

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。

新緑を楽しみながら外で飲みたいコーヒー

清々しい風と新緑がまぶしいエネルギーみなぎるこの季節は自然と私たちの行動も活発にしてくれます。海外でもトレンドのコーヒーxフルーツを組み合わせたジュシーなドリンクをご紹介します。

ラズベリーコールドブリューソーダ



【レシピ】

DVG ラズベリーラプソディーシロップ	15ml
コールドブリュー	90ml
ソーダ	90ml
冷凍ミックスベリー（フレッシュでも）	お好みの量

【作り方】

1. グラスに氷とシロップ、ミックスベリーを入れ混ぜる
2. 氷に当たらないようにソーダを注ぐ
3. コーヒーを上から注いで出来上がり

コールドブリューは濃いめに抽出するのがおすすめです。アイスコーヒーへの変更も可能です。よく混ぜながらお召し上がりください。

アメリカノオレンジ



【レシピ】

DVG ピーチガーデンシロップ	15ml
エスプレッソ	30ml
オレンジジュース	130ml
冷凍ピーチ	30g
½オレンジスライス	2枚

【作り方】

1. グラスに氷とシロップ、オレンジジュースを入れ混ぜる
2. 上から層になるようにエスプレッソを注いで出来上がり

ピーチやアプリコットのフルーティーなタイプや、シトラスのノートがある豆など、コーヒー豆によって味わいが変わってくるので色々試してみるのも楽しいです。

