



Ruby Jack's Steakhouse & Bar

都会の真ん中のテラスで一杯。

ステーキハウスに併設されたバーだが、バーのみの利用もOK。マティーニが充実しており、写真のバイナッブル・マティーニ (¥1,750) はじめ全部で11種類。これからの季節は、外のテラス席もおすすめだ。●東京都港区六本木1-4-5 アークヒルズ サウスタワー2F ☎03-5544-8222 @11:00～翌2:00 日曜、祝日11:00～24:00 サービス料10%

Photo: Ogata

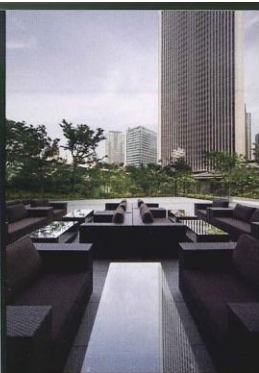
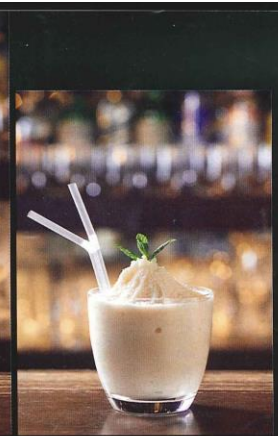


Photo: Ogata



The Oak Door Bar

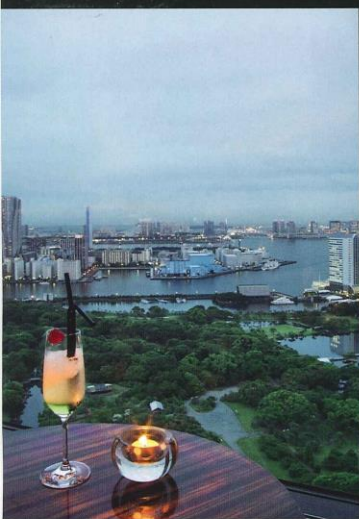
都会にいながら南国気分を満喫。

外国人客も多い「オークドア バー」では、ココナッツを使ったカクテルで南国ムードを味わえる。ココナッツ&ホワイトチョコレートスムージー ¥1,800 (写真右)、ココナッツ&パッションクレーマー ¥1,700 (写真左) はじめ全部で6種類を用意。●東京都港区六本木6-10-3 グランドハイアット 東京 6F ☎03-4333-8784 @11:30～翌1:00 税別、サービス料13%

Twenty Eight

夏だけの味をゆっくり楽しんで。

窓の下に広がる浜離宮恩賜庭園が癒し効果もあるバーラウンジ。シャンパンベースのカクテル「リブレプリーゼ」(写真、¥2,100) など、8月31日まで夏にぴったりなスペシャルカクテルが楽しめる。●東京都港区東新橋1-9-1 コンラッド東京 28F ☎03-6388-8745 @8:00～24:00 (バータイムは17:00～) サービス料13% 20:00以降チャージ ¥1,800 (宿泊者は除く)



CoSTUME NATIONAL WALL

グリーンに囲まれて昼から冷たいカクテルを。

仏アーティストパトリック・ブランによる壁面のコミッションワークが印象的。明るいうちから冷たいカクテルを楽しむのにぴったりな空間。人気はモヒート (写真 ¥1,500) ●東京都港区南青山5-4-30 CoSTUME NATIONAL | WALL Aoyama Complex 1F ☎03-5774-1311 @12:00～24:00 土曜13:00～24:00 日曜13:00～23:00 サービス料10% 18:00からチャージ ¥1,000



Cocktails at Home

家で飲む? ならばこれだけは知っておこう!



Photo: Michael Graydon

家で飲むときは、シャンパンかワイン——。なんて思っている人は多いはず。でも、シャンパンにフルーツを入れるだけで、シャンパンカクテルにもなる。また、ワインにフルーツ、それにブランデーとグラニュー糖を少々加えるだけでサンクグリアにも生まれ変わる。

けれど、特にアメリカでは「自宅バー」に最低限揃えておくべき「コア」と呼ばれる酒類がある。それは、ウイスキー、ジン、ウォッカ、そしてラムだ。つまり、これさえあればどんなシチュエー

ションでも対応可能ということだ。ここに多少の「スパイス」となるベルモットや苦みを効かせるビターズなどを加えていくという飲み方がカクテルの基本だということをおさえておこう。

そもそもカクテルがアメリカで普及したのは、1920年代の禁酒法時代。アルコールを造ったり、飲んだりすることが禁止されていたからこそ、見た目も味もまるでジュースのように楽しんだ人たちが生み出した文化。100年近く前のことだが、今も世界で愛されている。