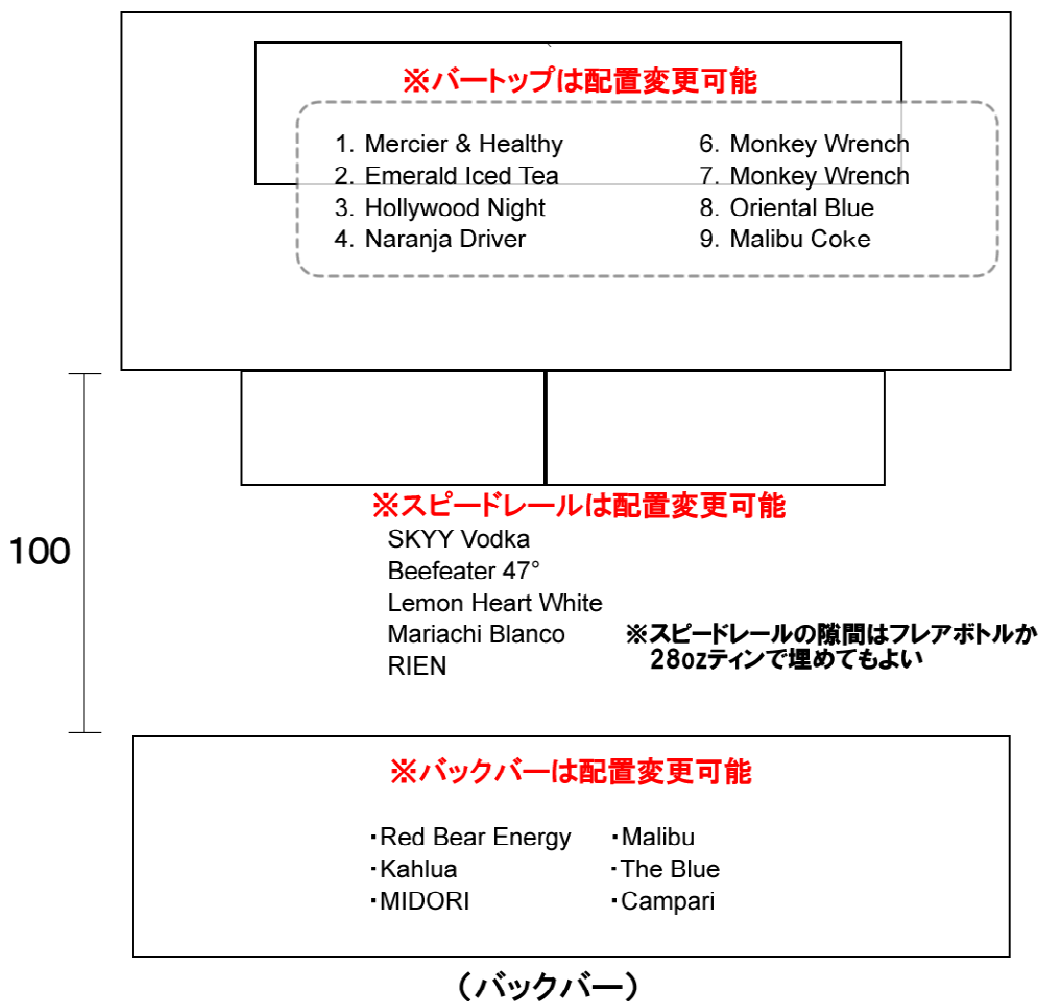


オリジナリティ	50 ポイント
バラエティ	50 ポイント
スムーズさ	75 ポイント
・スムーズネス	(50 ポイント)
・バランス・オブ・ルーティン	(25 ポイント)
ショーマンシップ	50 ポイント
演出全体評価	50 ポイント
ペナルティポイント	
明らかなスピル	3 ポイント
ドロップ	3 ポイント
ポアが少ない、または多い(ポアミス)	3 ポイント
グラス、ガーニッシュの間違え	3 ポイント
ワーキング・フレアでのボトルのドロップ	10 ポイント
作り方、作業手順の間違え	10 ポイント
不衛生な手順での作成	10 ポイント
破損	10 ポイント
ドリンクを作り間違えたままでの演技終了	20 ポイント
ドリンクの転倒、ドロップ、未完成	20 ポイント
空のボトルをセットしてのフレア	30 ポイント
スピルストップの細工、加工	30 ポイント



anfa 全国フレア・バーテンダー・チャンピオンシップ

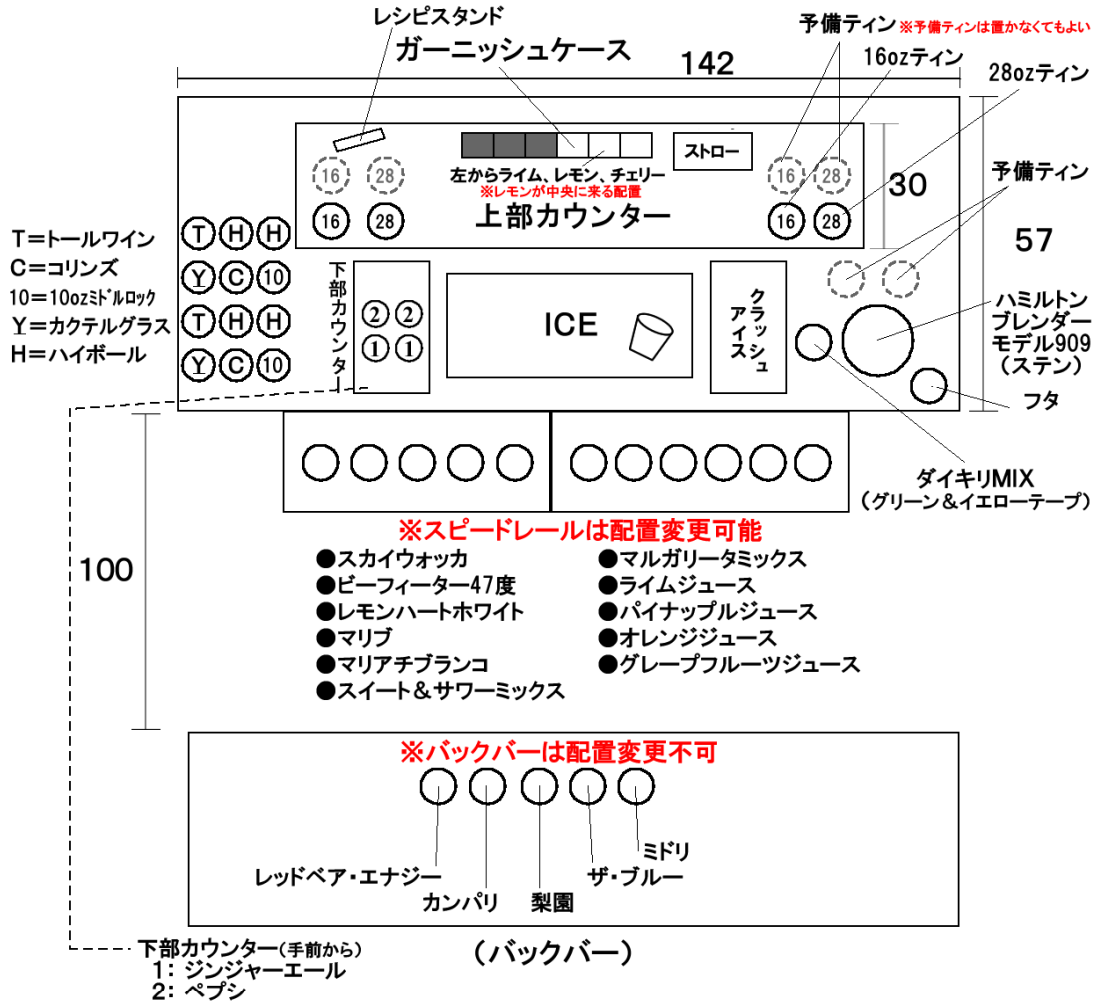
2009年決勝 スピードポアテスト スキマティック



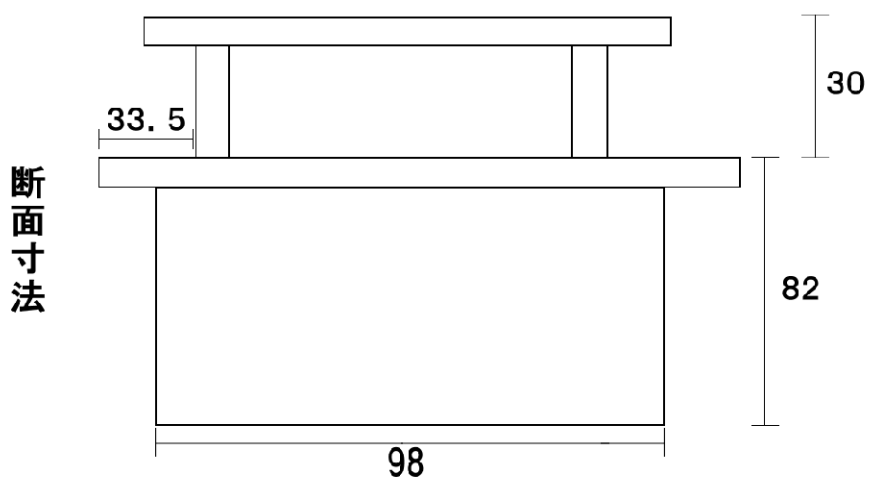
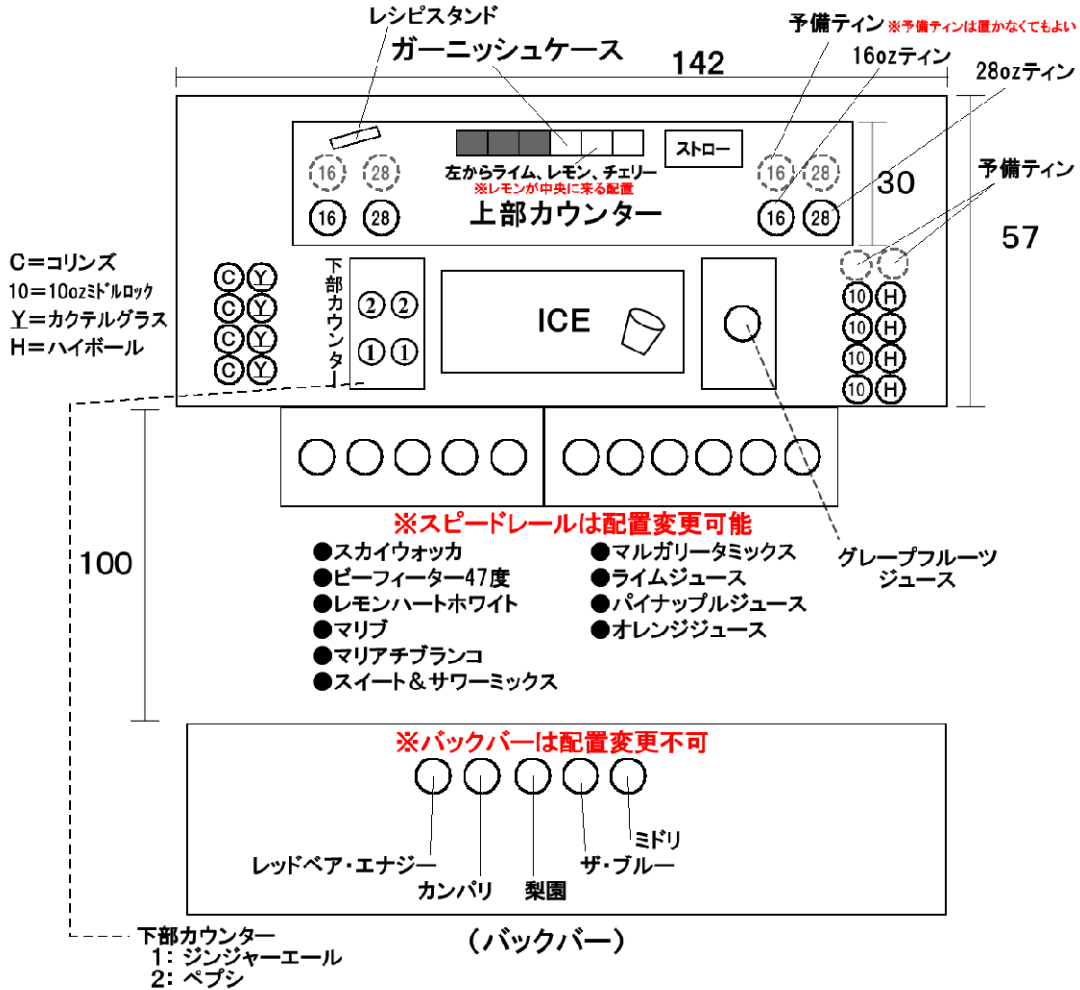
anfa

全国フレア・バーテンダー・チャンピオンシップ

2009年決勝 スピードラウンド スキマティック



anfa
全国フレア・バーテンダー・チャンピオンシップ
 2009年決勝 ワーキングフレアラウンド スキマティック





ANFA タンデムフレアコンペティション 2009

開催日 : 2009年11月24日(火) ANFA Grand Championship 同時開催
会場 : 渋谷 Club asia
主催 : ANFA 関東地区
エントリー資格 : anfa 正会員
エントリー費 : 5000円 / 1Team
受付・お問い合わせ : upt_zen@yahoo.co.jp(羽田)

ルール Total 400Point/5分間

エントリー数が4組以上の場合は当日予選を行います。上位3組が決勝進出となります。
制限時間内に2杯の課題カクテルを作成する競技です。
バーテンダーチョイスボトルは1種類(複数可)使用できます。
ポアラーはプラスチック、スピルストップのどちらも使用可能ですがライトポアラーは使用できません。
演技中に一人がソロをして、その間に相方が何もしていなかった場合、そのソロ演技に対しての技の加点はありませぬ。
ボトルなどのセッティングはすべて自由です。
ワーキング用のボトルは1/2フルボトル、エキシビジョン用のボトルには1/2oz以上の液体を入れなければなりません。
エキシビジョンカクテルのレシピのリカーの分量は自由です
ただし、全く入っていなかったり、グラスから溢れた場合は減点の対象となります。
音源はCDまたはCD-Rで1曲にまとめて持参して下さい。
同時にドロップした場合、落としたアイテムの数がペナルティの対象となります。
重なったティンンを落とした場合、ドロップ時に重なったままの場合は1ドロップ扱いになります。

TANDEM ワーキングフレア 課題ドリンク

Rien Bomb 手順: shake & strain / グラス: Shooter Rock
1・1/2oz Rien(=1/2 full)
Splash Sour mix

Tandem エキシビジョンフレア 課題ドリンク

Red Plus 手順: Build / グラス: Collins
Maribu
Skyy vodka
Red Bear Energy
Bartender Choice
Fill Sour mix



TOTAL POINT 400Point (5 分間)

難易度	80 pts
オリジナリティ	50 pts
シンクロ性	50 pts
チームワーク	50 pts
スムーズネス	30 pts
バラエティ	30 pts
ショーマンシップ	30 pts
オーディエンスの反応	30 pts
全体評価	50 pts

ペナルティポイント

ドロップ	3 pts
スピル	3 pts
ポアミス	3 pts
作業手順の間違え	10 pts
不衛生な手順での作成	10 pts
破損	10 pts
ドリンク未完成・作り間違えたままでの終了	30 pts
空ボトルをセットしてのフレア	30 pts
ポアラの細工、加工	30 pts
危険な行為	30 pts

ANFA MASTER RECEPI

2009.9.23 Update

BLENDER

Sleeping Beauty

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz MIDORI	Blender	Tall Wine
3oz Daiquiri Mix		Garnish
Crush Ice		Lime on the top
		Long Straw

RIEN Kiss

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz RIEN	Blender	Tall Wine
3oz Daiquiri Mix		Garnish
Crush Ice		Lemon on the top
		Long Straw

Frozen SKYY

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Skyy Vodka	Blender	Tall Wine
3oz Daiquiri Mix		Garnish
Crush Ice		Lime on the top
		Long Straw

B. Blue

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz The Blue	Blender	Tall Wine
3oz Daiquiri Mix		Garnish
Crush Ice		Lemon on the top
		Long Straw

Frozen Daiquiri

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Lemon Heart White	Blender	Tall Wine
3oz Daiquiri Mix		Garnish
Crush Ice		Lime on the top
		Long Straw

Freeze VIAGRRA

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Red Bear Energy	Blender	Tall Wine
3oz Daiquiri Mix		Garnish
Crush Ice		Cherry on the top
		Long Straw

MIXED

Emerald Iced Tea

Ingredients	Procedure	Glass
1/2oz SKYY Vodka	With Ice working MIX	Collins
1/2oz Beefeater 47°		Garnish
1/2oz Lemon Heart White		Lemon Squeeze
1/2oz MIDORI		Long Straw
2oz Sweet & Sour Mix		
Top of Ginger Ale		

NARANJA Iced Tea

Ingredients	Procedure	Glass
1/2oz Campari	With Ice working MIX	Collins
1/2oz SKYY Vodka		Garnish
1/2oz Beefeater 47°		Lemon Squeeze
1/2oz Lemon Heart White		Long Straw
2oz Sweet & Sour Mix		
Top of Orange Juice		

RIEN Iced Tea

Ingredients	Procedure	Glass
1/2oz SKYY Vodka	With Ice working MIX	Collins
1/2oz Beefeater 47°		Garnish
1/2oz Lemon Heart White		Lemon Squeeze
1/2oz RIEN		Long Straw
2oz Sweet & Sour Mix		
Top of Ginger Ale		

Sapphire Margarita

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Mariachi Blanco	With Ice working MIX	Collins
1/2oz The Blue		Garnish
3oz Margarita MIX		Lemon Squeeze
Splash Orange Juice		Long Straw

Shanghai's Heaven Complex

Ingredients	Procedure	Glass
1/2oz Red Bear Energy	With Ice working MIX	Collins
1/2oz Skyy Vodka		Garnish
1/2oz Beefeater 47°		Lemon Squeeze
1/2oz Lemon Heart White		Long Straw
2oz Sweet & Sour Mix		
Top of Ginger Ale		

Sirpent Margarita

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Mariachi Blanco	With Ice working MIX	Collins
1/2oz MIDORI		Garnish
3oz Margarita MIX		Lemon Squeeze
Splash Pineapple Juice		Long Straw

ANFA MASTER RECEPI

2009.9.23 Update

10oz ROCK(Middle Rock)

Green Eyes

Ingredients	Procedure	Glass
1oz Skyy Vodka	With Ice Build	10oz Middle Rock Glass
1oz The Blue		Garnish
Fill Orange Juice		Stick Straw

NARANJA Driver

Ingredients	Procedure	Glass
1oz Skyy Vodka	With Ice Build	10oz Middle Rock Glass
1oz Campari		Garnish
Fill Orange Juice		Stick Straw

Melon Ball

Ingredients	Procedure	Glass
1oz Skyy Vodka	With Ice Build	10oz Middle Rock Glass
1oz MIDORI		Garnish
Fill Orange Juice		Stick Straw

Gonzales RIEN

Ingredients	Procedure	Glass
1oz Mariachi Blanco	With Ice Build	10oz Middle Rock Glass
1oz RIEN		Garnish
Fill Grapefruits Juice		Stick Straw

Fruity RIEN

Ingredients	Procedure	Glass
1oz RIEN	With Ice Build	10oz Middle Rock Glass
1oz MIDORI		Garnish
Fill Orange Juice		Stick Straw

Pear Pear

Ingredients	Procedure	Glass
1oz Maribu	With Ice Build	10oz Middle Rock Glass
1oz RIEN		Garnish
Fill Pineapple Juice		Stick Straw

COCKTAIL

Hollywood Night

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Maribu	Shake& Strain	Cocktail Glass
3/4oz MIDORI		Garnish
Splash Pineapple Juice		

NARANJA Martini

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Beefeater 47°	Shake& Strain	Cocktail Glass
3/4oz Campari		Garnish
Splash Orange Juice		

Blue Kamikaze

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Skyy Vodka	Shake& Strain	Cocktail Glass
3/4oz The Blue		Garnish
Splash Lime Juice		

RIEN Martini

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz RIEN	Shake& Strain	Cocktail Glass
3/4oz Beefeater 47°		Garnish
Splash Sweet & Sour Mix		

Sukeban Lip

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Malibu	Shake& Strain	Cocktail Glass
3/4oz Red Bear Energy		Garnish
Splash Pineapple Juice		

Energy Kamikaze

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Skyy Vodka	Shake& Strain	Cocktail Glass
3/4oz Red Bear Energy		Garnish
Splash Lime Juice		

ANFA MASTER RECEPI

2009.9.23 Update

HIGH BALL

Cuba Libre

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Lemon Heart White Fill Pep-si	With Ice Build	High Ball Garnish Lime Squeeze Stick Straw

Erorist

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Red Bear Energy Fill Ginger Ale	With Ice Build	High Ball Garnish Lime Squeeze Stick Straw

Bubble Cocain

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Red Bear Energy Fill Pep-si	With Ice Build	High Ball Garnish Lime Squeeze Stick Straw

RIEN Ginger

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz RIEN Fill Ginger Ale	With Ice Build	High Ball Garnish Lime Squeeze Stick Straw

Oriental Blue

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz The Blue Fill Ginger Ale	With Ice Build	High Ball Garnish Lime Squeeze Stick Straw

Moscow Mule

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz SKYY Vodka Fill Ginger Ale	With Ice Build	High Ball Garnish Lime Squeeze Stick Straw

Greyhounds

Hita Grape

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz RIEN Fill Grapefruits Juice	With Ice Build	Collins Garnish Lime Squeeze Long Straw

Monkey Wrench

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Lemon Heart White Fill Grapefruits Juice	With Ice Build	Collins Garnish Lime Squeeze Long Straw

Greyhound

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz SKYY Vodka Fill Grapefruits Juice	With Ice Build	Collins Garnish Lime Squeeze Long Straw

Chihuahua

Ingredients	Procedure	Glass
1 1/4oz Mariachi Blanco Fill Grapefruits Juice	With Ice Build	Collins Garnish Lime Squeeze Long Straw

スキマティック

Back Bar					
	MIDORI	The Blue	RIEN	Camperi	Red Bear Energy

Speed Rail										
SKYY Vodka	Beefeater 47°	Lemon Heart White	Malibu	Mariachi Blanco	Sweet & Sour Mix	Margarita Mix	Lime Juice	Pineapple Juice	Orange Juice	Grapefruits Juice