



TRADUCCIÓN: NARU-KUN / K-PROJECT WORLD

Informe de Planificación de GoRa Vol.1:

En primer lugar, mira la escena de arriba.

Anko Martini. Es un cóctel que la "mujer que come cien kilos de anko por año", Teniente de "Scepter 4", Seri Awashima, le ordena a Izumo Kusanagi.

El anko está bien. El martini es bueno. ¿Pero por qué combinar esto?

Kusanagi, que suele ser tan barato como para golpear a Awashima con una boca ligera, es un plato que "solo amo mi hobby".

Esta vez, haré todo lo posible para reproducirlo con toda la fuerza de la oficina de GoRA. En primer lugar, vendemos más sake.

Esto no es exageración ni nada...

Primero en el refrigerador.



Casi licor excepto para sazonar. Al final de la reunión, lo primero que tengo que hacer es lavarme con una cerveza, tengo un extraño alienígena que refresca mi cerveza rara.

Además, los aguardientes destilados como el whisky se almacenan a temperatura ambiente en el estante exterior. Sake como junmai y ginjo que deseo mantener frío en la sala de verduras.

Además, la ginebra y el vodka se congelan en el congelador.

Una amplia variedad de bebidas alcohólicas que son regalos, comprados o abandonados sin saberlo debido a rutas de adquisición desconocidas. No sabíamos el número total, así que los arreglé un poco. Aquí está la foto.



Un poco más de 40 en total. La cara de la donación de todos viene a mi mente. También estamos tirando en este punto. GoRA es un grupo creativo de alto nivel y sentido que crea trabajos orientados al futuro con múltiples creadores.

No mil bares belo.

Siendo por el momento. También hay docenas de cerveza y chuhai en el almacén, pero lo omito porque es demasiado grande.

Y por alguna razón siempre tengo algo como esto. Por lo general, están al lado de pizarras e impresoras.



Invoca a Takamaru Cicagawa, un hábil escritor junior que comenzó a hacer cócteles como pasatiempo, hace un martini por el momento y hunde bolas de anko en él. Se dice que es terrible. Quiero evitar ser demandado por acoso de poder.

Esto es lo que hizo. Martini es tan delicioso que ni siquiera puedo pensar en un aficionado. Y enciéndelo.



¿Oh? No se ve tan mal. Se ve bastante delicioso. Pero cuando lo revuelvo...



Sip. Se vuelve como agua turbia. Cuando lo bebo...

¿Oh? ¡Oh! ¡Sopa en polvo!

Sip. Sopa en polvo con alcohol. No, no está mal. No era sorprendentemente malo, pero se convirtió en polvo de sopa fría con un olor a pescado. Para ser honesto, no estoy en agonía, pero no quiero pagar ningún dinero.

No termines aquí. Alguien de GoRA dijo. Realmente debería haber potencial.

Si nos detenemos aquí, el futuro de Anko se cerrará.

Por lo tanto...

Decidí pedirle ayuda a un profesional.

Profesional entre profesionales que también han ganado premios en concursos de cócteles.
Hice una solicitud irrazonable a esa persona.

"¿Puedo tomar un cóctel con anko?"

Bar Base.

Katsunori Wachi.

Somos maestros del bar auténtico favorito de GoRA en Ikebukuro.



"¿Es posible?" Wachi escuchó el egoísmo de esos clientes habituales con una cara preocupada.

Aproximadamente dos semanas después, fuimos llamados por el Sr. Wachi y fuimos testigos de dos cócteles.

¡Eso es!





¡Qué cóctel precioso, hermoso e instantáneo! La negrura de la pasta de frijol rojo no es muy rugosa.

En primer lugar, este es el amor oriental (me lo pongo sin permiso).



Un montón de canela, estilo japonés dulces. Dulzura suave y elegante como Yatsushashi crudo de alta calidad transformado en sake. Es realmente elegante que la menta huela débilmente.

Seguido por Pink Ray (también nombrado aquí).



Si el amor oriental que mencioné antes era Yatsunashi, esta es Sakura Mochi. Los sabores del licor de cereza, la crema fresca y el sabor a vainilla combinan bien. Una maravillosa colaboración entre dulces japoneses y dulces occidentales que se siente como helado de cereza. Es salado. ¡O más bien profesional!

Realmente asombroso.

¡Los cócteles son tan hermosos que a las chicas que no sean Awashima les encantará!

La conclusión de este proyecto.

El anko es suficiente para hacer un cóctel.

Nota: Sin embargo, se requieren manos profesionales.

Este es el Bar Base del que me he ocupado esta vez.

Bar Base 1-23-8 Higashiikebukuro, Toshima-ku.

Tokyo 170-0013 Higashiikebukuro ISK Building 203

Tel: 03-3987-8603

Sin embargo, tengan en cuenta que los cócteles anteriores se solicitaron especialmente y se hicieron esta vez, por lo que no siempre están disponibles.

Además, esta es la receta de Oriental Love y Pink Ray.

◆ Amor oriental (seudónimo) ◆

Ron oscuro 20 mm

Licor de anizet 20 mm

Crema fresca 15 mm

Koshian 2. Cucharita de licor de menta blanca 1 cucharadita de canela en polvo. Cantidad apropiada.

Mini Daifuku

◆ Rayo rosado (seudónimo) ◆

Vodka con sabor a vainilla 20 mm

Licor de sakura 20 mm

Crema fresca 15 mm de pasta de frijol blanco 2 cucharaditas de sal 1/2 cucharadita de mini Daifuku (colorea y sazona con licor de cerezas y jarabe de granada).

Si puedes recordarlo, ¡hazlo!