

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。

春の香りが舞う、ストロベリードリンク特集

まろやかなティーの一杯と、ミントの清涼感とライムが際立つリフレッシュドリンク。同じストロベリーでも表情の異なる2つの春ドリンクが、季節を鮮やかに彩ります。

いちごのバニラミルクティー



【レシピ】

ダヴィンチグルメ	
ヨーロピアンストロベリーシロップ	7.5ml
ダヴィンチグルメ バニラシロップ	7.5ml
ロイヤルミルクティー	180ml
桜チョコシェイブ	トッピング

【作り方】

1. 温めたカップにシロップ二種を入れ混ぜる
2. ロイヤルミルクティーをゆっくり混ぜながら注ぎ、トッピングして完成

まろやかなバニラシロップが、ジューシーなストロベリーと芳醇なロイヤルミルクティーを優しくまとめあげた一杯。さくらの花びらのように舞うチョコシェイブが、ひと目で気分を華やかにしてくれます。

いちご舞うミントリフレッシュ



【レシピ】

ダヴィンチグルメ	
ヨーロピアンストロベリーシロップ	15ml
ダヴィンチグルメ キューバミントシロップ	7.5ml
炭酸水	150ml
冷凍ストロベリー (チャンク)	15g
レモンスライス	2枚

【作り方】

1. グラスにストロベリーとレモンスライスを入れ潰す
2. 氷とシロップ2種を入れ、軽く混ぜてなじませる
3. 炭酸水を注ぎ、ストロベリーとレモンスライスが見栄え良くなるようよく混ぜ完成

ミントとライムが感じられるキューバミントシロップを使用することで爽快感のあるドリンクが出来上がりました。

