

无事楼

道系特调配方手册

共 17 款 · 大字版



沧溟观澜

沧溟观碧澜，一酌忘尘烦

墨蓝 + 浅蜜双层

沧溟观澜

22元

沧溟观碧澜，一酌忘尘烦

酒体颜色：墨蓝 + 浅蜜色双层

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 蓝蝴蝶浸泡水 160ml
- 荔枝汁 140ml
- 香水柠檬汁 30ml
- 水蜜桃风味糖浆 10ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、荔枝汁60ml、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，摇晃12秒；
2. 700ml出品杯加满冰块，底层倒入稀释后的蓝蝴蝶浸泡水，再加入剩余荔枝汁80ml；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入雪克果香液，形成下层墨蓝、上层浅蜜色的撞色分层；
4. 液面撒金桂花碎，杯口插蓬莱松；

【风味】

荔枝清甜，淡淡的桃香，柠檬酸提亮，草本酒香柔和，蓝撞浅金，国风碧落蓝，拍视频极具辨识度



道海浮生

无事配椰汁，浮生少心事
奶雾米白带浅粉调

道海浮生

20元

无事配椰汁，浮生少心事

酒体颜色：奶雾米白，带浅粉调

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 厚椰乳 220ml
- 荔枝汁 160ml
- 香水柠檬汁 30ml
- 水蜜桃风味糖浆 13ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、荔枝汁60ml、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，扣紧雪克杯摇晃12秒；
2. 700ml出品杯加满新鲜冰块，杯中倒入剩余荔枝汁100ml打底；
3. 将雪克混合液滤入杯中，倒扣吧勺沿杯壁缓慢淋入厚椰乳，形成奶雾上层；
4. 液面轻轻撒一层金桂花碎，杯口插薄荷芽；

【风味】

椰乳醇厚奶感 + 荔枝蜜甜，淡淡的桃子香打底，柠檬酸平衡腻感，微弱草本酒香藏在后调，入口顺滑柔和



人间安渡

无事兑玄米，万事不扰你

底层墨蓝 · 上层浅橘撞色

人间安渡

20元

无事兑玄米，万事不扰你

酒体颜色：底层墨蓝，上层浅橘撞色

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 红西柚浓缩汁 40ml
- 蓝蝴蝶浸泡水 145ml
- 香水柠檬汁 35ml
- 水蜜桃风味糖浆 10ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、红西柚浓缩汁、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，摇晃14秒；
2. 700ml杯中加满冰块，倒入蓝蝴蝶浸泡水打底；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入雪克果香混合液，蓝底上浮橘色，撞色通透层次；
4. 杯口放一片香水柠檬，撒少量金桂花碎点缀，杯侧插蓬莱松；

【风味】

西柚微苦 + 蝶豆水草本清感，叠加淡淡的桃香，柠檬提亮，清爽解腻，夜市一眼抓人



山海归宁

无事桑果兑，俗世皆可退

深紫红色

山海归宁

22元

无事桑果兑，俗世皆可退

酒体颜色：深紫红色

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 桑葚汁 195ml
- 红西柚浓缩汁 35ml
- 香水柠檬汁 30ml
- 水蜜桃风味糖浆 10ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、红西柚浓缩汁、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，摇晃12秒；
2. 700ml出品杯加满冰块，倒入桑葚汁打底；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入雪克混合液，深浅果色形成渐变层次；
4. 液面撒玫瑰碎，杯壁贴洛神花装饰，杯口轻插薄荷芽；

【风味】

桑葚浓郁浆果甜，西柚微微苦底，底层一丝桃香，柠檬酸平衡厚重，浆果香气饱满



云墟赴遥

云墟赴远遥，微醺解尘劳
粉紫奶雾色

云墟赴遥

22元

云墟赴远遥，微醺解尘劳
酒体颜色：粉紫奶雾色

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 厚椰乳 210ml
- 桑葚汁 105ml
- 香水柠檬汁 25ml
- 水蜜桃风味糖浆 10ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、桑葚汁25ml、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，摇晃12秒；
2. 700ml冰杯加满冰块，倒入剩余桑葚汁80ml打底，滤入雪克果浆基底；
3. 倒扣吧勺沿杯壁缓慢淋入厚椰乳，形成粉紫奶雾分层；
4. 液面撒金桂花碎，杯口放薄荷芽；

【风味】

粉紫奶雾质地，桑葚果香融合椰乳温润，淡淡的桃香衬托，酒香极柔和，女生首选



松涧渡川

松涧渡平川，烦忧付酒间

通透红琥珀

松涧渡川

22元

松涧渡平川，烦忧付酒间

酒体颜色：通透红琥珀

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 山楂汁 175ml
- 红西柚浓缩汁 35ml
- 香水柠檬汁 30ml
- 水蜜桃风味糖浆 9ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、红西柚浓缩汁、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，摇晃14秒；
2. 700ml冰杯加满冰块，倒入山楂汁打底；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入雪克混合液，形成琥珀渐变层次；
4. 杯口放柠檬片，撒少量玫瑰碎，搭配迷迭香；

【风味】

山楂醇厚酸甜，西柚微苦拉长尾韵，微弱桃香辅助增甜，风味厚重有层次，男生很爱



星野归棹

星野泛归棹，俗世皆忘掉

暗墨灰紫

星野归棹

22元

星野泛归棹，俗世皆忘掉

酒体颜色：暗墨灰紫

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 冰红茶 160ml
- 红西柚浓缩汁 40ml
- 香水柠檬汁 30ml
- 水蜜桃风味糖浆 9ml
- 植物炭黑粉 微量

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入酒、冰红茶40ml、西柚汁、柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，加入微量炭黑粉，封杯大力摇晃15秒；
2. 700ml冰杯加满冰块，倒入剩余冰红茶120ml打底；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入墨色雪克液，深浅分层，暗黑流动感；
4. 杯口插迷迭香枝条，撒金桂花碎；

【风味】

红茶醇厚搭配西柚微苦，淡淡的桃香柔和苦味，炭黑粉只改变颜色不改变味道，暗黑国风酒体，拍视频必爆



青崖寻渡

青崖一寻渡，尘事皆轻度

浅蜜橘色

青崖寻渡

20元

青崖一寻渡，尘事皆轻度

酒体颜色：浅蜜橘色

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 荔枝汁 170ml
- 红西柚浓缩汁 30ml
- 香水柠檬汁 35ml
- 水蜜桃风味糖浆 10ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、红西柚浓缩汁、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，摇晃12秒；
2. 700ml冰杯加满冰块，倒入荔枝汁打底；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入雪克酸香混合液，浅橘渐变层次；
4. 杯面放薄荷芽，撒少量金桂花碎；

【风味】

荔枝清甜打底，西柚 + 柠檬带来清爽酸感，淡淡的桃香复合果香，干净通透，解腻，夜市走量款



玄渚听潮

玄渚静听潮，心事随风消

墨暗紫

玄渚听潮

22元

玄渚静听潮，心事随风消

酒体颜色：墨暗紫

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 桑葚汁 165ml
- 冰红茶 70ml
- 香水柠檬汁 22ml
- 水蜜桃风味糖浆 9ml
- 植物炭黑粉 微量

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆、炭黑粉，摇晃15秒，调出墨色原液；
2. 700ml冰杯加满冰块，倒入桑葚汁 + 冰红茶混合打底；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入墨色原液，墨色缓缓下沉晕染；
4. 液面漂浮洛神花，点缀玫瑰碎，杯口迷迭香；

【风味】

桑葚浆果甜搭配红茶醇香，淡淡的桃香融合果香，柠檬酸中和，国风墨紫酒体，视觉冲击力极强



汀鹤辞晚

汀鹤辞向晚，浊酒慰尘烦
浅茶奶雾绿

汀鹤辞晚

24元

汀鹤辞向晚，浊酒慰尘烦

酒体颜色：浅茶奶雾绿

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 厚椰乳 210ml
- 茉莉绿茶 115ml
- 香水柠檬汁 26ml
- 水蜜桃风味糖浆 9ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、茉莉绿茶30ml、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，摇晃12秒；
2. 700ml冰杯加满冰块，倒入剩余茉莉绿茶85ml打底，滤入雪克果浆；
3. 倒扣吧勺沿杯壁缓慢淋入厚椰乳，棕绿奶雾分层；
4. 杯口放清香木枝条，撒金桂花碎；

【风味】

厚椰乳柔化茉莉茶香，淡淡桃香打底，柠檬酸柔和，口感温润高级，适合偏爱柔和口感客人



雾川寻屿

雾川寻孤屿，微醺忘尘绪
蜜桃粉橘

雾川寻屿

22元

雾川寻孤屿，微醺忘尘绪

酒体颜色：蜜桃粉橘

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 荔枝汁 185ml
- 红西柚浓缩汁 35ml
- 香水柠檬汁 24ml
- 水蜜桃风味糖浆 10ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、红西柚浓缩汁、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，摇晃12秒；
2. 700ml冰杯加满冰块，倒入荔枝汁打底；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入雪克混合液，粉橘渐变；
4. 杯口放柠檬片，撒玫瑰碎，杯口插薄荷芽，可放糯米蝴蝶纸漂浮液面；

【风味】

荔枝蜜香为主，西柚微酸提亮，桃香叠加，粉橘温柔色调，打卡爆款



尘阙枕风

尘阙且枕风，小酌慰匆匆

浅蓝透金渐变

尘阙枕风

20元

尘阙且枕风，小酌慰匆匆

酒体颜色：浅蓝透金渐变

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 蓝蝴蝶浸泡水 170ml
- 红西柚浓缩汁 30ml
- 香水柠檬汁 40ml
- 水蜜桃风味糖浆 9ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、红西柚浓缩汁、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，摇晃13秒；
2. 700ml冰杯加满冰块，倒入稀释蓝蝴蝶水打底；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入雪克酸液，下层浅蓝、上层浅金通透渐变；
4. 杯口蓬莱松装饰，撒金桂花碎；

【风味】

柠檬鲜酸搭配蝶豆水清润草本感，淡淡的桃香衬托，干净清爽，不厚重，复购很高



霄涯渡阙

霄涯渡城阙，得失皆可阅

深橘红

霄涯渡阙

24元

霄涯渡城阙，得失皆可阅

酒体颜色：深橘红

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 红西柚浓缩汁 70ml
- 冰红茶 90ml
- 香水柠檬汁 30ml
- 水蜜桃风味糖浆 7ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，摇晃14秒；
2. 700ml冰杯加满冰块，倒入红西柚浓缩汁 + 冰红茶打底；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入雪克原液，橘红层次流动；
4. 迷迭香枝条装饰，少量玫瑰碎撒液面；

【风味】

西柚的微苦突出，红茶醇厚，少量桃香缓和苦味，适合喜欢有记忆点风味的客人



沧澜叙旧

沧澜叙旧岁，往事皆可退
红金通透

沧澜叙旧

24元

沧澜叙旧岁，往事皆可退

酒体颜色：红金通透

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 山楂汁 175ml
- 荔枝汁 65ml
- 香水柠檬汁 26ml
- 水蜜桃风味糖浆 9ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，摇晃12秒；
2. 700ml冰杯加满冰块，倒入山楂汁 + 荔枝汁打底；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入雪克原液，红金渐变；
4. 洛神花放杯口，撒金桂花碎，搭配清香木；

【风味】

山楂浓郁酸甜，荔枝柔和，一丝桃香点缀，复古果味，很适合拍照传播



灵渚归鹤

灵渚盼归鹤，一酌解尘厄

浅紫红色

灵渚归鹤

22元

灵渚盼归鹤，一酌解尘厄

酒体颜色：浅紫红色

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 荔枝汁 175ml
- 桑葚汁 65ml
- 香水柠檬汁 30ml
- 水蜜桃风味糖浆 10ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，摇晃12秒；
2. 700ml冰杯加满冰块，倒入荔枝汁 + 桑葚汁打底；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入雪克原液，浅紫红渐变；
4. 杯口薄荷芽 + 玫瑰碎装饰；

【风味】

荔枝蜜香为主，桑葚增加浆果厚度，桃香辅助，柠檬压住甜腻，女生爆款



太虚观世

太虚观俗世，烦忧皆散去
玫红渐变紫

太虚观世

24元

太虚观俗世，烦忧皆散去

酒体颜色：玫红渐变紫

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 荔枝汁 120ml
- 桑葚汁 120ml
- 红西柚浓缩汁 35ml
- 香水柠檬汁 28ml
- 水蜜桃风味糖浆 9ml

【制作步骤】

1. 雪克杯加冰，倒入无事楼露酒、红西柚浓缩汁、香水柠檬汁、水蜜桃风味糖浆，大力摇晃15秒；
2. 700ml冰杯加满冰块，倒入荔枝汁 + 桑葚汁打底；
3. 倒扣吧勺，缓慢滤入雪克混合液，多色交融渐变，流动画面极强；
4. 液面撒金桂花碎 + 玫瑰碎，杯口蓬莱松，漂浮糯米蝴蝶纸；

【风味】

三重果香复合，荔枝、桑葚、西柚交织，淡淡的桃香作为底层香气，酸甜层次丰富，聚会首选，拍照氛围感拉满



玄墨阴阳

玄墨载阴阳，浅酌静心藏

黑白太极分层

玄墨阴阳

22元

玄墨载阴阳，浅酌静心藏

酒体颜色：黑白太极分层

【原料】

- 无事楼露酒 8ml
- 无糖白桃气泡水 260ml
- 厚椰乳 240ml
- 水蜜桃风味糖浆 9ml
- 食用竹炭粉 0.1g

【制作步骤】

1. 调壶放入冰块，依次倒入无事楼露酒、无糖白桃气泡水、水蜜桃风味糖浆，加入微量竹炭粉轻轻搅匀，滤除炭渣；
2. 700ml出品杯加满冰块，倒入黑色基底液体；
3. 倒扣吧勺沿杯壁缓慢淋入厚椰乳，形成稳定黑白分层；
4. 极简不撒花碎，杯口插蓬莱松；

【风味】

淡草本酒香，白桃气泡水 + 桃糖浆双重桃香，下层气泡清爽，上层椰乳温润柔和，甜度适中，黑白视觉高级，市集出片首选