

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。

## フルーツシロップの爽やかアレンジティー

フルーツ x ティーの清涼感あふれるみずみずしいアレンジドリンク。  
風味豊かでありながら、酸味と甘味のバランスがよく後味すっきりです。

### レッドビューティー



#### 【レシピ】

DVG ポメログレープフルーツシロップ	20ml
ハイビスカスティー（三倍抽出）	60ml
ソーダ	90ml
1/8レモンカット	一切れ
クラッシュアイス（通常使用の氷でも可）	

#### 【作り方】

1. グラスにシロップとハイビスカスティーを入れ軽く混ぜる
2. クラッシュアイスを入れてからソーダを注ぐ
3. カットレモンを絞りそのままグラスに入れ混ぜたら出来上がり

ビタミンCたっぷりのコールドドリンクです。  
酸味が気になる方は、リンゴジュースを入れるとマイルドで優しい味わいに変化します。

### 薫る緑茶 青りんご



#### 【レシピ】

DVG グリーンアップルカンパーニャシロップ	15ml
緑茶	5g
お湯	100ml
レモンスライス	1枚
フレッシュミント	お好みの量

#### 【作り方】

1. 茶葉5gに対し100mlのお湯を入れ1分蒸らす
2. グラスにたっぷりの氷を入れ、お茶を注ぐ
3. 氷を足す
4. シロップとレモンスライス、ミントを入れよく混ぜたら出来上がり

緑茶は急冷のほか、水出しもおすすめです。冷水から淹れることにより、旨味が凝縮されとろっとした甘みのある緑茶が楽しめます。

