

# pen

with New Attitude

10/1  
2007 No.207  
500  
yen

グラフィック・建築・アートの知られざる王国へ！

# スイス

デザインを  
めぐる旅。



とし込み特集

男のエルメス  
最新案内。

# 今宵も一杯

25  
杯日 文・友田晶子

## 繊細な爽快感が喉をくすぐる、 日本生まれの「キューバの太陽」。

カクテルの醍醐味は、作る人や飲む人の裁量で味わいを変えられるのと、その場で作るライブ感みたいなものを楽しめることだろう。

「喉が渴いているから、さわやかなものを」とか「コニャックベースでクリミーなもの」とか「アルコールめちや強いブラッディマリー」なんて無理なお酒を堪能できる。それに、同じカクテルを注文しても、作る人によってぜんぜん味が違うところも実に面白い。だから、カクテルは大好き。

最初の一杯に必ず頼むのが「ソル・クバーノ」。ラムとグレープフルーツ・ジュースとトニック・ウォーターのシンプルなカクテルだ。シンプルなのに難しい。現に、このまえ飲んだ超有名バーのは、なあんか酸抜けた味でがっかりしたもの。

やっぱり、あの人が作ってもらわなかつたやと久しぶりに扉を開けたのが銀座の「Bar KYu」。バーテンダー

### ソル・クバーノ Sol Cubano

発祥地 日本・神戸

きゅっと飲ったグレープフルーツ・ジュース45mlにラムを30ml加え、氷ごとシェイク。これにトニック・ウォーターを適量注げば完成のシンプルなカクテル。バーによって、使用するラムの種類はさまざま。

の羽角さんが作るソル・クバーノは、もう絶品。フレッシュなグレープフルーツのジュースとトニックの爽快感、そしてラムのなんともラテンな甘いフレーバーが三位一体に。あつという間にグラスは水だけになってしまふ。

「キューバの太陽」の意味を持つこのカクテルは、意外なことに日本人の作。とあるカクテルコンテストで優勝した作品だ。恥ずかしながら、炭酸水たちが仕事の間合間に喉の渇きとビタミン補給のために飲んでいた……みたいな話があるのだとはびっくりしていた。

初めて飲んだのは7、8年前だと思いが、そのときから比べると羽角さんの「ソル・クバーノ」も、なんだかま

ろやかになったようだ。聞けば当時は「ハバナ・クラブ・シルバー」のラムを使っていたのだとか。どおりできゅっと引き締まった味わいだったのだ。いまは「バカルディ」を使用。すっきり優しいタッチになっている。

一杯目を飲み終われば「アルコールの強いソル・クバーノ」を注文する。これ友田バージョンね。でもこれもあつという間。その次は、樽熟ラムでもう一杯。爽やかなカクテルとしてはルール違反かもしれないが、いいのだ。カクテルは自由な飲み物なのだから。一よろこんで」と作ってくれた羽角さんの笑顔も、心なしか前よりまろやかになつたみたいだ。



### 「ソル・クバーノ」が飲める店

#### Bar KYu

バーキユウ

◎東京都中央区銀座7-6-6 メトロビル4F  
☎03-3573-9990  
※17時～深夜2時(月～金)～23時(土)  
※日、祝  
東京メトロ銀座駅から徒歩3分

