

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。

初夏の風を味わうひととき

夏のはじまりにぴったりのレシピのご提案です。

青空とともに楽しみたい味わいリフレッシュメントドリンクで、心も体も癒やされて

アップルモヒートジャスミンティー



【レシピ】

ダヴィンチグルメ キューバミントシロップ	15ml
アップルジュース	60ml
ジャスミンティー	120ml
ローズマリー	1本
ライムスライス	3枚

【作り方】

1. グラスに氷、シロップ、アップルジュース、ジャスミンティーを入れよく混ぜる
2. ローズマリーとライムスライスを入れて完成

ミントとジャスミンが織り成す清涼感、フルーティーなアップルが贅沢に広がる一杯です

ピニャコラーダコーヒー



【レシピ】

ダヴィンチグルメ ココナッツシロップ	15ml
エスプレッソ	30ml
パイナップルジュース	120ml
パイナップルスライス	2pc
カルダモン	適量

【作り方】

1. グラスに氷、シロップパイナップルジュースを入れよく混ぜる
2. エスプレッソをフロートする
3. カルダモンを適量振りかける
4. パイナップルスライスを飾って完成

カルダモンがアクセントとなり、トロピカルなパイナップルとココナッツの香りに、深いコーヒーのコクが調和。

初夏の朝や午後にぴったりの、まろやかでちょっと贅沢な一杯です。

