

New Style Café Menu Creation
with
Da Vinci Gourmet & Jet Tea



**M A R U K A
C O R P O R A T I O N**



What Makes You Special?

様々なお店が次々とオープンし、競争が激化しています。
「和カフェ」などのコンセプトカフェ、フードメニューの充実、オリジナル
ドリンクなどのシグネチャーアイテムの開発……。それぞれが、「ここならではの」
を印象付け、他店との差別化を図っています。でも、本当にそれだけで充分でしょうか？



What Are Your Customers' Needs?

1日に、いろんなお客様が来るけれど、お店に来る目的はみんな違います。
出社前に朝ごはん、ランチに合うドリンクを頼む人、3時のおやつ代わりに一休みする人……。
みんなそのときの時間、気分にあったものを、いつの間にか求めているはずです。
一日をいくつかの区切り、それぞれの時間帯にフィットするメニューがあれば、お客様の無意識
のうちの欲求に応えられる。1日に何回きても楽しい、そんな風に思われる店作りが大切です。



How Do You Entertain Your Guests?

お気に入りのドリンクのある、自分だけのお店を見つけても、いつも同じメニューばかりでは、
すぐに飽きられ、他のお店にお客様が移って行ってしまいます。
一日を、一年に置き換えてみてください。春、夏、秋、冬、それぞれの四季をイメージする
季節限定メニュー作るなど、メニューを定期的に変えることでいつもと違うものを提案すれば、
お店にくる楽しみもきっと増えるはずです。
そうして、固定客の心を掴むことが、新たなお客様への一番のアピールになるのです。





Why Da Vinci & Jet Tea?

時間や季節ごとに、メニューに変化をつけ、それぞれのメニューによって全く違う材料を使うことができれば、おいしいものが提供できる。

でも、スペース、コスト、オペレーションなどの条件に合うものをその都度探していく、というのはなかなか難しいものです。

マルカ商事がお届けするDa Vinci Gourmetの各商品とスムージーベースのJet Teaは、現場の声を聞き、容易なオペレーションや省スペース性や味のバランスなどの研究をかさね、こだわり抜いて作られてきたものばかりです。

また、作り手のアイデア次第で、ドリンクのみならず、デザートやフードにまで応用のできる、汎用性も兼ね備えたものばかり。

これらの商品が、オペレーションをより効率化、均一化しながらも、オリジナリティを追求したメニューを実現し、カフェのもつ潜在能力をを無限に高めていきます。

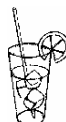
We Make You Special!



Coffee



Tea



Soft Drinks



Blended
Drinks



Cocktails



Sweets



January

<p>7a.m. ~ 11a.m. Fuel your Brain 一日の始まりに。</p> 	<p>Cinnamon Roll Latte / シナモンロールラテ DaVinci Cinnamon Syrup・・・7.5cc DaVinci Caramel Syrup・・・7.5cc エスプレッソ・・・30cc スチームドミルクを注いで仕上げます。</p>  <p>シナモンは、体を温める効果のあるスパイスです。カタツムリのような形のシナモンロールの香りのコーヒーを、朝食代わりに。</p>
<p>11a.m. ~ 2p.m. Color your lunch ランチと一緒に</p> 	<p>Natural Russian Tea / ナチュラル ロシアン ティー DaVinci All Natural Strawberry Syrup・・・15cc 紅茶・・・180cc 紅茶に、シロップを注ぎいれます。シロップはミルクピッチャーなどに入れてサーブし、テーブルで仕上げる演出も素敵です。 *ミルクを入れても、おいしくいただけます。</p> <p>ジャムを入れて飲むロシアンティーを模した、ストロベリーの香りの紅茶。ケーンシュガーの上品な甘みとともに紅茶の香りを引き立てます。</p>
<p>2p.m. ~ 6p.m. Midday Treat 午後の一休み</p> 	<p>Tiramisu in The Cup / ティラミス イン ザ カップ DaVinci Tiramisu Syrup・・・15cc エスプレッソ・・・30cc スチームミルクを注ぎ、8分立ての生クリームを乗せます。 ココアパウダーをたっぷりトッピングして仕上げます。</p> <p>イタリアンデザートとして人気のティラミスのシロップを使った、ボリュームのあるドリンクです。たっぷりかけたココアパウダーがアクセント。</p>
<p>6p.m. ~ 10p.m. Sip for the Ease 今日もお疲れ、 の一杯</p> 	<p>Irish Mist / アイリッシュ・ミスト DaVinci All Natural Irish Cream・・・10cc ブランデー・・・35 ~ 45cc クラッシュアイスの入ったグラスに注ぎます。</p> <p>アルコール感の強いブランデーのミストを、アイリッシュクリームがまるやかにまとめます。体が温まる、濃厚なカクテルです。</p>



February

<p>7a.m. ~ 11a.m. Fuel your Brain 一日の始まりに。</p>  <p>KIDS</p>	<p>Shepherd's Steamer/ シェパーズ スチーマー DaVinci All Natural Irish Cream Syrup・・・15cc カップにシロップを入れ、上からスチームドミルクを注いで仕上げます。</p> <p>寒い朝を、アイリッシュクリーム of 濃厚な香りの温かいミルクで、シンプルな材料だからこそわかる、素材の味をお楽しみ頂けます。 シロップは、ミルクに入れて一緒にスチーミングしてもOKです。</p>
<p>11a.m. ~ 2p.m. Color your lunch ランチと一緒に</p>  <p>KIDS</p>	<p>Cherry Soda / チェリー ソーダ DaVinci Cherry Syrup・・・10cc DaVinci Black Cherry Syrup・・・10cc スパークリングウォーター・・・200cc 氷・・・適量 氷を入れたグラスに炭酸水を注ぎ、後からシロップを注ぎいれます。</p>  <p>2種類のチェリーの香りを合わせた、さわやかで、どこか懐かしいドリンク。</p>
<p>2p.m. ~ 5p.m. Midday Treat 午後の一休み</p>  <p>KIDS</p>	<p>Sweet Berry Mocha / スイート ベリー モカ DaVinci Blueberry Syrup・・・15cc DaVinci Chocolate Sauce・・・15cc エスプレッソ・・・30cc スチームドミルクを注ぎ、ホイップクリームをトッピングします。 その上からストロベリーシロップをかけてもきれいです。</p> <p>バレンタインデーの甘い気分ぴったりのモカです。</p>
<p>6p.m. ~ 10p.m. Sip for the Ease 今日もお疲れ、 の一杯</p>  <p>KIDS</p>	<p>Purple Eye / パープル アイ DaVinci All Natural Wild Raspberry Syrup・・・15cc ビール・・・200cc グラスにビールを注いだ後、シロップを静かに注ぎいれます。 シロップが底に沈み、きれいな層を作ります。</p> <p>トマトジュースの代わりにラズベリーを使ったビールのカクテル。 ビールが苦手、という方に是非試していただきたい、飲みやすい一杯。</p>



March

<p>7a.m. ~ 11a.m. Fuel your Brain 一日の始まりに。</p> 	<p>Peach Café Au Lait / ピーチ カフェ・オレ DaVinci Peach Syrup・・・15cc ドリップコーヒー・・・50cc ホットミルクをたっぷり注いで提供します。</p> <p>3月は雛祭り、さくらの開花など、「もも」にまつわるイベントの多い月。 1種類のシロップで、色々なメニューを提供してみたい。</p>
<p>11a.m. ~ 2p.m. Color your lunch ランチと一緒に</p> 	<p>Peachy Pop / ピーチィ ポップ DaVinci All Natural Peach Syrup・・・20cc ジンジャーエール・・・200cc 氷・・・適量 氷を入れたグラスにシロップを注ぎ、ジンジャーエールを静かに注ぎます。</p> <p>ピリっとしたジンジャーエールに、ほのかに香るピーチがやさしいアレンジ。春の訪れを予感させる、ランチにぴったりのドリンクです。</p> 
<p>2p.m. ~ 5p.m. Midday Treat 午後の一休み</p> 	<p>Peach Melba Frappe/ ピーチメルバ フラッペ Frappease・・・45g DaVinci Peach Syrup・・・7.5cc Da Vinci Vanilla Syrup・・・7.5cc 水・・・60-90cc 氷・・・160-150g 黄桃(缶詰のもの1/4片)・・・20g 材料をブレンダーに入れ、25秒~30秒攪拌します。 缶詰のフルーツを使うと、味と食感が加わり、よりおいしくお楽しみ頂けます。</p>
<p>6p.m. ~ 10p.m. Sip for the Ease 今日もお疲れ、 の一杯</p> 	<p>Natural Fuzzy Nable / ナチュラルファジーネーブル DaVinci All Natural Peach Syrup・・・15cc オレンジジュース・・・200cc 氷・・・適量 氷の入ったグラスにオレンジジュースを注ぎ、上からピーチシロップを注ぎいれます。</p> <p>女性に人気のファジーネーブルをノンアルコールで再現しました。</p>

April



<p>7a.m. ~ 11a.m. Fuel your Brain 一日の始まりに。</p> 	<p>Morning Delight/ モーニング デイライト</p> <p>Jet Tea Strawberry Bomb・・・90g 豆乳・・・20cc 氷・・・140g シリアル・・・30g</p> <p>シリアル以外の材料をブレンダーで攪拌します。カップの底にシリアルをいれ、上からスムージーを注ぎます。フルーツでカラフルにトッピングを。</p> <p>シリアルの入ったスムージーは忙しい朝にも簡単に栄養を採れる、新しい提案です。</p>
<p>11a.m. ~ 2p.m. Color your lunch ランチと一緒に</p> 	<p>Kahlua Latte / カルーアラテ</p> <p>DaVinci Kahlua Syrup・・・15cc エスプレッソ・・・30cc</p> <p>スチームドミルクを注いで仕上げます。ホイップなどのトッピングでデコレーションします。アイスの場合はアイスマルクと氷を。</p> <p>カルーアミルクのような味わいのラテ。イギリスのカルーア社とのライセンス契約により実現した、ダ ヴィンチならではのフレーバーです。</p>
<p>2p.m. ~ 5p.m. Midday Treat 午後の一休み</p> 	<p>杏仁氷乳/ 杏仁フラッピース</p> <p>DaVinci Frappease・・・45g DaVinci Almond・・・15cc 水・・・60-90cc 氷・・・160-150g</p> <p>ブレンダーで材料を25秒～30秒攪拌します。</p> <p>アーモンドは、杏仁豆腐の香り付けに使われることもある香りです。</p>
<p>6p.m. ~ 10p.m. Sip for the Ease 今日もお疲れ、 の一杯</p> 	<p>Coconut Chai / ココナッツ チャイ</p> <p>DaVinci Chai Concentrate・・・15cc DaVinci All Natural Cocconut Syrup・・・7.5cc ミルク(スチームミルクでも可)・・・150cc</p> <p>*アイスの場合は氷を入れます。</p> <p>牛乳で割るだけの簡単、本格チャイをココナッツ風味にアレンジ。アイスでもホットでもおいしいドリンクは、この季節の必須メニューです。</p>



May

7a.m. ~ 11a.m.
Fuel your Brain
一日の始まりに。

Tropical Smoothie/トロピカル モーニング スムージー

JetTea Mango Mania・・・90g
ヨーグルト・・・30g
パイン(缶詰のものなど)・・・20g
氷・・・・・・・・・・・・・・・・・・140g
全ての材料をブレンダーで20～30秒攪拌します。

マンゴーとパインのさわやかな酸味が朝にぴったりのスムージーです。

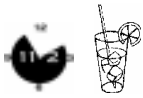


11a.m. ~ 2p.m.
Color your lunch
ランチと一緒に

Eau de Diabolos / ディアボロ ソーダ

Davinci All Natural Crème De Menthe・・・7.5cc
DaVinci All Natural Orange・・・7.5cc
スパークリングウォーター・・・200cc
氷・・・適量
氷を入れたグラスに、炭酸水を入れ、最後にシロップを加えます。

「悪魔の水」という名前ですが、さわやかで、後味すっきりソーダです。



2p.m. ~ 5p.m.
Midday Treat
午後の一休みの一杯

Frappe A La Giapponese/ フラッペ ジャポネーゼ

DaVinci Frappease・・・45g
水・・・60-90cc
氷・・・160-150g
ガムシロップ・・・15g
抹茶・・・3g
材料を25秒から30秒攪拌します。小豆などをのせて、和風デザートに。

さっぱりした味のフラッペ。小豆や白玉をのせれば、パフェ風の“食べる”ドリンクに。



6p.m. ~ 10p.m.
Sip for the Ease
今日もお疲れ、
の一杯

Nut 'n' Cream Jelly / ナッツ&クリーム ゼリー

DaVinci All Natural Hazelnut・・・7.5cc
クラッシュコーヒージェリー・・・100g
生クリーム・・・適量
グラスにコーヒージェリーをいれ、シロップ、生クリームの順で上に注ぎます。
上記にウイスキーなどを加えて、大人向けデザートとしても。

ビュッフスタイルパーティーのデザートとしておすすめのアレンジです。





June

<p>7a.m. ~ 11a.m. Fuel your Brain 一日の始まりに。</p> 	<p>Moroccan Mint Tea /モロッコミントティー DaVinci All Natural Crème De Menthe・・・15cc 紅茶・・・150cc 氷・・・適量 氷の入ったグラスに紅茶を入れ、シロップを注ぎます。</p> <p>ミントの刺激がスッキリした目覚めを誘う紅茶です。ミルクを入れても可。</p>
<p>11a.m. ~ 2p.m. Color your lunch ランチと一緒に</p> 	<p>Natural Tropical Tea / ナチュラルトロピカルティー DaVinci All Natural Passion Fruit・・・7.5cc DaVinci All Natural Orange・・・7.5cc 紅茶・・・180cc 氷・・・適量 氷の入ったグラスにシロップをいれ、上から紅茶を注ぎます。</p> <p>さわやかなパッションの酸味が紅茶にマッチした、飲みやすい紅茶。</p> 
<p>2p.m. ~ 5p.m. Midday Treat 午後の一休み</p> 	<p>Banana Split Mocha/バナナ スプリット モカ DaVinci Banana Syrup・・・7.5cc DaVinci Hazelnut Syrup・・・7.5cc DaVinci Chocolat Sauce・・・15cc エスプレッソ・・・30cc グラスに氷、シロップ、ソース、ミルクを入れかき混ぜ、氷の上からエスプレッソを注ぎ入れる。 チョコとバナナは、南国の雰囲気たっぷりの人気の組み合わせ。 トッピングなどでカラフルにデコレーションして。</p> 
<p>6p.m. ~ 10p.m. Sip for the Ease 今日もお疲れ、 の一杯</p> 	<p>Frozen Berry Daiquiri/フローズンストロベリーダイキリ Jet Tea Strawberry Bomb・・・60g ホワイトラム・・・20cc レモンジュース・・・適量 氷・・・120g 材料をブレンダーで25秒~30秒攪拌し、グラスに注ぎます。</p> <p>緑茶配合のJetTeaで作る、甘さすっきりの人気フローズンカクテルです。</p>



July

<p>7a.m. ~ 11a.m. Fuel your Brain 一日の始まりに。</p> 	<p>Rise 'n' Shine Smoothie/ライズ&シャインスムージー Jet Tea Strawberry Bomb・・・90g 野菜ジュース・・・30cc 氷・・・180g フレッシュバナナ ……………1/3本 バナナ以外の材料をブレンダー容器に入れ25秒-30秒 攪拌し、バナナを入れてから再度軽く攪拌します。</p> <p>食欲の落ちがちな夏の朝に、冷たいスムージーでパワーチャージ！</p>	
<p>11a.m. ~ 2p.m. Color your lunch ランチと一緒に</p> 	<p>Hawai'ian Nut Latte / ハワイアンナッツラテ Davinci Macadamia Nut Syrup・・・15cc エスプレッソ・・・30cc 氷の入ったグラスにシロップとミルクを注ぎ、氷の上からエスプレッソを注ぎいれます。 HOTの場合はスチームドミルクに変えます。</p> <p>夏に向けて、ネーミングも香りも南国の雰囲気のあるメニューづくりを。フードとのセットドリンクとしても相性も抜群です。</p>	
<p>2p.m. ~ 5p.m. Midday Treat 午後の一休み</p> 	<p>Frozen Mint Mocha/フローズンミントモカ DaVinci Frappease・・・45g DaVinci Crème De Menthe Syrup・・・7.5cc DaVinci Chocolate Syrup・・・7.5cc エスプレッソ・・・60cc 水・・・0-30cc 氷・・・160-150g 材料をブレンダーで25秒～30秒攪拌します。ホイップクリームなどをトッピングします。 ミントのシロップでさっぱりと仕上げたコーヒーのフローズンドリンクです。</p>	
<p>6p.m. ~ 10p.m. Sip for the Ease 今日もお疲れ、 の一杯</p> 	<p>Caribbean Coke /カリビアンコーク DaVinci All Natural Coconut・・・15cc ホワイトラム・・・30～45cc コーラ・・・120cc ロックアイスを入れたグラスに上記を入れ、ライムカットを飾ります。</p> <p>カクテルとして人気のキューバリバーを、シロップで。 ノンアルコールのでもOKです。</p>	

August



<p>7a.m. ~ 11a.m. Fuel your Brain 一日の始まりに。</p> 	<p>Peach Orange Smoothie / ピーチオレンジスムージー</p> <p>Jet Tea Extreame Peach・・・90g オレンジジュース・・・30cc 氷・・・180g 材料をブレンダーで25秒～30秒攪拌します。</p> <p>旬のピーチをオレンジとあわせて、飲みやすいスムージーにしました。 ヨーグルトをスムージーの上からかけて朝食メニューとしてもOKです。</p>
<p>11a.m. ~ 2p.m. Color your lunch ランチと一緒に</p> 	<p>Passion Citrus Juice / パッションシトラスジュース</p> <p>DaVinci All Natural Passion Fruit・・・15cc オレンジジュース・・・150cc 氷・・・適量 氷の入ったグラスにシロップを入れ、最後にジュースを注ぎます。</p> <p>オレンジジュースをパッションフルーツで南国風にアレンジ。 程よい酸味と甘みで食欲もアップ。</p> 
<p>2p.m. ~ 5p.m. Midday Treat 午後の一休みの一杯</p> 	<p>Mango Frassi / マンゴー フラッシー</p> <p>Jet Tea Mango Mania・・・70g ヨーグルトドリンク・・・30cc オレンジジュース・・・20cc 氷・・・180g 材料をブレンダーで25秒～30秒攪拌します。</p> <p>マンゴーとヨーグルト、オレンジでゴクゴクのめる夏らしいアレンジです。</p>
<p>6p.m. ~ 10p.m. Sip for the Ease 今日もお疲れ、 の一杯</p> 	<p>Sunflower / サンフラワー</p> <p>DaVinci All Natural Orange・・・15cc カンパリ・・・30-45cc スパークリングウォーター・・・120cc 氷を適量入れたグラスに注ぎ、かき混ぜます。レモンカットを添えても可。</p> <p>カンパリの苦味を、オレンジの酸味と甘みが程よく引き立てます。 ソーダ水を使っている分、カンパリオレンジよりも軽い仕上がりに。</p>

September



<p>7a.m. ~ 11a.m. Fuel your Brain 一日の始まりに。</p> 	<p>スパイスド オ・レ / Spiced Au Lait DaVinci Cinnamon・・・15cc ドリップコーヒー・・・100cc スチームドミルク又はホットミルク・・・80cc シロップを入れたグラスにコーヒーとミルクを注いで仕上げます。 トッピングにシナモンパウダーをふりかけると風味がよくなります。</p> <p>ちょっぴりスパイシーな大人味のオレです。アイスでも是非。</p>
<p>11a.m. ~ 2p.m. Color your lunch ランチと一緒に</p> 	<p>The a la Mode / ティーゼリー ア・ラ・モード Da Vinci All Natural Blueberry・・・15cc クラッシュティーゼリー・・・120g ホイップクリーム、ベリーなどでトッピングをします。</p> <p>ランチのあとのデザートに、さっぱりとした紅茶のゼリーをご提案。 まだまだ暑い日の多い9月にぴったりのメニューです。</p>
<p>2p.m. ~ 5p.m. Midday Treat 午後の一休み</p> 	<p>C&C Frappe /クッキーアンドクリームフラッピーズ Da Vinci Frappease・・・45g Da Vinci Vanilla Syrup・・・15cc 水・・・60-90cc 氷・・・160-150g オレオクッキー・・・1枚 材料をブレンダーで25秒~30秒攪拌し、ホイップなどをトッピングします。</p> <p>クッキーのサクサクした食感がたのしい、デザートフローズンドリンクです。</p>
<p>6p.m. ~ 10p.m. Sip for the Ease 今日もお疲れ、 の一杯</p> 	<p>DaVinci's Sangria/ サングリア ダ・ヴィンチ風 DaVinci All Natural Passion Fruit・・・7.5cc DaVinci All Natural Orange・・・7.5cc 赤ワイン・・・150cc ワインの入ったグラスにシロップを加え、カットオレンジを添えます。</p> <p>果汁を使用したダ・ヴィンチだからこそできる、ワインの簡単 サングリア風アレンジ。</p> 



October

<p>7a.m. ~ 11a.m. Fuel Your Brain 一日の始まりに。</p> 	<p>Caramel Milk Tea/キャラメル ミルク ティ DaVinci All Natural Caramel・・・15cc 紅茶 ……………100cc ホットミルク……………80cc 紅茶にシロップを落とし、ミルクを注いで仕上げます。</p> <p>昔懐かしいキャラメルの香りが心を落ち着かせる紅茶です。</p>
<p>11a.m. ~ 2p.m. Color your lunch ランチと一緒に</p> 	<p>Amber Maple Latte/アンバー メープル ラテ DaVinci Maple Syrup・・・15cc エスプレッソ……………30cc シナモンを少量振り、スチームドミルクを注いで仕上げます。</p> <p>スパイスを隠し味にしたコーヒーアレンジは、注目のトレンドです。 メープルシロップの独特な香りも引き立ちます。</p> 
<p>2p.m. ~ 5p.m. Midday Treat 午後の一休み</p> 	<p>Eau Lait Marron Glace/ オ・レ マロン グラッセ DaVinci Marron Glace Syrup・・・15cc ドリップコーヒー・・・100cc ホットミルクまたはスチームドミルク・・・80cc カフェオレにシロップを加え、ホイップなどをトッピングします。</p> <p>秋の味覚、マロングラッセの濃厚な甘みが心を落ち着かせる、 テラス席でゆっくりと楽しみたい香りです。</p>
<p>6p.m. ~ 10p.m. Sip for the Ease 今日もお疲れ、 の一杯</p> 	<p>Wild Plarie Dog / ワイルド プレーリー ドッグ DaVinci All Natural Wild Raspberry Syrup・・・15cc ウォッカ・・・30 ~ 45cc グレープフルーツジュース・・・120cc 氷・・・適量</p> <p>ワイルドラズベリーの濃厚な風味は、ウォッカなどの強いアルコールとも 好相性です。ノンアルコールでもおいしくお召し上がりいただけます。</p> 



November

<p>7a.m. ~ 11a.m. Fuel your Brain 一日の始まりに。</p> 	<p>Apple Pie Steamer / アップルパイ スチーマー Davinci Cinnamon Syrup・・・7.5cc Davinci Apple Syrup・・・7.5cc カップにシロップを入れ、スチームミルクを注ぎます。</p> <p>アップルパイのような味わいのホットミルク。 寒くなり始める季節におすすめのメニューです。</p>
<p>11a.m. ~ 2p.m. Color your lunch ランチと一緒に</p> 	<p>Almond Tuffy Mocha / アーモンドトフィー モカ DaVinci Almond#2 Syrup・・・7.5cc DaVinci Caramel Syrup・・・7.5cc DaVinci Chocolate Sauce・・・15cc エスプレッソ・・・30cc スチームミルクを注ぎます。トッピングにアーモンドスライスで風味付けを。</p> <p>アーモンドキャラメルをチョコでコーティングしたお菓子をモカにアレンジ。</p> 
<p>2p.m. ~ 5p.m. Midday Treat 午後の一休み</p> 	<p>G-man Cookie Latte/ ジンジャーマンクッキーラテ Davinci Ginger Bread Syrup・・・15cc エスプレッソ・・・30cc スチームミルクを注ぎ、ホイップクリームのトッピングの上にシナモンパウダー、キャンディーチョコを飾ります。</p> <p>欧米では、11月中旬からどこのカフェでも“Ginger Bread”を焼いて、クリスマス気分を盛り上げます。ちょっぴりスパイシーな、癖になる味。</p>
<p>6p.m. ~ 10p.m. Sip for the Ease 今日もお疲れ、 の一杯</p> 	<p>Frozen Peach Colada/ フローズンピーチコラーダ Jet Tea Extreame Peach・・・45g マリブ・・・30-45cc 氷・・・180g 材料をブレンダー容器に入れ、25秒~30秒攪拌します。</p> <p>ココナッツ風味のマリブを使ったフローズンカクテル。 スムージー以外でも、カクテルのベースとしてJet Teaをお使い頂けます。</p>









December

<p>7a.m. ~ 11a.m. Fuel your Brain 一日の始まりに。</p> 	<p>Wall Street Smoothies / ウォールストリートスムージー Jet Jea Expreame Peach/Strawberry Bomb・・・各45g ヨーグルト・・・20cc バナナ・・・1/3本 氷・・・140g ブレンダーに材料をいれ、25秒～30秒攪拌します。</p> <p>忙しいビジネスマンの朝のために、栄養たっぷりのスムージーです。</p>
<p>11a.m. ~ 2p.m. Color your lunch ランチと一緒に</p> 	<p>Nuts about Nuts Latte/ナッツ アバウト ナッツ ラテ</p>  <p>Davinci Hazelnut Syrup・・・7.5cc Davinci Coconut Syrup・・・7.5cc エスプレッソ・・・30cc スチームミルクを注ぎ、ホイップをトッピングします。</p> <p>2種類のナッツの香りが心を落ち着かせる、暖かいラテ。 ハチミツや、クラッシュナッツなどのトッピングもおすすめです。</p>
<p>2p.m. ~ 5p.m. Midday Treat 午後の一休み</p> 	<p>White Strawberry Mocha / ホワイトストロベリーモカ</p> <p>DaVinci Strawberry Syrup・・・15cc DaVinci White Chocolate Sauce・・・15cc エスプレッソ・・・30cc スチームミルクを注ぎ、ホイップクリーム、ストロベリーシロップでデコレーションします。</p> <p>クリスマスをイメージした、白とピンクのコントラストが美しいアレンジ。</p>
<p>6p.m. ~ 10p.m. Sip for the Ease 今日もお疲れ、 の一杯</p> 	<p>Shooting Star /シューティングスター</p>  <p>DaVinci All Natural Wild Raspberry・・・7.5cc DaVinci All Natural Crème De Menthe・・・7.5cc ディタリキュール・・・30～45cc スパークリングウォーター・・・120cc 氷を入れたグラスにディタ、炭酸水を入れ、シロップを上から注ぎいれます。</p> <p>ライチリキュールにラズベリーを合わせた、美しい紫色のカクテルです。</p>



Featured Flavors and Items

レシピで使用した全アイテムと、フレーバーの一覧です。
 その他のフレーバーについては、www.davincigourmet.jp にてご紹介しています。

 Da Vinci Flavored Syrup Classic Series			
キャラメル	1月 11月	バニラ	9月
ヘーゼルナッツ	6月 12月	ストロベリー	12月
ブルーベリー	2月	ピーチ	3月
バナナ	6月	ココナッツ	12月
シナモン	1月 9月 11月	ブラックチェリー	2月
アップル	11月	チョコレート	7月
ティラミス	1月	アーモンド	4月
アーモンドNo.2	11月	マカデミアナッツ	7月
ジンジャーブレッド	11月	マロングラッセ	10月
チェリー	2月	メープル	10月
カルーア	4月		
 Da Vinci Flavored Syrup All Natural Series			
ワイルドラズベリー	2月 10月 11月	ストロベリー	1月
アイリッシュクリーム	1月 2月	キャラメル	10月
ヘーゼルナッツ	5月	オレンジ	5月 6月 8月 9月
クレム ド ミント	5月 6月 7月 12月	ココナッツ	4月 7月
パッションフルーツ	6月 8月 9月	ピーチ	3月
ブルーベリー	9月		
 Da Vinci Gourmet Sauce			
チョコレート	2月 6月 11月	ホワイトチョコレート	12月
 Chai Concentrate	4月		
 Da Vinci Frappease	3月 4月 5月		
 Jet Tea ジェットティー			
マンゴーマニア	5月 8月		
ストロベリーボム	4月 6月 7月 12月		
エクストリームピーチ	8月 11月 12月		

お問い合わせ先 : マルカ商事株式会社 東京都港区虎ノ門4-1-8
 TEL 03-5733-6511 FAX 03-5733-2771