

2 種のもहित

\ 1POINT COMMENT /

ミントの清涼感がビビッドに際立つもहितで、
リラックス&リフレッシュ！



→ ラベンダーブルーベリーもहित

材 料

INGREDIENTS

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| ○ブルーベリー・・・・・・・・1/2 カップ | ○クラブソーダ・・・・・・・・100cc |
| ○ラベンダーシロップ・・・・・・・・30cc | ○ライム / レモンライス・・・・・・・・2 枚 |
| ○ミントの葉・・・・・・・・ひとつかみ | ○ライム / レモンジュース・・・・・・・・小さじ 1 |
| ○ホワイトラム・・・・・・・・30cc | ○ライム / レモンライス・・・・・・・・2 枚 |

作り方

1. 小鍋に分量外の水小さじ1とブルーベリーを入れる。果実が破裂し、液体になるまで中低熱で加熱する。
2. 1をブレンダーまたはフードプロセッサーで、なめらかなピューレ状になるまでブレンドする。
3. グラスの底に小さじ2のブルーベリーピューレを加え、さらにラベンダーシロップを加えてかき混ぜる。
4. ミントの葉を加え、グラスの底で混ぜる。
5. グラスに氷を加え、ラム酒、ソーダ、ライムジュースを注ぐ。最後にライムスライスを浮かべる。

→ パイナップルパッションもहित

材 料

INGREDIENTS

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| ○パイナップル・・・・・・・・50g | ○ライム / レモンジュース・・・・・・・・小さじ 1 |
| ○パイナップルジュース・・・・・・・・50ml | ○ライトラム・・・・・・・・30ml |
| ○きび砂糖・・・・・・・・小さじ 2 | ○パッションフルーツ・・・・・・・・1 個 |
| ○ミントの葉・・・・・・・・ひとつかみ | ○ソーダウォーター / クラブソーダ・・・・・・・・100ml |
| ○ライム / レモンライス・・・・・・・・2 枚 | |

作り方

1. パイナップル、ジュース、砂糖をなめらかなピューレ状になるまでミキサーにかける。
2. グラスの底に1のパイナップルピューレ、ミントを加えてかき混ぜる。
3. グラスに分量外の氷を加え、ラム酒、ソーダ、ライムジュースを注いでかき混ぜたあと、パッションフルーツの果肉を加える。
4. フ最後にライムスライスを浮かべる。