

毎号お勧めのフレーバーを使い、ダヴィンチグルメ専属バリスタが作るドリンクレシピをご紹介します。

## 爽やかな春風とともに気分もリフレッシュ！

春の暖かい日差しが心地よい季節。小鳥のさえずりが聞こえ、花が春風に揺れ、さわやかな香りを届けてくれるような、そんな気分に合わせてくれるドリンクをご提案します。

### ピンクシトラスエスプレッソトニック



#### 【レシピ】

DVG ポメログレープフルーツシロップ	15ml
DVG シナモンシロップ	15ml
エスプレッソ	30ml
トニックウォーター	140ml
グレープフルーツスライス	トッピング

#### 【作り方】

1. グラスにシロップ2種と氷を入れ軽く混ぜる
2. 氷に当たらないようにトニックウォーターを注ぐ
3. 層になるように上から優しくエスプレッソを注いで出来上がり

柑橘の酸味とシナモンの甘くエキゾチックな味わいがエスプレッソの苦味とトニックウォーターの複雑味とバランス良く口の中で広がります。

### ブロッサムミントティー



#### 【レシピ】

DVG グレナデンザクロシロップ	15ml
DVG キューバミントシロップ	7.5ml
ハイビスカスティー	180ml
オレンジスライス	トッピング
フレッシュミント	トッピング

#### 【作り方】

1. カップにシロップ2種とハイビスカスティーを注いで軽く混ぜる
1. オレンジスライスとミントを飾って出来上がり

ハイビスカスティーの濃さによってグレナデンザクロシロップの量を調整することをおすすめします。

ホットでもアイスでも美味しくいただけます！

