

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。

## 飲めば飲むほどクセになる甘さと香りの冒険

スパイスとチェリーが織りなす、“どこかで出会った”味。  
ほっと甘いチョコミントラテとともに、冬の香りを楽しんで。

### スパイスチェリーポップ



#### 【レシピ】

ダヴィンチグルメ チャイティーコンク	15ml
ダヴィンチグルメ ブラックチェリーシロップ	7.5ml~
レモンジュース	5ml
炭酸水	150ml
ライムスライス	トッピング

#### 【作り方】

1. グラスに氷とシロップ二種、レモンジュースを入れ軽く混ぜる
2. 炭酸水を注ぎ更に混ぜ、ライムスライスをトッピングをして完成

スパイス香るチャイとブラックチェリーが出会い、どこか懐かしくて不思議な味わいに…それはまるでドクター〇〇!??  
香りが誘う、刺激的な一杯に仕上がりました。

### クレーム・ド・ミントラテ



#### 【レシピ】

ダヴィンチグルメ クレームドミントシロップ	15ml
エスプレッソ	1ショット
牛乳	150ml
ダヴィンチグルメ チョコレートソース	トッピング
アラザン（グリーン）	トッピング

#### 【作り方】

1. カップにシロップと落としたエスプレッソをあわせる
2. スチームした牛乳を注ぎ、トッピングをして完成

まろやかラテにミントの魔法をひとしずく。  
クレームドミントの甘い香りが広がり、心までほどけるホリデーラテをどうぞ。

