

# ANFA 2016 オリジナルカクテル記入用紙

所属地区	選手名	フレーザーネーム

作品名（フリガナをつける）	日本語直訳 / サブタイトル

作品イメージ（80字以内にまとめる。字数オーバーなし）

使用材料	ブランド名	分量 OZ単位

ガーニッシュ、デコレーションと作成手順

使用グラス	使用グラスの内容量

# ANFA 2016 オリジナルカクテル記入用紙

所属地区	選手名	フレーザーネーム
関東 東京ベイ舞浜ホテルクラブリゾート	手島 輝雄	KAO

作品名 (フリガナをつける)	日本語直訳 / サブタイトル
Perfect Quarterdeck      パーフェクトクォーターデック	～澄み渡る時間と自然～

作品イメージ (80字以内にまとめる。字数オーバーなし)

どこまでも続く青い空と白い雲。吸いこまれていく空気と透き通る風。  
僕の気持ちを大きく包む、雄大なアンダルシアの光をカクテルグラスに閉じ込めました。

使用材料	ブランド名	分量 OZ単位
①マンサニージャ・ラ・ヒナータ	ボデガス・イダルゴ・ラ・ヒナー	2oz
②ブルーキュラソー	ボルス	1oz
③ホワイトラム	バカルディ	1oz
④トロピカルヨーグルト	ベレンツェン	1oz
⑤卵白		1/2個

ガーニッシュ、デコレーションと作成手順

①～③をシェークしグラスに注ぐ。  
④～⑤を別にシェークし、フロートする。  
デコレーションのデンファレとカットパイナップル、マラスキノチェリー、ストローをさして出来上がり。

使用グラス	使用グラスの容量
デュボロージェム ロックグラス	330ml