

AIVY

BLACK SOUR



杯子：HIGH BALL

材料：

AIVY BLACK 2oz

金桔二顆

檸檬汁1oz

原味優格1oz

蜂蜜0.5oz

通寧水加滿

做法：

將材料倒入雪克杯中加冰調合後，倒入加滿冰塊的High Ball杯後，最後加入通寧水到八分滿。

TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

AIVY MOJITO



杯子：高球杯

材料：

Aivy Black 2 oz

新鮮藍莓 6 顆；

(藍莓糖漿1 oz)

薄荷葉 10-15片

檸檬汁 1 oz

砂糖 2 匙

蘇打汽水少許

做法：

將材料放在杯子與薄荷葉一起攪拌混合，混合加入碎冰塊到杯中，再加入少許蘇打汽水。

TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

鹹狗



杯子：老式酒杯

材料：

AIVY BLACK 2 oz

葡萄柚汁2 oz

鹽巴

做法：

先將杯口抹上鹽巴，再將材料加入注滿冰塊的老式酒杯，再攪拌後加入檸檬片作為裝飾。

TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

AIVY BLACK 茉莉普



杯子：高球杯

材料：

AIVY BLACK 2 oz

檸檬汁 1 oz

砂糖2茶匙

薄荷葉約十到十五片(看大小)

做法：

先將材料加入杯中攪拌均勻後，加入碎冰，即可飲用。

TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

BLACK SOUR



杯子：HIGH BALL

材料：

AIVY BLACK 2oz

金桔二顆

檸檬汁1oz

原味優格1oz

蜂蜜0.5oz

通寧水加滿

做法：

將材料倒入雪克杯中加冰調合後，倒入加滿冰塊的High Ball杯後，最後加入通寧水到八分滿。

TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

綠色奇積



杯子：雞尾酒杯

材料：

AIVY BLACK 1.5 oz

哈密瓜香甜酒 1 oz

柳橙汁 2 oz

做法：

先將材料加入杯中攪拌均勻後，可用柳橙片來做裝飾，即可飲用。

TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

AIVY

THE ELDERFLOWER SOUR



裝飾：
在蛋白上噴灑少許的柳橙精油，也可以將柳橙皮切成細絲放在蛋白上。

TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

杯子：一口杯
材料：
Aivy (任何口味) 1 oz
接骨木利口酒或
(接骨木糖漿) 0.5 oz
檸檬汁 1 oz
水果風味糖漿 0.5 oz
一顆蛋白

做法：
先將蛋白及水果風味糖漿打發成泡，再將AIVY VODKA、接骨木利口酒、檸檬汁加入冰塊混合調製，倒入一口杯中，再將打發成泡的蛋白舖在上層。

BLACK CURRANT SPARKLER



TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

杯子：雞尾酒杯
材料：
Aivy Black 1 oz
坎帕裡 1 oz
黑加侖汁 0.5 oz
香草糖漿 0.5 oz
白巧克力利口酒 0.5 oz
汽泡酒少許

做法：
將材料放在杯子與冰塊一起攪拌混合，混合後到入雞尾酒杯中，再加入少許汽泡酒。

黑球 BLACK BALL



風味敘述：
濃郁的魚池紅茶香，加上AIVY Black Vodka黑加侖的香氣，來增添飲用的樂趣及風味，奶酒的綿密口感，將所有的原料都包裹在一起，每一口喝到的感覺都像化不開的佳釀！

TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

材料：
100度熱水 150cc
魚池紅茶 1.5克 浸泡2分鐘
AIVY BLACK 30ml
奶酒 45ml
珍珠約 15顆
鮮奶泡
肉桂粉少許

酒譜(調製方式)：
使用100度熱水150cc，將魚池紅茶1.5克浸泡2分鐘，將AIVY BLACK 30ml，奶酒45ml混合茶湯，攪拌均勻後，加入珍珠約15顆，上層覆蓋鮮奶泡，灑上肉桂粉少許，即可。

螺絲起子



TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

杯子：高球杯
材料：
AIVY WHITE 2 oz
柳橙汁加到八分滿

做法：
將材料依序加入裝滿冰塊的杯子裡，先在杯中加滿冰塊，依序加入柳橙汁，伏特加，即可飲用。

SWEDISH GIMLET



TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

杯子：老式酒杯
材料：
Aivy White 2 oz
萊姆汁 1 oz
糖水 0.5 oz
(可以添加帶點玫瑰口味的糖漿)

做法：
將材料與冰塊混合後，倒入加滿冰塊的老式酒杯
裝飾：
將新鮮檸檬切丁加入杯底

浪漫紫



TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

杯子：老式酒杯
材料：
AIVY WHITE 2 oz
檸檬汁 0.5 oz
蜂蜜 0.5 oz
紫羅蘭香甜酒 0.5oz
葡萄五顆

做法：
將所有材料加入雪克杯中，先把葡萄壓榨後，加入冰塊，混合均勻後即可。

AIVY

AIVY WHITE 迷香



做法：

先將綠茶葉與茉莉花、檸檬葉放進研磨鉢，將材料充分攪碎，加入約120cc的熱水浸泡材料，AIVY WHITE與水蜜桃花果茶先浸泡約一分半，把酒與水果乾的香氣混合在一起，取出浸泡的茶湯加入蜂蜜與浸泡過後的酒液加入雪克杯中與冰塊混合後，倒入杯中。

杯子：HIGH BALL

材料：

(碎冰)

AIVY WHITE 2oz

綠茶葉2克

乾燥茉莉花2克

檸檬葉1片

香茅草1支

蜂蜜0.5

水蜜桃花果茶2克(HIGHBALL)

ALL-B



杯子：老式酒杯

材料：

Aivy White 1.5 oz

萊姆汁 1 oz

檸檬汁 0.5 oz

苦精 4 滴

做法：

將所有材料混合到器具中，與冰塊混合後倒入可林杯中。

裝飾：

新鮮檸檬切片放入杯中。

TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

紅色沙發



杯子：高球杯

材料：

AIVY WHITE 1.5 oz

水蜜桃香甜酒 0.5 oz

紅西瓜香甜酒 0.5 oz

蔓越莓汁2 oz

鳳梨汁2 oz

做法：

先將材料加入杯中攪拌均勻後，可用新鮮鳳梨來做裝飾，即可飲用。

TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

THE DOLCE VITA BELLINI



杯子：香檳杯

材料：

1.5 OZ Aivy WHITE

1 OZ 梨子利口酒(也可以用梨子風味糖漿)

不甜的汽泡酒或不甜的白酒

做法：

將AIVY WHITE及梨子利口酒加入冰塊混合後，倒入香檳杯中，再添加不甜的汽泡酒或不甜的白酒至八分滿。

裝飾：

使用新鮮梨子切片掛在杯口或放至杯中。

TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

DRINK TEA FUNNY 飲茶趣



風味敘述：

AIVY WHITE伏特加是有西洋梨、草莓、薄荷，三種風味的伏特加，結合台灣飲茶文化，讓茶湯中帶出酒的水果風味，並與水蜜桃甜而不膩的口感，檸檬葉在與茶酒調合時會散發出清爽氣息，甘甜潤喉。

TRIPLE FLAVOURED VODKA
AIVY

材料：

AIVY WHITE 30ml

75度150cc的熱水

水蜜桃乾 10公克

茉莉綠茶 10公克

蜂蜜5ml慢慢溶化

檸檬葉一片。

酒譜(調製方式)：

在杯中先加入AIVY WHITE 30ml，使用約加熱到75度150cc的熱水，將水蜜桃乾10公克，茉莉綠茶10公克浸泡約30秒，利用茶湯的溫度將蜂蜜5ml慢慢溶化，最後將茶湯與酒調合後放入檸檬葉一片。

AIVY

神風特攻隊



杯子：老式酒杯

材料：

AIVY RED 2 oz

柑橘酒 1 oz

萊姆汁 1 oz

檸檬汁 0.5 oz

糖水 0.5 oz

做法：

將材料放入雪克杯中，混合均勻後即可。

TRIPLE FLAVOURED VODKA

AIVY

AIVY ROYALE



杯子：老式酒杯

材料：

Aivy Red 1.5 oz

草莓利口酒 0.5 oz

不甜汽泡酒或白酒

做法：

將材料倒入杯中，並將不甜汽泡酒或白酒加至八分滿。

裝飾：

可用新鮮草莓及檸檬片掛在杯口或放在杯裡。

TRIPLE FLAVOURED VODKA

AIVY

CITRUS GROVE



杯子：雞尾酒杯

材料：

1.5 OZ Aivy RED

0.5 OZ 柑橘利口酒

1/4 舟 檸檬 1/4 舟 萊姆

1/4 舟 葡萄柚 1/4 舟 柳橙

2 滴 苦精

做法：

將所有材料加入器具中，將水果搗出些許汁液混合在酒液裡，加入冰塊調合後倒入酒杯。

裝飾：

使用葡萄柚皮及檸檬皮切成細絲掛在杯口或加入至杯中。

TRIPLE FLAVOURED VODKA

AIVY

STRAWBERRY THREESOME



杯子：老式酒杯

材料：

Aivy RED 1.5 oz

草莓利口酒 0.5 oz

蘋果汁少許

做法：

將材料加入冰塊混合後，倒入老式酒杯，並加入少許蘋果汁。

裝飾：

採用新鮮草莓切片掛在杯口或加入在杯子裡。

TRIPLE FLAVOURED VODKA

AIVY

大都會



杯子：雞尾酒杯

材料：

AIVY RED 1 oz

柑橘酒 0.5 oz

糖水 0.5 oz

檸檬汁 0.5 oz

蔓越莓汁 3 oz

做法：

將所有材料加入雪克杯中，搖動混合後，雞尾酒杯並以檸檬片作為裝飾。

TRIPLE FLAVOURED VODKA

AIVY

OR-G 瑪格莉特



杯子：雞尾酒杯
材料：

OR-G 2 oz

龍舌蘭酒 1 oz

萊姆汁 1 oz

檸檬汁 0.5 oz

糖水 0.5 oz

做法：
將材料加入杯中與冰塊適當攪拌後，倒入鹽口杯中，加入檸檬片即可。(可以做成雪泥狀，只需將材入加入冰沙機攪拌均即可)

OR-G PINA COLADA



杯子：高球杯

材料：

OR-G 2 oz

Vodka 1 oz

Malibu 0.5 oz

鳳梨 3 片 (鳳梨汁 1.5 oz)

椰奶 1.5 oz

做法：
依序將材料加入波士杯中，攪拌均勻後加入冰塊調製，倒入杯中後在杯口用柳橙片裝飾。

OR-G DAIQUIRI



杯子：

材料：

OR-G 2oz

AIIVY RED 1oz

檸檬汁 0.5oz

糖水 0.5oz

萊姆汁 1oz (COUPE)

做法：
將材料加入攪拌器，加入冰塊均勻混合後，呈現雪泥冰沙狀後倒入雞尾酒杯。

海明威喜歡的雞尾酒之一，本人稱酒家作家，常在小說中提到一些酒款，例如“島之戀”當中就有提到霜凍DAIQUIRI，他家適的生活方式簡潔有力的文章世界很符合DRY MARTINI 這酒，也是他生命中不可缺少的酒款。

MAGNUM



2 oz OR-G

2 oz Cognac,
poured on the
rocks in an old
fashion glass
with no garnish

© 2011 OR-G Spirits, Port Washington, NY

OR-G 沙瓦



杯子：老式酒杯

材料：

OR-G 2 oz

荔枝香甜酒 1 oz

優酪乳 1 oz

葡萄柚汁 1 oz

做法：
將材料與冰塊直接在杯中混合後，以檸檬片做為裝飾即可。

OR-G 仙人掌



杯子：老式酒杯

材料：

OR-G 2 oz

龍舌蘭酒 2 oz

做法：
將材料與冰塊直接在杯中混合後，以檸檬片做為裝飾即可。

OR-G 冰酒



杯子：高球杯

材料：

OR-G 2 oz

檸檬汁 0.5 oz

薑汁汽水 加到八分滿

做法：

將材料加入杯中與冰塊適當攪拌後，加入薑汁汽水到八分滿。

OR-G 禁果



杯子：老式酒杯

材料：

OR-G 2 oz

葡萄柚汁 2 oz

做法：

將材料與冰塊直接在杯中混合後，以檸檬片做為裝飾即可。

OR-G 啤酒



杯子：高球杯

材料：

OR-G 2 oz

檸檬口味啤酒 加到八分滿

做法：

將材料加入杯中與冰塊適當攪拌後，加入檸檬口味啤酒到八分滿，加入檸檬片即可。

UNFAITHFUL

1.5 oz OR-G

1.5 oz Cognac

.5 oz simple syrup

1oz lemon juice,
shaken and poured
in a sugar rimmed
cocktail glass



© 2011 OR-G Spirits, Port Washington, NY

OR-G ON THE BEACH



1 oz OR-G

1.5 oz Vodka

.5 oz lime

.5 oz simple syrup

6-8 muddled raspberries
topped with club soda, served
in a hi-ball glass, garnished
with a lime wheel and 3
skewered raspberries

© 2011 OR-G Spirits, Port Washington, NY

MORNING AFTER

1 oz OR-G

Fill the rest of the
champagne flute
with Prosecco, with
a persimmon slice
on rim as garnish



© 2011 OR-G Spirits, Port Washington, NY

OR-G SUNRISE



杯子：雞尾酒杯

材料：

OR-G 1 oz

Blanco Tequila 1 oz

柳橙汁 3 oz

做法：

先將杯子冰塊加滿，依序加入OR-G、柳橙汁、Tequila 會在杯中呈現漸增的感覺。

OR-G BETWEEN THE SHEET



杯子：雞尾酒杯

材料：

OR-G 1oz

BRANDY 1oz

白柑橘利口酒 1oz

檸檬汁 0.5

糖水 0.5oz

做法：

將材料加入雪克杯中與冰塊充分混合後，倒入尾雞杯。

床第之間，具有挑逗大膽之意義，也是比較強烈的調酒，白蘭地的果香味，搭配OR-G的綜合水果香氣，添加少許的檸檬汁與甜度中和，達到味覺及口感平順的享受。

奧奇暖暖 OR-G HOT HEART



風味敘述：

在紅酒上呈現綜合熱帶水果風味，經過煮沸時會把過多的酒精蒸發掉，但卻會保留許多熱帶水果香氣在其中，飲用時會有芒果，鳳梨的香甜，Bastille 1789 威士忌濃郁滑順的薄荷肉桂香氣。



酒譜(調製方式)：

OR-G 45ml - Bastille 1789 15ml

紅酒 45ml - 可樂 90ml

檸檬 1/4 舟 - 柳橙 1/4 舟

丁香約三粒

酒譜(調製方式)：

利用加熱原理先將OR-G 45ml，Bastille 1789 15ml，紅酒 45ml，可樂 90ml 加熱到75度，放入丁香約三粒，檸檬 1/4 舟，柳橙 1/4 舟擠完汁後也將果皮加入一起煮，加熱到85度時就可，過濾後倒入杯中可依照個人口感來決定是否要加入熱水。

QUIKIE

.5 oz OR-G

1 oz Tequila, shaken and poured into a sugar rimmed shot glass.





CARIEL VANILLA VODKA

VANILLA THE MOON



利用蛋黃滑順的口感來包裹材料，令調出來的酒液可以瞬間爆發，在口中產生強烈的香草香氣，久久不散，飲用後會有回甘的焦糖香氣留在口中。

杯子：雞尾酒杯
材料：
CARIEL VANILLA VODKA 2oz
DAR RUM 0.5oz
牛奶1oz
VANILLA SYRUP 1oz
蛋黃1顆
肉桂少許

做法：
將材料加入雪克杯中與冰塊充分混合後，倒入尾雞杯，可以灑上肉桂粉增加香草的香氣。



CARIEL
VANILLA VODKA

香草趣



杯子：老式酒杯
材料：
CARIEL香草伏特加 1.5 oz
檸檬汁 0.5 oz
砂糖2茶匙
萊姆汁 1 oz
椰子香甜酒 0.5 oz

做法：
先將材料加入杯中攪拌均勻後，加入碎冰，即可飲用。



CARIEL
VANILLA VODKA

香草凱迪拉克



杯子：雞尾酒杯
材料：
CARIEL 1.5 oz
白可可香甜酒 1.5 oz
加里安諾酒 1.5 oz
鮮奶油 1.5 oz

做法：
將材料與冰塊直接在杯中混合後，倒入杯中即可。



CARIEL
VANILLA VODKA

香草費斯



杯子：高球杯
材料：
CARIEL香草伏特加 1.5 oz
青蘋果香甜酒 1 oz
檸檬汁 0.5 oz
糖水0.5 oz
蘇打水加到八分滿

做法：
將材料加入杯中與冰塊適當攪拌後，加入蘇打汽水到八分滿。



CARIEL
VANILLA VODKA

CARIEL PORN STAR MARTINI



杯子：雞尾酒杯
材料：
80ml 凱烈香草伏特加
15 ml 百香果利口酒
半顆新鮮百香果肉
15ml 香草糖漿
100ml 香檳或不甜的汽泡酒

做法：
先將杯口沾上少許糖粉，將材料加入冰塊混合調製後，倒入雞尾酒杯，再加入香檳或不甜的汽泡酒。



CARIEL
VANILLA VODKA

CARIEL VANILLA MARTINI



杯子：雞尾酒杯
材料：
75 ml 凱烈香草伏特加
15 ml Martini Dry
15 ml 柑橘利口酒
玫瑰糖漿少許

做法：
將所有材料倒入至調酒器具中，以攪拌的方式把香氣帶出來，倒入杯中後，將柳橙皮及檸檬皮切細絲放入酒杯中。



CARIEL
VANILLA VODKA



CARIEL VANILLA VODKA

CARIEL KIWI



杯子：可林杯
 材料：
 60 ml 凱烈香草伏特加
 15 ml 檸檬汁
 1顆 奇異果
 30 ml 摩奇多果露(Mojito果露)

做法：
 將材料與奇異果攪拌均勻，
 加入冰塊混合後，倒入加滿
 碎冰的杯子，杯口用奇異果
 切片來裝飾。



CARIEL ESPRESSO MARTINI



杯子：雞尾酒杯
 材料：
 60 ml 凱烈香草伏特加
 30 ml 濃縮咖啡
 30 ml Kahlua
 咖啡豆少許

做法：
 將材料加入冰塊混合後，倒
 入雞尾酒杯，在放置烘烤過
 的咖啡豆增加香氣及裝飾。



CARIEL VANILLA SPICE



杯子：可林杯
 材料：
 30 ml 凱烈香草伏特加
 70 ml 薑汁汽水
 15 ml 檸檬汁

做法：
 採用直調方式，先將杯子加
 滿冰塊，加入凱烈香草伏特
 加及檸檬汁，最後將薑汁汽
 水加到八分滿，放置檸檬片
 作為裝飾。



CARIEL VANILLA TEMPTATION



杯子：可林杯
 材料：
 30 ml 凱烈香草伏特加
 70 ml 蘋果汁
 15 ml 檸檬汁

做法：
 將材料及冰塊加入器具中，
 調合過後倒入可林杯中，加
 上一片檸檬片裝飾。



冬季戀曲 WINTER LOVE



風味敘述：
 日式抹茶牛奶加上Cariel香草風味
 伏特加，帶出細緻的香草風味，並
 與蜜紅豆綿密的口感譜出令人戀愛的
 感覺，花生湯圓的甜順，讓甜而
 不膩的感覺溫暖了寒冬氣候。

酒譜(調製方式)：
 熱鮮奶 90ml
 抹茶粉10克
 Cariel Vanilla Vodka 30ml
 蜜紅豆15克
 湯圓三顆(花生湯圓)

酒譜(調製方式)：
 先將熱鮮奶 90ml與抹茶粉10克
 攪拌均勻備用，加入Cariel Vanilla
 Vodka 30ml，蜜紅豆15克，湯圓
 三顆(花生湯圓)。





BASTILLE™

HAND-CRAFTED WHISKY

1789

BASTILLE 曼哈頓



杯子：雞尾酒杯

材料：

BASTILLE 2 oz

甜苦艾酒 0.5 oz

苦精 1 DASHES

紅櫻桃1顆

做法：

將材料與冰塊直接在杯中混合後，以紅櫻桃做為裝飾即可。



BASTILLE™
HAND-CRAFTED WHISKY
1789

BASTILLE 冰酒



杯子：高球杯

材料：

BASTILLE 2 oz

檸檬汁 0.5 oz

糖水 0.5 oz

苦精 2 DASHES

薑汁汽水 加到八分滿

做法：

將材料加入杯中與冰塊適當攪拌後，加入薑汁汽水到八分滿。



BASTILLE™
HAND-CRAFTED WHISKY
1789

BASTILLE 醇



杯子：老式酒杯

材料：

BASTILLE 2 oz

咖啡香甜酒 1 oz

做法：

將材料與冰塊直接在杯中混合後，以紅櫻桃做為裝飾即可。



BASTILLE™
HAND-CRAFTED WHISKY
1789

BASTILLE 側車



杯子：雞尾酒杯

材料：

BASTILLE 2 oz

柑橘酒 1 oz

檸檬汁 1 oz

做法：

將材料加入雪克杯中，混合均勻後，注入雞尾酒杯中。



BASTILLE™
HAND-CRAFTED WHISKY
1789



BASTILLE™

HAND-CRAFTED WHISKY

1789

奧林匹克



杯子：雞尾酒杯

材料：

BASTILLE 1.5 oz

柑橘香甜酒 1.5 oz

柳橙汁 1.5 oz

做法：

將材料與冰塊直接在杯中混合後，以檸檬片做為裝飾即可。



亞歷山大



杯子：雞尾酒杯

材料：

BASTILLE 1.5 oz

白可可香甜酒 1 oz

鮮奶油 1oz

做法：

將材料加入杯中與冰塊適當攪拌後，注入雞尾酒杯，視喜好可灑些豆蔻粉。



FRENCH ROMANTIC 法式情懷



材料：

Bastille 45ml

義式濃縮咖啡45ml

熱鮮奶45ml

少許焦糖、咖啡豆

奶泡、棉花糖、肉桂

風味敘述：

這杯熱調酒很適合在寒流來臨的時候，喝上可以令人暖和的調酒，少許的Bastille1789 威士忌，帶出水果的熟成香氣，也是這杯調酒主要出現的靈魂象徵，咖啡豆與棉花糖除了在做Garnish也是帶著綿密的口感，使用肉桂棒在攪拌時會把肉桂的味道與Bastille1789會產生獨特的融合風味。

酒譜(調製方式)：

Bastille 45ml，義式濃縮咖啡45ml，熱鮮奶45ml，利用少許的焦糖在杯內劃上圖案，讓在飲用時可以帶出少許的焦糖風味，最後在上層覆蓋上奶泡，放上少許剛烘烤的咖啡豆，棉花糖，肉桂即可。

奧奇暖暖 OR-G HOT HEART



酒譜(調製方式)：

OR-G 45ml - Bastille1789 15ml

紅酒 45ml - 可樂90ml

檸檬1/4舟、柳橙1/4舟

丁香約三粒

風味敘述：

在紅酒上呈現綜合熱帶水果風味，經過煮沸時會把過多的酒精蒸發掉，但卻會保留許多熱帶水果香氣在其中，飲用時會有芒果，鳳梨的香甜，Bastille1789威士忌濃郁滑順的薄荷肉桂香氣。

酒譜(調製方式)：

利用加熱原理先將OR-G 45ml，Bastille1789 15ml，紅酒 45ml，可樂90ml加熱到75度，放入丁香約三粒，檸檬1/4舟，柳橙1/4舟擠完汁後也將果皮加入一起煮，加熱到85度時就可，過濾後倒入杯中可依照個人口感來決定是否要加入熱水。

