



【 レバノン・フィズ - メロン・ジン 】

【材料】

- ・ メロン・ジン (sous vide) : :

グリーン・ミント(イエルバブエナ)	3 枝	ライムの皮	1/2 個分
スイカ	2 切	ロンドンドライジン	500ml
アラック	50ml	アニシード	1cc

- ・ レバノン・フィズ(カクテル) :

メロン・ジン	60ml	砂糖水(1:1)	30ml
フレッシュレモンジュース	30ml		

- ・ 飾り : ミントの小枝

【調理時間】 10 分

【調理】

- ・ メロン・ジン :

すべての材料を真空パックし、フュージョンシェフの設定温度 50°Cで 10 分間調理します。
氷水で冷やし、ペーパーフィルターで濾します。

- ・ レバノン・フィズ(カクテル) :

すべての材料と角氷をカクテルシェーカーに入れ、よく振ります。
角氷と一緒にハイボールグラスに入れ、炭酸水をたっぷり注ぎます。
レモンの皮とミントの小枝を飾ります。