

Ocean®

CONNEXION

Inspired Imagination To Remarkable Experience

Your Partner
in Food Service
Pleasure

CONNEXION

BRIDGING VINTAGE PATTERN WITH MODERN AESTHETIC TOUCH

DESIGNED TO CONNECT YOUR INSPIRED IMAGINATION TO REMARKABLE DRINKING EXPERIENCE.

MAKING EVERY NIGHT MEMORABLE.

ผสานความทันสมัยกับสไตล์วินเทจได้อย่างลงตัว

ดีไซน์ที่ออกแบบอย่างพิถีพิถัน ส่งผ่านแรงบันดาลใจในการรังสรรค์เครื่องดื่ม

เพื่อให้ทุกค่ำคืนสังสรรค์น่าจดจำ

Ocean®

MODERN VINTAGE DESIGN

Create a unique drinking experience and add a remarkable and fun style to your bar

ดีไซน์ทันสมัยสไตล์วินเทจ

สร้างประสบการณ์การสังสรรค์สุดพิเศษ และเพิ่มความแปลกใหม่และสนุกสนานให้กับบาร์ของคุณ

UNIQUE SPARKLING REFLECTION

Let your drink creation shine at night through a thick base and a crystal-like cut design

ประกายสะท้อนที่แตกต่าง

เติมประกายความโดดเด่นให้กับเครื่องดื่มในยามค่ำคืน ด้วยลวดลายสไตล์คริสตัล ฮักกิ้งฐานแก้วหนา ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับเครื่องดื่ม

OPERATIONAL EXCELLENCE

Expert size and classic straight shape with a thick wall give peace of mind for use and handling.

ใช้งานสะดวก

ด้วยขนาดแก้วที่ออกแบบให้พอดีกับมาตรฐานการเสิร์ฟเครื่องดื่มแต่ละประเภทพร้อมด้วยดีไซน์ทรงตรงที่เรียบง่าย และผนังแก้วที่หนาพอเหมาะกับการใช้งานในบาร์





COCKTAIL

An icon of cocktail culture, the Cocktail or Martini glass is commonly served “up”, or no added ice to ensure it stays chilled. Its lengthy stem keeps you from warming the booze with your hand. The angular V-shaped line also provides a large surface area for the aroma. Connexion Cocktail with stylishly vintage design stem will give all drinks “something to talk about.”

แก้วค็อกเทลหรือแก้วมาร์ตินี่ ถือเป็นสัญลักษณ์ของวัฒนธรรมค็อกเทลเลยทีเดียว เนื่องจากแก้วค็อกเทลคลาสสิกที่โด่งดังหลายเมนูถูกเสริมในแก้วค็อกเทลนี้ แก้วนี้ใช้สเปคเครื่องดื่มแบบไม่ใส่น้ำแข็ง ก้านแก้วช่วยป้องกันอุณหภูมิจากมือ ทำให้เครื่องดื่มคงความเย็น อีกทั้ง แก้วรูปตัววียังช่วยเผยสีพลาคลิ่นหอม ตีชนกันสมัยพลาคลินส์ตีสนั่นทงจากแก้วคอนเนคชั่น ค็อกเทล ช่วยสร้างประสบการณ์ให้ทุกเครื่องดื่มที่คุณรังสรรค์น่าจดจำ

1527C07
**Connexion
 Cocktail**
 7 oz / 215 ml
 TD 100 mm
 BD 75 mm
 MD 100 mm
 H 166 mm
 Packing 6/24



SPECTRE MARTINI

‘The Next Level of Tequila Twist on Martini for the Refined Drinking Style’
 อีกระดับกับค็อกเทลมาร์ตินี่ที่รังสรรค์ขึ้น
 พิเศษด้วยรสชาติของเตกีล่า

‘The Spectre Martini’ is a twist on Martini with Tequila which is a famous spirit from Mexico. With its unique character combining Vermouth and Benedictine, this cocktail has a surprisingly sophisticated taste, perfect to be the next James Bond’s favorite cocktail and a must-try drink for all.

ค็อกเทลสุดพิเศษนี้ นำเตกีล่าซึ่งเป็นเหล้าที่มีรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์จากเม็กซิโกและได้รับความนิยมาตลอดมาเป็นส่วนผสมหลัก เติมนอร์มูและสิคียร์สนุนีพร อย่างเบบเนดิกทิน ให้ค็อกเทลมีรสชาติที่เข้ากันอย่างลงตัวและมีสไตล์ เป็นเครื่องดื่มคู่ควรสำหรับสุภาพบุรุษอย่าง James Bond ในยุคต่อไป

- 40 ml Tequila Blanco
- 10 ml Dry Vermouth
- 10 ml Bianco Vermouth
- 5 ml Benedictine D.O.M
- 2 Dashes Peychaud’s Bitters

METHODOLOGY: Stir

Stir all ingredients with ice in Connexion Mixing Glass and strain into a chilled Connexion Cocktail glass.

GARNISH: Orange Peel

GLASSWARE: Connexion Cocktail

COUPE

A traditional glass great for serving cocktails and sparkling wines, the Coupe glass is stemmed with a flatter, rounder bowl and typically holds 7 ounces. It is perfect for serving straight-up drinks, shaken or stirred with ice, then served chilled, without ice. The classy modern vintage look of Connexion Coupe will add a touch of elegance to every cocktail.

แก้วคูเป้เป็นแก้วทรงคลาสสิกซึ่งมีความจุประมาณ 7 ออนซ์ ใช้สำหรับค็อกเทลต่างๆ โดยใช้วิธีการเขย่าหรือคนผสมแบบไม่ใส่น้ำแข็ง รวมถึงใช้สำหรับสปาร์กลิงไวน์ ด้วยรูปลักษณะที่มีเส้นโค้งโค้งมน และขาแก้วที่สลักหินทอที่มีความสูงพอเหมาะ แก้วคอนเนกชัน คูเป้ ทำให้เครื่องดื่มดูดีมีระดับมากยิ่งขึ้น

1527507
**Connexion
 Coupe**
 7 oz / 215 ml
 TD 93 mm
 BD 75 mm
 MD 97 mm
 H 144 mm
 Packing 6/24



CLOUD 9

‘The Splash of Freshness from Tropical Flavors for the Most Cheerful Enjoyment’
 คือกลิ่นสดชื่น หอมหวานด้วยรสชาติที่รอบปิคัล เต็มเต็มทุกช่วงเวลาแห่งความสุข

A comeback for Tiki cocktail ‘Cloud 9’, the special mix of white rum with a hint of sweetness from tropical flavors and orgeat, blends beautifully to make a fruity refreshing moment. Add a touch of mouthfeel by shaking with egg white to create fluffy foam on top with simple yet artful garnishes to round out the show.

การกลับมาของค็อกเทลสไตล์ Tiki ที่รังสรรค์พิเศษโดยผสมผสานกลิ่นกับรสชาติสดชื่นหอมหวานแบบพลัมไซตรัส ร้อน เต็มเต็มพิลลันจากโฟมที่เกิดจากการเขย่าเครื่องดื่มกับไข่ขาว ตกแต่งแบบเรียบง่ายแต่มีศิลปะ เต็มเต็มทุกการดื่มทำให้เพลิดเพลินไม่รู้จบ

- 40 ml White Rum
- 15 ml Apricot Liqueur
- 15 ml Orange Juice
- 15 ml Lemon Juice
- 15 ml Orgeat (Almond Syrup)
- 1 Pinch Sea Salt
- 20 ml Egg White

METHODOLOGY: Dry Shake, Shake
 Shake all ingredients without ice. Open the shaker, add ice and shake again. Fine strain into a chilled Connexion Coupe glass.

GARNISH: Crack Almonds, Edible Flower
GLASSWARE: Connexion Coupe



DOUBLE ROCK



The Double Rock glass or Double Old-Fashioned glass is ideally used to serve spirits neat or on the rocks. The glass can accommodate a single large ice ball or large ice cubes while there is still a wide opening to enjoy the aroma. With its unique cut glass design, Connexion Double Rock will exceptionally reveal the charm of your cocktail creations.

แก้วดับเบิลร็อก หรือแก้วดับเบิลโสดเฟรช ส่วนมากใช้สำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่มประเภทที่เน้นการดื่มแบบเพียวหรือแบบออนเดอะร็อก แก้วชนิดนี้นิยมใส่น้ำแข็งก้อนใหญ่หรือไอซ์บอล โดยมีปากแก้วที่กว้าง เหมาะแก่การสัมผัสกลิ่นหอมได้เป็นอย่างดี ดีไซน์ลวดลายตัดตั้งจากแก้วคอมเมชั่น ดับเบิลร็อก ช่วยเผยเสน่ห์ลึกลับหรูของค็อกเทลที่คุณรังสรรค์

P02807
**Connexion
 Double Rock**
 12 oz / 350 ml
 TD 86 mm
 BD 83 mm
 MD 86 mm
 H 91 mm
 Packing 6/48



I'M IN LOVE WITH THE CHOCO

'The Unique Reflection of Legendary Cocktail to Bring Out a Unique Character'
 ความคลาสสิกในสไตล์โสดเฟรชผสานความนุ่มลึก หวานหอมของช็อกโกแลต

This twist on Old Fashioned 'I'm In Love with the Choco' is a perfect combination of Bourbon whiskey and sweet-fruity fortified wine paired with a touch of chocolate bitters to connect distinctive flavors and make the taste even more profound.

เมนูค็อกเทลที่สร้างสรรค์ขึ้น โดยการปรับสูตรคลาสสิกของโสดเฟรชให้รสชาติที่น่าสนใจยิ่งขึ้น นำเบอร์เบินวิสกี้มาผสมกับความหอมหวานรสผลไม้ในพอสไฟยวีน และผสานความนุ่มลึกด้วยช็อกโกแลตบิตเตอร์ ทำให้ค็อกเทลแก้วนี้มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์น่าค้นหา

45 ml	Bourbon Whiskey
15 ml	Sweet Vermouth
2 Dashes	Chocolate Bitters

METHODOLOGY: Stir

Stir all ingredients with ice in a Connexion Mixing Glass and strain into a chilled Connexion Double Rock glass.

GARNISH: White Chocolate Shavings

GLASSWARE: Connexion Double Rock

HIGHBALL

The Highball glass is a tall glass tumbler that is most commonly used for cocktails served full of ice, often with a high ratio of non-alcoholic mixer to spirit. Its tall and narrow shape helps retain the bubbles of the mixer and the cold temperature longer. Connexion Hi Ball with a distinctive character will absolutely put the spotlight on your drinks.

แก้วไฮบอล มีทรงสูงมาตรฐานสำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่มและค็อกเทลต่างๆ ที่มีองศาความเข้มข้นของแอลกอฮอล์มากกว่าสัดส่วนของเหลว จึงทำให้เครื่องดื่มผสมในหมวดเครื่องดื่มไฮบอลมีมากมาย นอกจากนี้ รูปทรงแก้วที่สูงแคบยังช่วยคงความสดชื่นและเก็บอุณหภูมิได้ยาวนานกว่า คาเร็คเตอร์ที่โดดเด่นของแก้วคอนเนกชั่น ไฮบอลนี้ ช่วยทำให้เครื่องดื่มที่คุณตั้งใจสร้างสรรค์สมบูรณ์แบบ สะกดทุกสายตา

P02808
**Connexion
Hi Ball**
12 oz / 350 ml
TD 69 mm
BD 65 mm
MD 69 mm
H 152 mm
Packing 6/48



VIOLA FIZZ

'The Spectacular Show of Childhood Favorite Dessert to Create Meaningful Experience' คือเทศกาลที่ทำให้หวนคิดถึงความทรงจำดีๆ กับขนมหวานในวัยเด็ก

Adapted from a famous classic recipe called The Ramos Gin Fizz or originally The New Orleans Fizz, our 'Viola Fizz' is a twist of flavors from 'Strawberry & Cream' that will definitely bring back the nostalgia of your childhood. Its cloud-like look with a beautiful shade of lilac from Crème de Violette gives a stunning presentation that no one can resist.

เมนูค็อกเทลชิกเนเจอร์นี้ รังสรรค์ขึ้นจากค็อกเทลคลาสสิกอันเลื่องชื่อย่าง 'รามอล จิน ฟิซ' หรือมีชื่อเต็มว่า 'นิว ออร์ลีนส์ ฟิซ' มาพัฒนารสชาติให้มีความแปลกใหม่ชวนให้หวนระลึกถึงรสชาติของหวานยอดนิยมในวัยเด็กอย่างสตรีอวเบอร์รี่กับครีมฟุ้งนุ่มดังก้อนเมฆ ที่สร้างสรรค์จากการเย้าเครื่องดื่มกับไข่ขาว แต่งเติมสีสันให้เป็นสีม่วงอ่อนชวนหลงใหล ก็ใครหลายคนไม่อาจปฏิเสธ

30 ml	Vodka	15 ml	Lime Juice
15 ml	Crème de Violette	10 ml	Strawberry Syrup
15 ml	Heavy Cream	30 ml	Egg White
15 ml	Lemon Juice	Top up	Prosecco

METHODOLOGY: Dry Shake, Shake

Add all ingredients except Prosecco to a cocktail shaker and shake hard but without ice. This part is essential (and called dry shaking). Open the shaker, add ice and shake again about 2-3 mins. Strain into a chilled Connexion Hi ball glass and top with Prosecco.

GARNISH: Grated Nutmeg

GLASSWARE: Connexion Hi Ball



LONG DRINK

The Long Drink glass is exceptionally useful and a must-have for any professional bars. Similar in shape to the Highball glass, the Long Drink glass is taller and larger. It is typically used for tall mixed drinks with plenty of ice. Connexion Long Drink with a heavy base and cut glass design is brilliantly put a shine on your cocktail creativity.

แก้วลองดริงค์ เป็นเหมือนแก้วมาตรฐานที่ทุกบาร์ต้องมี เหมาะกับการใช้งานในบาร์ เพื่อเสิร์ฟเครื่องดื่มต่างๆ ด้วยรูปทรงที่ใกล้เคียงกับแก้วโอบอล แต่มีความสูงและความจุที่มากกว่า ส่วนมากมักใช้เสิร์ฟเครื่องดื่มที่มีการผสมมิกเซอร์และน้ำแข็งเช่นแก้วแก้วคองเนคชั่นลองดริงค์ สะท้อนประกายของเครื่องดื่มให้ดูโดดเด่นผ่านความสวยงามจากลวดลายตัดตั้งพิเศษและฐานแก้วที่หนักมีระดับ

P02809
Connexion
Long Drink
15 oz / 430 ml
TD 74 mm
BD 70 mm
MD 74 mm
H 159 mm
Packing 6/36



SIAM SIAM

'The Passionate Thai-Influenced Twist for the Perfect Refreshing Moment'
รังสรรค์เสน่ห์แบบไทยด้วยกลิ่นสมุนไพรที่สร้างความสดชื่น

'Siam Siam' plays up a Thai-inspired drink with a twist on the most favorite classic gin's cocktail 'Tom Collins'. Add distinct flavors from Thai herbs like kaffir Lime and Thai basil to make this refreshing drink more aromatic to represent Thailand.

คืออกเทลเมานูยีได้รับแรงบันดาลใจจากเสน่ห์ความเป็นไทย โดยนำคืออกเทลคลาสสิกที่โด่งดัง และเป็นที่ยอมรับถึงปัจจุบัน อย่าง 'ทอม คอลลินส์' มาสรรสร้างใหม่โดยนำสมุนไพรไทย อย่างใบมะกรูดและโหระพามาเพิ่มความหอมและความสดชื่น ให้กับคืออกเทลสุดนี้ นำเสนอรสชาติความเป็นไทยได้เป็นอย่างดี

45 ml	Gin
15 ml	Aperol
15 ml	Simple Syrup
25 ml	Lemon Juice
3 Leaves	Fresh Thai Basil (ใบโหระพา)
1 Leaf	Kaffir Lime
Top up	Tonic

METHODOLOGY: Shake

Muddle kaffir lime leaf and fresh Thai basil leaves in the base of a shaker. Add other ingredients except tonic. Shake with ice and fine strain into an ice-filled Connexion Long Drink glass. Then top it up with tonic.

GARNISH: A Sprig of Fresh Thai Basil Leaves

GLASSWARE: Connexion Long Drink



MIXING GLASS

Cocktails made entirely of alcohol or very light mixers only, such as Martini, Manhattan or Negroni should be stirred. Essential for any professional bartender or master mixologist, the Mixing Glass is used to delicately combine the drinks with a perfect amount of dilution from the ice. Connexion Mixing Glass balances elegance and durability for everyday use. It is a great presentation piece allowing the guest to appreciate the aesthetic of cocktails being crafted.

สำหรับการทำเครื่องดื่มที่เป็นการผสมเหล้าเข้าด้วยกัน ทั้งหมดหรือบางครั้งอาจจะมีส่วนผสมของมิกเซอร์ในจำนวนที่น้อยมาก มักจะใช้วิธีการคนผสมในแก้วมิกซิงกลาส เช่นค็อกเทลอย่าง มาร์ตินี่ แมนฮัตตัน หรือเนกรอนี่ เป็นต้น เนื่องจากทำให้ค็อกเทลยังคงรสชาติที่ชัดเจน รวมทั้งได้ความเย็นจากน้ำแข็งที่ละลายในปริมาณที่พอเหมาะ แก้วคอนเนกชันมิกซิงกลาสผสานความสวยงามหรูหราของลวดลายสไตล์คริสตัลเข้ากับดีไซน์ที่ตอบสนองการใช้งาน น้ำหนักที่พอดีช่วยย่นให้การทำค็อกเทลเป็นเรื่องง่าย ดูดีอย่างเป็นมืออาชีพมากยิ่งขึ้น

P02810
**Connexion
 Mixing Glass**
 22 oz / 625 ml
 TD 87 mm
 BD 84 mm
 MD 95.5 mm
 H 156 mm
 Packing 2/12



HOW TO STIR A COCKTAIL

Stirring is a gentler technique for mixing cocktails, though it is often done for at least 30 - 45 seconds, which is longer than shaking.

- 1 Pre-chill both your mixing glass and serving glass by filling it with ice then topping it with water. Stir gently and discard water before adding cocktail ingredients.
- 2 Measure your cocktail ingredients into a chilled mixing glass then fill two-thirds with ice.
- 3 Hold a bar spoon with your middle finger and ring finger. Insert it into the mixing glass until the bowl of the spoon touches the bottom.
- 4 Make sure the back of the spoon bowl is against the inside of the mixing glass and gently rotate it by moving only your wrist around the outer edge for 30-45 seconds. It will spin the ice and liquid in the mixing glass.
- 5 Place a strainer over the mixing glass and strain into a chilled serving glass.



P02810
**Connexion
Mixing Glass**

22 oz / 625 ml
TD 87 mm
BD 84 mm
MD 95.5 mm
H 156 mm
Packing 2/12

1527S07
**Connexion
Coupe**

7 oz / 215 ml
TD 93 mm
BD 75 mm
MD 97 mm
H 144 mm
Packing 6/24

1527C07
**Connexion
Cocktail**

7 oz / 215 ml
TD 100 mm
BD 75 mm
MD 100 mm
H 166 mm
Packing 6/24

P02807
**Connexion
Double Rock**

12 oz / 350 ml
TD 86 mm
BD 83 mm
MD 86 mm
H 91 mm
Packing 6/48

P02808
**Connexion
Hi Ball**

12 oz / 350 ml
TD 69 mm
BD 65 mm
MD 69 mm
H 152 mm
Packing 6/48

P02809
**Connexion
Long Drink**

15 oz / 430 ml
TD 74 mm
BD 70 mm
MD 74 mm
H 159 mm
Packing 6/36

“Cocktails have to look incredible before the guests can actually have a chance to try what’s inside. Connexion makes this effortless with its beautiful shine behind the bar. The special cocktails I have created perfectly fit the drinking style of the Connexion glassware, which gives it that extra enjoyable experience. It is easy to make a drink look amazing when you have glassware as gorgeous as Connexion.”

ค็อกเทลต้องมีพิธีเช่นที่ดูโดดเด่นบนชั้นบาร์ ก่อนที่ลูกค้าจะได้สัมผัสรสชาติแก้วคอนเนกชันเต็มเต็มความสวยงามได้อย่างสมบูรณ์แบบ ด้วยประกายสะท้อนที่แตกต่างจากขวดลายสไลด์คริสตัล ผมสร้างสรรค์เมนูค็อกเทลสุดพิเศษ ให้มีเอกลักษณ์และเข้ากับสไตล์ของแก้วแต่ละประเภทอย่างลงตัวให้ลูกค้าได้เพลิดเพลินกับทุกช่วงเวลาการดื่มดำ การทำค็อกเทลให้ดูน่าสนใจไม่ใช่เรื่องยาก หากมีแก้วที่ช่วยสะท้อนความงดงามอย่าง ‘คอนเนกชัน’

ARRON GRENDON

Winner of the Chivas Masters Global Final 2018
Winner of Thailand Diplomatico World Tournament 2017



Ocean[®]

Your Partner in Food Service Pleasure

OCEAN GLASS PUBLIC COMPANY LIMITED

75/88-91 34th floor, Ocean Tower II, Sukhumvit 19 (Soi Wattana), North-Klongtoey, Wattana, Bangkok 10110

Tel : +66 (0) 2661-6556 / Fax : +66 (0) 2661-6550

Email : contact@ocean-professional.com

www.facebook.com/OceanProfessional