アブサン・カクテル

Absinthe Cocktail

アブサン・ソニック
Absinthe Sonic 1,200
(Absinthe, Soda, Tonic, Lime J)

Bar Tram の定番。1 杯めのビールがわりに
Bar Tram’ s staple. Best for start off with.

デット・マンズ・ミュール
Dead Man’ s Mule 1,350
(Absinthe, Allspice, Lime J, Almond Syrup, Ginger Ale)

ジンジャーを使ったカクテルがお好きな方へおすすめです
Well balanced between spiciness & sweetness.

クリザンセマン
Chrysanthemum 1,300
(Dry Vermouth, Benedictine, Absinthe, Mandarin Bitters)

アブサンを語る上では外せないクラシックカクテルのひとつ
Herbal & Aromatic.

アブサン・コーヒー・フリップ
Absinthe Coffee Flip 1,400
(Absinthe, Home Roasting Coffee, Egg York, Sugar Syrup)

食後酒・ナイトキャップに
Best for a night cap.

コープス・リバイバー
Corpse Reviver No.2 1,350
(Monkey47 Gin, Kina Liqueur, G Marnier, Lemon, Absinthe)

その名は「死者を蘇らせるもの」。20 年代生まれのクラシック
A classic invented in 1920’ s.

ヴァン・ゴッホズ・ダウンフォール
Van Gogh’ s Downfall 1,350
(Absinthe, Gin, Almond syrup, Lemon, Egg white, Cinnamon)

なめらかな口当たりのロングセラー
A long-selling drink with a smooth mouthfeel.

ア・ラ・ルイジアナ
A la Louisiane 1,400
(Whisky, Sweet vermouth, Benedictine, Absinthe, Creole Bitters)

奥深い苦味と甘さが特徴。度数は強めです
Has deep bitterness and sweetness. Intense.

ナイト・ポーター
Night Porter 1,300
(Port Wine, Dry Vermouth, Mezcal, Absinthe)

フレーバーの層が織り成す奥深さが楽しめます
You can enjoy the depth that the layers of flavor weave.

アブサン・ドリップ

Absinthe Drip

クランディスティーヌ
Clandestine 軽めで飲みやすいスイスタイプ Easy to drink & low proof. 1,100

マンサン
Mansinthe アブサン愛好家であるマリリン・マンソンがプロデュース。薄いグリーンのミディアムタイプ。初心者の方におすすめ Well balanced & medium proof. 1,250

シャルロット
Charlotte ハーブ感強め、アルコール度は低めのフレンチアブサン Strong herbal flavor & low proof. 1,200

アンジェリーク
Angelique ミディアムタイプのフレンチ風グリーン Strong and complex, 1,300

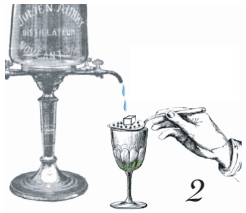
バタフライ
Butterfly 1906 年に生まれたアブサンのレシピを現代に再現 A modern rendition of a classic pre-prohibition absinthe . 1,400

キュブラー
Kubler 2016 苦味、度数共に強め Has strong bitterness & high proof. 1,700

ジャド
Jade 1901 1901 年のペルノアブサンを当時の蒸留器とレシピで現代に再現 Reproduction of Pernod absinthe based on the recipe in 1901. 1,800

1

グラスにアブサンスプーンを置き、スプーンに角砂糖をのせます


2

アブサンファウンテンの蛇口をひねり角砂糖を溶かしつつ、加水していきます。お好みの濃さで蛇口を閉め、スプーンで軽くかき混ぜます

3

ゆっくりポタポタと加水することでしっかりと混ざり、香りが開いてより美味しくなります。
Santé!（サンテ！フランス語で乾杯の意）

No Fire !!

アブサンに火をつけるのはやめましょう。風味を損なうだけでなく、ヤケドの危険があります。Bar Tram のアブサンはすべて良質ですので、火をつけるのは何よりもったいない行為です