

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。

寒さが続く季節に楽しみたいホットドリンク

バターとレモンのやさしいコク、果実とスパイスの豊かな香り。

寒い季節をゆったり楽しむためのホットとする温かいレモネードドリンクをご紹介します。

ホットバターレモネード

【レシピ】

ダヴィンチグルメ バターラムシロップ	15ml
ダヴィンチグルメ レモネードコンク	7.5ml～
お湯	150ml
レモンスライス	1枚
クローブ	3pc
バター	1g

【作り方】

- レモンスライスにクローブを刺しておき、カップは事前に温めておく。
- シロップ二種とお湯を入れ混ぜる
- レモンスライスとバターをトッピングして完成

バターは溶かさず最初はそのままで、あとでバターを溶かして飲んでも美味しいです。コクのあるレモネードをお楽しみください。

ホットフルーツチャイ

【レシピ】

ダヴィンチグルメ チャイティーコンク	7.5ml～
ダヴィンチグルメ レモネードコンク	15ml
アップルジュース	60ml
お湯	80～100ml
冷凍ミックスベリー	トッピング

【作り方】

- カップにシロップ二種とミックスベリーを入れ軽く混ぜる
- 温めたアップルジュースとお湯を注ぎ更に混ぜて完成

スパイス香るチャイに、りんごのやさしい甘みとレモンの爽やかな酸味をプラス。

アルコール不使用で、ホットワインのような雰囲気を楽しめます。スパイスと果実の香りが広がる、大人も子どもも楽しめる一杯です。

