

レストランのためのノンアルドリンク図鑑

はじめに

Chapter1 スパークリング

ゴールデンレモンタイムのシャンパーニュ

シャンパンとパイナップルグラニテ

ジャスミンコンブチャ・パイナップル・マーガオ・黒文字・ローリエ

あじさいソーダ

アールグレイトニック

パッションフルーツ ティムル キャラメル アールグレイ カーボネイト

ザクロビヤー

ピノデシャラント

ペPS!コーラ

季節の柑橘 2種類の茶葉

ティースパークリング

煎茶スパークリング

ジャスミン茶

トロピカルティーソーダ

ソルティライチソーダ

ヴィッチーカタランスダチ

Chapter2 お茶とコーヒー

台湾茶 デイル タラゴン 酢橘

黒文字

金萱夏至

静 7132

ロゼ茶

和紅茶いずみ（福岡八女）

凍頂烏龍茶

釜炒りべにふうき（静岡）

ネパールブラックティー、特級プーアル茶

ルイボスティー・発酵ドライトマト・スマック・サフラン・実山椒・ドライ苺

ハイビスカス・ブドウ・黒コショウ・クローヴ・ローストピーマン・ミント+根セロリ・和紅茶

ハイビスカス/オレンジ/黒糖

黒文字、ルイボスティーエスプレッソ、白桃
タイティーみりん
古樹茶
アブサン／抹茶／スカッシュ
桃抹茶
梅ルイボスティー
阿波晩茶と柚子と生姜
釜炒り茶と大葉と酢橘
紅焙じ茶と蔞の臺
煎茶と甘夏と木の芽
包種茶とスイカ
阿波晩茶＋すぐき
武夷岩茶＋山葡萄
山うど茶＋一番だし
ゴボウのチャイ
フンティー
デカフェ・焼ナス皮・バニラ・クローヴ・トンカ豆・カカオニブ
コーヒー／ホエイ／ジンジャー
ゲイシャ

Chapter3 アルコールインスパイア

マンゴーとフレッシュコリアンダーと台湾茶のオレンジワイン
ラペ風ベリーニ
メルロー
カベルネロゼ＋ハイビスカス＋柚子
甘露煮のアマロネ
酒粕甘酒
ほうじ茶ラムコーク
赤紫蘇山わさび
紹興酒 グラン・マルニエ オーツミルク
ノンアルコールの黒ビール
ギミックワイン
ダブルブラックベルベット
ヘイジーダミーIPA
発酵青リンゴ ディル グレープフルーツ 透明ミルク
トマト 鬼灯 生姜 金木犀

ワイン愛好家にささぐ
ワサビ菜のノンアルコールジントニック
GINNIE トニック
紫蘇モヒート
酒／ヒノキ／ジュニパー
蕎麦／ヴァニラ／ウイスキー

Chapter4 フルーツ、野菜、スパイス

飲めるサラダ
飲む森林浴
みぞれトニック
フェンネルミルクパンチ
トマト 緑茶 りんご
トマトウォーター／梅干出汁
グレープフルーツ／桜／蜂蜜
ブルーベリーバイマックル
レーズンとピンクペッパーのドリンク
白桃とアジアンスパイスのドリンク
大葉のドリンク
アレキパ
黒無花果 黒胡麻 黒麹 ハイビスカス ガストリック
クプアス とうもろこし トンカ コールドブリュワーコーヒー
妖艶な林檎
林檎 台湾茶 ホエイ 発酵林檎ソルベ
パッションフルーツ 麹
西瓜 大葉 塩
スイカと紅茶のモクテル
【スイカに塩】日本が誇る夏の対比効果。～湖魚の肝の旨みを引き上げる芳香～
練馬村田農園の畑で自然と干された濃縮トウモロコシ～発酵で繋ぐ乳製品との親和性～
飲む輸血～イタリアの勿体無い文化から「豚には捨てる場所がない」を注いだ一杯～
ホットコーラ
発酵マッシュルームエキス
ネギジンジャーエール
カモミールコンブチャ・コリアンダー・マスカット・オレンジタイム・レモンピール
玉露コンブチャ・木ノ芽・ライム・マンゴー・ホエー
フィノキエットと白桃とジャスミン茶のコンブチャ

カカオ 海苔コンブチャ カシューフルーツ
ノンアルコール ダルスティー
ローズ／ハイビスカス&ビーツ「レディ」
ピーチパイン、ひめこなつ、奥八女玉露
キウイフルーツ、グレープフルーツ、山椒コンブチャ
スパイシーサワーベリー
梅レモングラスティー
自家製コンブチャのモクテル
うまみ甘酒
自家製甘酒パイン
ドラゴンフルーツ 黒麹甘酒 味醂
ヴィタクリスタル

Chapter 6「茶禅華」川田智也のティーペアリング

Chapter 7 ノンアルドリンク・アイテム図鑑

Chapter 8 ドリンクとペアリングの基礎知識

取材店一覧