

モナジュエル 秋冬ドリンクメニューのご提案

まるで宝石のようなゼリー「モナジュエル」を使用した秋冬ドリンクメニューをご提案させていただきます。



①秋の
クリームソーダ

②冬の
クリームソーダ

③クリスマスの
クリームソーダ

④バレンタインの
クリームソーダ

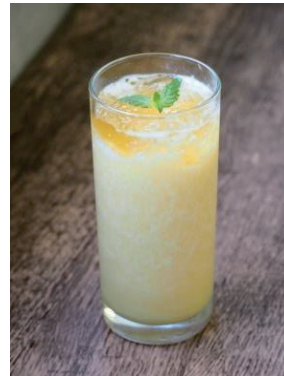
【共通レシピ】グラスにシロップAを入れ混ぜ、モナジュエル、氷を入れ、炭酸水を注ぐ。バニラアイスクリームを乗せ、トッピングする。
 ①…A<濃いめに抽出した紅茶30ml+ガムシロップ15ml>、**モナジュエル シャンパンゴールド80ml**、炭酸水80ml、トッピング<葉っぱチョコレート、抹茶パウダー>
 ②…A<濃縮乳酸菌飲料25ml>、**モナジュエル バイオレット80ml**、炭酸水100ml、トッピング<雪の結晶チョコレート、アラザン>
 ③…A<ガムシロップ15ml>、**モナジュエル モヒートグリーン80ml**、炭酸水110ml、トッピング<ドレンチェリー、ミントの葉>
 ④…A<**フレーバーソース ストロベリー10ml**、濃縮乳酸菌飲料15ml>、**モナジュエル ピーチロゼ80ml**、炭酸水100ml、トッピング<ストロベリーパウダー、ハートチョコレート>



ぶどう& マスカットゼリーティー

モナジュエルシャンパンゴールド…40ml
70%ホワイトグレープドリンク…40ml
 アイスティー…100ml
IQFグレープ…30g
 ローズマリー、(お好みでガムシロップ)

グラスにモナジュエル、氷を入れ、ホワイトグレープドリンク、アイスティーを順にそっと注ぐ。IQFグレープとローズマリーをトッピング。



青森りんごスムージー (シャンパン風味ゼリー入り)

フローズンスムージーベース
青森りんご…150ml
 氷…150ml
モナジュエル シャンパンゴールド…50ml
 ミントの葉

スムージーベース 青森りんごと氷をブレンダーにかけグラスに注ぐ。モナジュエルとミントの葉をトッピング。

ハロウィン タピオカソーダ

モナジュエル ピーチロゼ…25ml
モナジュエル バイオレット…25ml
 タピオカ…30g、サイダー…100ml
 (orガムシロップ15ml+炭酸水90ml)
 【トッピング】
 チアシード(水で戻す)、ミントの葉

グラスにタピオカ、モナジュエル、氷を入れ、サイダーを注ぐ。チアシードとミントの葉をトッピング。



スパークリングワイン カクテル

(バイオレット/グリーン)

モナジュエル バイオレットor
モヒートグリーン…30ml
 スパークリングワイン…80ml
IQFトリプルベリー…20g
 ローズマリー

グラスにモナジュエル、スパークリングワイン、IQFトリプルベリー、ローズマリーを順に入れる。

