

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。

## 春色に染まる、新しい季節、幸せの予感

春風を感じながら、幸せな気分になれる特別なドリンク。  
リラックスしたひとときを、贅沢にお楽しみください

### いちごとホワイトチョコレートのアーモンドラテ



#### 【レシピ】

ダヴィンチグルメ ホワイトチョコレートシロップ	15ml
エスプレッソ	30ml
アーモンドミルク	120ml
スチーム用氷	60-80g
冷凍いちご	20g
ストロベリーパウダー	適量

#### 【作り方】

1. エスプレッソを落とす
2. グラスに冷凍のいちごとシロップを入れペストルで潰し軽く混ぜた後氷を入れる
3. ミルクピッチャーにアーモンドミルクと氷を入れ、氷が溶け切らない程度にスチームし、グラスに注ぐ
4. エスプレッソを注いで、上からパウダーをふりかけ完成

春風に包まれる甘美なひとときを。

### キウイと青りんごのソーダ



#### 【レシピ】

ダヴィンチグルメ グリーンアップルカンパーニャシロップ	15ml
キウイフルーツ	半玉
トニックウォーター	140ml
レモンスライス	1枚
ミントリーフ	トッピング

#### 【作り方】

1. キウイフルーツ半玉をグラスに入れ、ペストルで潰す
2. シロップを入れ軽く混ぜ、氷を入れる
3. トニックウォーターを注ぎ、レモンスライスとミントリーフを飾って完成

フレッシュな爽快感、果実のハーモニーをお楽しみください。

