



## ティラミス

ヨーロッパ伝統菓子をドリンクに♪

ヨーロッパ



★スムージークリエーターNF40ml、★牛乳60ml、★クリームチーズ40g、★氷140g、フローズンデザートベース珈琲、スポンジ、ココアパウダー、クッキー、ミント各適量

- ① ★をブレンダーにかける。
- ② スポンジをデザートベース珈琲に浸しグラスに入れる。
- ③ ①を注ぎ、クッキー、ミント、ココアパウダーをトッピング。

## 豆花ジャスミンティー

豆花は台湾スイーツの代表です！

アジア



ジャスミンティー100ml、豆花80g、IQFマンゴーチャンク、カフェ用ソース黒みつ各適量

- ① ジャスミンティーを注ぐ。
- ② 豆花、マンゴーチャンクを入れ、黒みつをかける。

## ミントレモネード

暑い中東での定番カフェドリンク

中東



★スムージーベース瀬戸内レモン40ml、★炭酸水140ml、IQFレモンスライス、ミント各適量

- ① ★合わせる。
- ② レモンスライス、ミントをトッピング。

## スイカモヒート

ベトナム産のスイカをモヒートでサッパリと

東南アジア



★ホワイトラム50ml、★UHPスイカ40ml、★マクビレラム5g、★炭酸水90ml、ミント、ライム各適量

- ① 材料をグラスに入れステアする。
- ② ミント、ライムをトッピング。

※お好みでガムシロップを入れて甘さを調整。