

HWAYO COCKTAIL RECIPE

화요 칵테일 레시피





불로 다스린 귀한 술, 화요

강하지만 부드러운, 가장 한국을 담은 술 화요.
화요로 만든 칵테일을 즐겨보세요.

Drink Spirit

화요 X.Premium

화려하고 우아하며
밸런스가 뛰어난
최상급 싱글 라이스 위스키

화요 53

쌀로 빚을 수 있는
향과 맛의 결정체



화요 25

원재료의 향이 풍부한
프리미엄 증류주의 정석



화요 41

뛰어난 균형감의
한국 유일의 화이트스피릿



화요 17

목넘김이 부드럽고 정갈하며
깔끔하게 즐길 수 있는 증류주



CONTENTS 목차

I. HWAYO HIGHBALL COCKTAIL

화요 하이볼 칵테일 다양한 음료, 과일, 허브를 이용해 다채로운 맛과 향을 지닌 화요 하이볼 칵테일 레시피

- Original Highball 오리지널 하이볼
- Yuzu Highball 유자 하이볼
- Grapefruits Highball 자몽 하이볼
- X.P Perfect Highball 엑스피 퍼펙트 하이볼

2. HWAYO HOME COCKTAIL

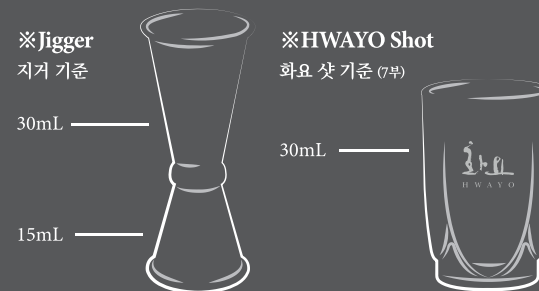
화요 홈 칵테일 특별한 술을 즐기고 싶은 날, 어디서나 쉽게 만드는 화요 칵테일 레시피

- HWAYO Lemon Tonic 화요 레몬 토닉
- HWAYO Lime Mojito 화요 라임 모히토
- Oriental HWAYO 오리엔탈 화요
- HWAYO Very Berry 화요 베리 베리
- HWAYO Apple Ginger 화요 애플 진저
- Tropical HWAYO 트로피컬 화요

3. HWAYO SIGNATURE COCKTAIL

화요 시그니처 칵테일 화요 고유의 맛과 향을 간직한 시그니처 칵테일 레시피

- Pine Forest Julep 파인 포레스트 줄레프
- Shine Musket Martini 샤인 머스켓 마티니
- HWAYO Negroni 화요 네그로니
- HWAYO Citrus Tonic 화요 시트러스 토닉
- Yeoju Mule 여주 물
- Sea Side Fizz 시 사이드 피즈
- Korean Sweet Dream 코리안 스위트 드림
- Rice & Rice 라이스 앤 라이스
- Arboretum 수목원
- X.P Sour 엑스피 사워



HWAYO HIGHBALL COCKTAIL

‘ 화요 하이볼 칵테일 ’

다양한 음료, 과일, 허브를 이용해
다채로운 맛과 향을 지닌 화요 하이볼 칵테일 레시피



Grapefruits Highball (자몽 하이볼) - p.10
화요41의 깊은 풍미에 자몽향이 가미된 칵테일



Original Highball

‘오리지널 하이볼’

화요25의 부드러운 풍미와 스파클링 워터, 레몬의 상큼함이 어우러진 깔끔한 칵테일



**BASED ON
HWAYO 25**



INGREDIENTS

화요25 45mL

레몬 웨지 ⅓ 조각

스파클링 워터 Fill Up

METHOD

1. 얼음을 가득 담아 칠링한 하이볼 글라스에 화요25 45mL를
따른 후 ⅓ 크기로 자른 레몬 웨지의 즙을 짜 넣고 저어줍니다.

2. 스파클링 워터를 천천히 글라스에 가득 채운 후
레몬 웨지로 장식합니다.



YUZU HIGHBALL

‘유자 하이볼’

화요41의 깨끗한 맛과 유자, 허브향이 잘 어우러지는 칵테일



BASED ON
HWAYO 41



INGREDIENTS

화요41 45mL

유자청 2tsp

유자 스파클링 워터 Fill Up

소국, 타임 허브

METHOD

1. 얼음을 가득 담아 칠링한 하이볼 글라스에 화요41 45mL를 따른 후 유자청 2tsp을 넣고 저어줍니다.

2. 유자 스파클링 워터를 천천히 가득 채운 후 소국과 타임으로 장식합니다.



GRAPEFRUITS HIGHBALL

‘자몽 하이볼’

화요41의 깊은 풍미에 자몽향이 가미된 칵테일



BASED ON
HWAYO 41

INGREDIENTS

화요41 45mL

자몽 스파클링 워터 Fill Up

자몽 휠 1EA

타임 허브

METHOD

1. 얼음을 가득 담아 칠링한 하이볼 글라스에
화요41 45mL를 따릅니다.
2. 자몽 스파클링 워터를 천천히 가득 채운 후 얇게
슬라이스한 자몽 휠 1조각과 타임으로 장식합니다.



X.P PERFECT HIGHBALL

‘엑스피 퍼펙트 하이볼’

화요X.Premium의 오크향에 기분 좋은 오렌지 향이 더해진 칵테일



BASED ON
HWAYO X.Premium



INGREDIENTS

화요 X.Premium 45mL

스파클링 워터 Fill Up

오렌지 필

METHOD

1. 얼음을 가득 담아 칠링한 하이볼 글라스에 화요X.Premium 45mL를 따라줍니다.
2. 스파클링 워터를 천천히 가득 채운 후 오렌지 필로 글라스 전체에 향을 입히고 칵테일에 장식합니다.

HWAYO HOME COCKTAIL

‘ 화요 홈 칵테일 ’

특별한 술을 즐기고 싶은 날,
어디서나 쉽게 만드는 화요 칵테일 레시피



HWAYO Lemon Tonic (화요 레몬 토닉) - p.16
레몬의 상큼함이 더해져 시원하고 청량한 칵테일



HWAYO LEMON TONIC

‘화요 레몬 토닉’

레몬의 상큼함이 더해져 시원하고 청량한 칵테일



**BASED ON
HWAYO 17**

INGREDIENTS

화요17 30mL

레몬 ½EA

토닉 워터 Fill Up

로즈마리 1Leaf

METHOD

1. 하이볼 글라스에 화요17 30mL를 따르고
레몬 ½개의 즙을 짜서 넣습니다.
2. 글라스에 얼음을 가득 채운 후 토닉 워터를 붓습니다.
3. 가니쉬로 로즈마리 잎 1개를 넣습니다.



HWAYO LIME MOJITO

‘화요 라임 모히토’

휴양지가 떠오르는 상큼하고 시원한 모히또



**BASED ON
HWAYO 25**

INGREDIENTS

화요25 30mL

라임 ½EA

황설탕 1tsp, 민트 5~6 Leaves

토닉 워터 Fill Up

METHOD

1. 하이볼 글라스에 화요25 30mL를 따르고
라임 ½개를 깍둑썰기해 넣습니다.
2. 황설탕 1tsp을 넣고 머들러로 으깁니다.
3. 민트를 넣어 화요에 살짝 적셔주고 얼음을 가득 채웁니다.
4. 토닉 워터를 따르고 잘 저어준 후,
가니쉬로 라임과 민트를 넣습니다.



ORIENTAL HWAYO

‘오리엔탈 화요’

유자와 자몽이 조화롭게 어우러지는 달콤한 칵테일



**BASED ON
HWAYO 25**



INGREDIENTS

화요25 30mL

유자청 2tsp

자몽 주스 Fill Up

자몽 휠 1EA

METHOD

1. 하이볼 글라스에 화요25 30mL를 따른 뒤
유자청 2tsp를 넣고 저어줍니다.
2. 글라스에 얼음과 자몽 주스를 가득 채웁니다.
3. 얇게 슬라이스한 자몽 휠 1개와 민트 잎으로 장식합니다.



HWAYO VERY BERRY

‘화요 베리 베리’

베리의 감칠맛이 느껴지는 새콤달콤한 칵테일



BASED ON
HWAYO 25

INGREDIENTS

화요25 30mL

라즈베리 시럽 10mL

크랜베리 주스 Fill Up

민트 1Leaf, 크랜베리 3-4EA

METHOD

1. 하이볼 글라스에 화요25 30mL를 따르고
라즈베리시럽 10mL를 넣습니다.
2. 글라스에 얼음과 크랜베리 주스를 가득 채웁니다.
3. 가니쉬로 크랜베리와 민트 잎을 넣습니다.



HWAYO APPLE GINGER

‘화요 애플 진저’

사과, 진저의 향이 어우러져 한층 더 풍성한 맛을 지닌 칵테일



BASED ON
HWAYO 41

INGREDIENTS

화요41 30mL

애플 주스, 진저에일 각 Half

사과 슬라이스

로즈마리 1Leaf

METHOD

1. 하이볼 글라스에 화요41 30mL를 따르고 얼음을 가득 채웁니다.
2. 애플 주스와 진저에일을 1:1 비율로 넣습니다.
3. 가니쉬로 사과 슬라이스와 로즈마리 잎을 넣습니다.



TROPICAL HWAYO

‘트로피컬 화요’

열대과일 향이 풍부한 상큼하고 달콤한 칵테일



**BASED ON
HWAYO 41**



INGREDIENTS

화요41 30mL

패션프루트 시럽 10mL

오렌지 주스, 파인애플 주스 각 Half

오렌지 휠, 체리 각 1EA

METHOD

1. 하이볼 글라스에 화요41 30mL를 따르고
패션프루트 시럽 10mL를 넣습니다.
2. 글라스에 얼음을 가득 채운 후 오렌지 주스와
파인애플 주스를 1:1 비율로 넣습니다.
3. 얇게 슬라이스한 오렌지 휠과 체리 1개를 가니쉬로 올립니다.

HWAYO SIGNATURE COCKTAIL

‘ 화요 시그니처 칵테일 ’

화요 고유의 맛과 향을 간직한
시그니처 칵테일 레시피

Korean Sweet Dream (코리안 스위트 드림) - p.42

우리 전통 음료인 수정과를 칵테일로 표현, 계피향이 은은하게 풍기는 달콤한 칵테일





Pine Foresst Julep

‘파인 포레스트 줄레프’

참나물의 향긋함과 소나무의 시원한 향이 잘 어우러진 상쾌한 칵테일



BASED ON
HWAYO 25

INGREDIENTS

화요25 40mL

황설탕 2tsp

솔의눈(솔향 음료) Fill Up

참나물 5~6Leaves, 소국

METHOD

1. 줄레프 글라스에 화요25 40mL를 따르고 참나물잎 5장과 황설탕 2tsp를 넣은 후 머들러로 으깁니다.
2. 크러쉬드 아이스와 솔의눈(솔향 음료)을 가득 채웁니다.
3. 가니쉬로 소국과 참나물 잎을 넣습니다.



SHINE MUSKET MARTINI

‘샤인머스켓 마티니’

샤인머스켓이 지닌 달콤한 맛과 진한 망고향이 느껴지는 칵테일



**BASED ON
HWAYO 25**



INGREDIENTS

화요25 40mL

샤인머스켓 9EA

청포도 주스 80mL

블루퀴라소 시럽 3mL

METHOD

1. 먼저 칵테일 글라스를 차갑게 칠링합니다.
2. 셰이커에 샤인머스켓 6알, 화요25 40mL를 넣고
머들러로 으깁니다.
3. 청포도 주스 80mL를 넣고 얼음을 가득 채워 셰이킹한 후
칵테일 글라스에 따릅니다.
4. 블루퀴라소 시럽을 가라앉히게 따른 후 살짝 저어줍니다.
5. 가니쉬로 샤인머스켓 3알을 픽에 꽂아 얹습니다.



HWAYO NEGRONI

‘화요 네그로니’

썩썩한 맛으로 시작해 단맛으로 마무리되는 매력적인 비터스위트 타입의 칵테일



BASED ON
HWAYO 41



INGREDIENTS

화요41 20mL

캄파리 20mL

스윗버무스 20mL

오렌지 비터 1Dash

오렌지 슬라이스 1EA

METHOD

1. 온더락스 글라스에 화요41, 캄파리, 스윗버무스를 각각 20mL 씩 넣습니다.
2. 오렌지 비터 1Dash를 넣고 얼음을 가득 채운 후 저어줍니다.
3. 얇게 슬라이스한 오렌지 쥬스를 넣고 오렌지 껍질의 오일을 글라스 전체에 뿌린 후 칵테일에 넣습니다.



HWAYO CITRUS TONIC

‘화요 시트러스 토닉’

시트러스 과일인 라임, 레몬, 오렌지의 상큼하고 청량함이 느껴지는 칵테일



**BASED ON
HWAYO 41**



INGREDIENTS

화요41 40mL

라임, 레몬, 오렌지 훔 각 1EA

토닉 워터 Fill Up

파인애플 분자 거품

METHOD

1. 하이볼 글라스에 화요41 40mL를 따라줍니다.
2. 순서대로 얼음 1개, 라임 훔 1, 얼음 1개, 레몬 훔 1, 얼음 1개, 오렌지 훔 1을 넣고 토닉 워터를 따라줍니다.
3. 파인애플 향이 나는 분자거품을 올려줍니다.



YEOJU MULE

‘여주 물’

상큼한 라임, 청량한 진저비어에 풍성한 스모키향이 더해진 칵테일



BASED ON
HWAYO 41

INGREDIENTS

화요41 40mL

라임 ½EA

진저 시럽 5mL

진저비어 90mL

스타아니스, 시나몬스틱

METHOD

1. 온더락스 글라스에 화요41 40mL를 따르고
라임 ½개를 스퀴저로 짜 넣은 후 진저 시럽 5mL를 넣습니다.
2. 얼음을 가득 채우고 진저비어를 따릅니다.
3. 스퀴저했던 라임을 가니쉬로 넣고 그 위에 스타아니스,
시나몬스틱을 올린 후 토치로 태워 향을 입힙니다.



Sea Side Fizz

‘시 사이드 피즈’

푸르른 바다가 떠오르는 시원하고 청량한 맛의 칵테일



BASED ON
HWAYO 41



INGREDIENTS

화요41 30mL
블루퀴라소 시럽 5mL
레몬 주스 30mL
슈가게인 시럽 10mL
스프라이트 Fill Up
백설탕

METHOD

1. 차갑게 칠링한 샴페인 글라스 림 부분에 백설탕을 문힙니다.
2. 셰이커에 화요41, 블루퀴라소 시럽, 레몬 주스, 슈가게인 시럽을 셰이킹한 후 잔에 따릅니다.
3. 스프라이트를 가득 채웁니다.

KOREAN SWEET DREAM

‘코리안 스위트 드림’

우리 전통 음료인 수정과를 칵테일로 표현. 계피향이 은은하게 풍기는 달콤한 칵테일



BASED ON
HWAYO 53

INGREDIENTS

화요53 40mL

생강청 1tsp

수정과 30mL

진저 비어 30mL

드라이 레몬, 대추, 호두, 시나몬스틱

METHOD

1. 셰이커에 화요53 40mL, 생강청 1tsp, 수정과를 넣고 셰이킹한 후 찻잔에 따릅니다.
2. 진저비어를 따르고 저어준 후 드라이 레몬, 대추, 호두, 시나몬스틱을 가니쉬로 올립니다.



Rice & Rice

‘라이스 앤 라이스’

고소한 쌀 향이 나는 담백한 칵테일. 인삼을 한입 베어 문 채 한 모금 마시면 금상첨화.



BASED ON
HWAYO 53



INGREDIENTS

화요53 40mL

꿀 10mL

아침햇살(쌀음료) 90mL

식용 장미

METHOD

1. 셰이커에 화요53 40mL, 꿀, 아침햇살(쌀음료)을 넣고 셰이킹합니다.

2. 차갑게 칠링한 칵테일 글라스에 따른 후 인삼과 식용장미 1송이를 가니쉬로 올립니다.



Arboretum

‘수목원’

짙은 초록 내음과 꽃 향기 가득한 수목원이 떠오르는 싱그러운 칵테일



BASED ON
HWAYO X.Premium

INGREDIENTS

화요X.Premium 40mL

애플 리큐어, 엘더플라워 리큐어 각 15mL

레몬 주스 10mL

토닉 워터 Fill Up

바질 3~4Leaves, 식용 꽃

METHOD

1. 셰이커에 화요X.Premium과 바질 잎을 넣고 저은 후,
애플과 엘더플라워 리큐어, 레몬 주스를 넣고 흔듭니다.

2. 더블스트레이너(거름망)로 걸러내 하이볼 글라스에 따릅니다.

3. 얼음을 가득 채우고 토닉 워터를 따른 후,
바질 잎과 식용 꽃으로 장식합니다.



X.P SOUR

‘엑스피 사워’

화요X.Premium을 더욱 가볍고 부드럽게 즐길 수 있는 상큼한 칵테일



BASED ON
HWAYO X.Premium



INGREDIENTS

화요X.Premium 40mL

레몬 주스 15mL

설탕 시럽 10mL

계란 흰자

양고스트라 비터 2Dash

식용 금가루

METHOD

1. 셰이커에 화요X.Premium, 레몬 주스, 설탕 시럽, 계란 흰자, 비터를 넣고 셰이킹 후, 얼음을 넣고 강하게 셰이킹합니다.
2. 더블스트레이너로 걸러내어 소서 글라스에 따릅니다.
3. 하얀 폼 위에 식용 금가루를 뿌립니다.



HWAYO COCKTAIL RECIPE

화요 칵테일 레시피

화요 | HWAYO

서울 사무소
05718 서울시 송파구 중대로 109 대동빌딩 11층
T. 02) 3442-2730 | F. 02) 3442-2038

본사 / 생산·물류센터
12663 경기도 여주시 가남읍 경충대로 848

홈페이지 hwayo.com
페이스북 @hwayodrink
인스타그램 @hwayo.official
유튜브 @hwayodrink

Copyright 2020 HWAYO all rights reserved.

본 책자에 수록된 이미지 및 콘텐츠의 저작권은 화요에 있으며 도용 및 무단 복제를 금합니다.
The information in this book shall not be duplicated, used or disclosed in whole or in part for any purpose.

화요
H W A Y O



H W A Y O