



はじめてでもカンタンに作れる♪

# ア・ラ・クッキング ドリンク編



## パンチボールミックス

ガーデンパーティーやバーベキューに花を添える、夏にぴったりのおしゃれカクテル2種類を紹介します。大人数用としても作りおきでき、ベースとなる材料を混ぜておけば、出す時に炭酸類（シャンパンやソーダなど）を注ぐだけで簡単！

### エメラルドパンチ

**材料/10人分**

ホワイトラム ..... 200ml  
ブルーキュラソー ..... 50ml  
パイナップルジュース ..... 200ml  
シャンパン ..... 400ml

**作り方**

- 1 シャンパン以外の材料をパンチボールに入れて冷蔵庫で冷やしておく。
- 2 飲む直前に大きな氷を浮かべてシャンパンを注ぐ。

### カーディナルパンチ (ノンアルコール)

**材料/10人分**

クランベリージュース ..... 500ml  
オレンジジュース ..... 200ml  
レモン果汁 ..... 2個分  
ジンジャーエール ..... 200ml

**作り方**

- 1 ジンジャーエール以外の材料をパンチボールに入れて冷蔵庫で冷やしておく。
- 2 飲む直前に大きな氷を浮かべてジンジャーエールを注ぐ。

### オススメ献立

パンチボールを使うので見た目も涼しげで華やか。グレープフルーツジュースなど家庭にあるジュース、赤・白ワインなどを使ったり、季節のフルーツやミントなどハーブを添えたりしてもOK。好きな材料を組み合わせでお気に入りのオリジナルカクテルを作ってみて。

- カナッペなどのオードブル
- バーベキュー

**本日の助っ人**

**グランドホテル浜松 スカイラウンジ サムデー**

バーテンダー/山下 陽さん  
浜松市中区東伊場1丁目  
☎053-456-3915 (直通)



「ブルーハワイやモヒート、ダイキリなど夏に人気のカクテルに加え、ぴりっとしたカッペリーニや冷製坦々種などスパイシーヌードルも好評です。8月10～19日は「サマードリームス2007～ラスベガスナイト～」を開催。期間中、このチケットの半券をお持ちいただくと、

ご飲食代を20%オフにてご提供いたします。洗練された空間できらめく夜景をバックにゆったりとおくつろぎください