

とっておきのひとときを
優雅に、そして魅力的に

クリスマスや年末年始、友人との気がおけない、大切な彼とのデートに、食事とよく合うドリンクをささげ準備するのにも嬉しいもの。カルーアや、エール、ノンアルコールの感覚のカクテルを、新しいカクテルの出で、新しいカクテルの出会いを、上質な一杯が、二人をドラマチックに演出して、相性のいいパーティーを、お楽しみください。料理ととも、ドリンクの話

At Home Party 友人とのにぎやかな休日



おいしい出合いのヒケツは
カルーア×クリーム系料理

パーティーシーンを盛り上げる 新感覚のおいしさ

風味豊かで甘みのあるカルーアは、生クリームや牛乳などと相性バツグン。でも、クリーム系ばかりだと、バリエーションに広がらないため、チーズなど、濃い味のをプラスするのが、パーティー料理を成功させるコツ。さらに、カルーアと味のバランスが良い鶏肉料理もオススメです。パニラアイスクリームやプレーンヨーグルトに、カルーアを加えたデザートも、お忘れなく！

監修/料理研究家：釘宮 bebe 佳香

カルーア・ジンジャーレモン

カルーア	1/4
ジンジャーエール	3/4
レモンカット	1カット

氷を入れたグラスにカルーアとジンジャーエールを注ぐ。レモンを絞って入れ、軽く混ぜる。



ホット・カルーアミルク

カルーア	1/4
温めた牛乳	3/4

あらかじめ温めておいた耐熱グラスに、カルーアと温めた牛乳を注ぎ、軽く混ぜる。



GOOD RECIPE

ジンジャーチキン

さっぱりとカルーアを楽しみたいときには、くせのない鶏肉料理がおすすめ。ジンジャーエールと同じ、「ショウガ」を効かせるのがポイントです。
鍋にオリーブオイルとバターを引き、千切りにしたニンニクとショウガ片を入れる。塩・コショウをもみこんだ、ぶつ切りの骨付き鶏肉、固ゆでにした一口大のカブを加えて、炒める。ツヤが出たら、ひたひたに白ワインを注ぎ、フタをして中火で15分蒸し煮。最後にバターを少し加えて出来上がり。

カルーア・オレンジ

カルーア	1/5
オレンジジュース	4/5

氷を入れたグラスにカルーア、オレンジジュースの順に静かに注ぎ、飲む前に軽く混ぜる。



GOOD RECIPE

クワットロ・フロマージュのピッツァ

フルーティーなカクテルには、ココのあるチーズ系の料理がベスト。4種類のチーズのピZZAは、その濃厚な焼きあがりの香りも、パーティーの主役に。
市販のピZZ生地の上に、オリーブオイルを軽く回しかけ、手でちぎったモッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、ペコリーノ、パルメザンチーズをON。高温(180℃以上)のオーブンでチーズが溶けるまで焼いて出来上がり。チーズは好みで変えて。

カルーア・ラテ

カルーア	1/4
牛乳	3/4

カルーアと牛乳をシェークして、氷を入れたグラスに注いで出来上がり。好みでシナモンをふりかけても。



GOOD RECIPE

フルーツタルティーヌ

ディナーの最後にも味わいたくなる、カフェ系カルーアには、フランスのカフェの定番メニューをアレンジして、フルーツを添えれば、食卓がぐっと華やかに。
食べやすい大きさにカットし、グラニュー糖とハチミツを振りかけておいた、洋ナシとバナナを、少し多めのバターでソテーする。温めたバゲットまたはカンパネッロにのせ、好みでココアやエスプレッソの粉をふりかけて。

バーテンダーお任せで、二人に似合うカクテルを

カルーアのココがあるやさしい甘さは、多種多様なリキュールやフルーツとマッチ。例えば、ビールが苦手という場合も、カルーアと合わせると、苦味がぐっとやわらいて、エレガントなカクテルに。洋酒などのちょっと強めのお酒も、女性好みの味わいに仕上がります。また、

グレープフルーツなど、酸味の効いたかんきつ系のジュースで割っても、絶妙なバランス。その日楽しみたい味や香り、気分をバーテンダーに伝えて、とっておきの一杯を味わってみて。特別な夜には、二人に似合うカクテルを、お任せするのもおすすめです。

夜は気軽なバー遣いも ドルチェでよりスイートに

昼はランチでにぎわう、ビジネス街のカジュアルダイニングが、夜はグンと落ち着いた雰囲気を醸し出し、気軽なバー遣いもOKに。手打ちパスタや自家製ソーセージ、豊富なチーズのほか、遅くまでドルチェが楽しめるのも魅力。

casual dining Lisahölm
大阪市中央区淡路町3-5-1
午前11時30分～深夜0時 (LO午後11時)、
日曜、祝日休
☎06(6231)7320



カルーア モカ

隠し味のチョコシロップとスチームミルクのまろやかな味わいが、カルーアの上質な甘さを生かすホットカクテル。オレンジリキュールとブランドの豊かな香りに、ほっと心が和みそう。



シャンデリアがお出迎え 至福の時間をソファ席で

スワロフスキーのシャンデリアや壁一面の大理石が迎える、サロン風レストラン。フロアごとに雰囲気異なり、2階にはカップル用のソファ席が、イタリアンテイストのフレンチで、二人だけの至福の時間を。

eze
大阪市中央区今橋1-7-17、伊藤銀ビル1階
午前11時(土・日曜、祝日は午後5時)～翌午前5時(日曜、祝日は翌午前3時)、LOフード翌午前3時(日曜、祝日は翌午前2時)、ドリンクは開店30分前、無休
☎06(6233)7788



カフェオランジュ

カルーアに、グランマルニエとスコッチを効かせ、レモンですっきりと仕上げたカクテル。うっとりするような魅惑的な香りと色が、つややかな大人の女性を演出してくれそう一杯。



二人の距離を近くする ドラマチックな一杯



特等席はバーカウンター とびきりの一品も心地よく

アンティークな調度品に包まれ、心地よい夜を過ごせるレストラン&バー。シェフのおまかせメニューからは、市場直送の鮮魚や有機野菜から、とびきりの一品がお目見え。シックなバーカウンターを二人の特等席に。

Giancaldo
尼崎市南瓦町2-1-19-26、サークルF4階
午前11時30分～午後3時 (LO午後2時30分)、
午後6時～翌午前1時 (LO深夜0時30分)、
第2・4月曜休
☎06(6435)0880



MALENA (マレーナ)

カンパリの苦味とソーダが、カルーアの優雅さを引き出すカクテル。仕上げは、ブドウの香りをほどよく残したグラッパを1スプレー。ドライフルーツと一緒に、深い味わいを満喫。



憧れの名店フレンチ 演出は彼のエスコート

鉄人・坂井宏行シェフ監修の憧れのフレンチレストラン。ワインレッドを基調としたラグジュアリーな店内では、季節の素材を生かした繊細な味と、彩り豊かな料理が、特別な夜に、彼にエスコートされたい一軒。

ラ・ロシェル OSAKA
大阪市中央区本町3-3-5、つるやゴルフ本店地下1階
午前11時30分～午後3時 (LO午後2時30分)、午後5時30分～午後10時 (LO午後9時)、
酒し切りの場合は休
☎06(6281)2323



Kaher (カール)

冷やしたグラスに、カルーアとザ・プレミアム・モルトをそっと注ぎ、きめ細かな泡に、チョコレートとトッピング、ビールの苦味とカルーアの甘味のバランスが絶妙なカクテルの完成。



サントリー