



一年中で、一番寒い季節がやってきます。ミルクたっぷりのコーヒーや紅茶であったか〜くおすごしてください。



<カフェ・オ・レの作り方

1人分200cc>

- ① 牛乳120ccを温めておく
- ② 深煎りのコーヒー豆15gを使い、80ccの濃いコーヒーを作る
- ③ コーヒーと牛乳を温めたカップに注ぐ

★ おいしさの比率

ミルク:コーヒー = 6:4

★ おいしさのコツ

深煎りのコーヒー豆を使うこと

〔ごちそうさまブレンド、フレンチブレンド〕
アニバーサリーブレンドなど



<ミルクティーのコツ>

- ★ ミルクティーで飲むときは、いつもより濃い目に作ります
- ★ ポットに2杯分作り、1杯目をストレートで、2杯目は濃く出してミルクティーでという楽しみかたもいいですね



<ロイヤルミルクティーの作り方

1人分200cc>

- ★ミルクでたき出して作る紅茶
こっくりとしたミルクの甘さを楽しんでください
 - ① ナベに130ccの水を入れ、沸騰させる
 - ② ①のナベに茶葉を5g(スプーン 1.5杯)を入れ、火を止める
 - ③ フタをして、3分蒸らした後、牛乳150ccを入れ再び火にかける
 - ④ 沸騰直前に火を止め、茶こしを使って温めたカップに注ぐ
- ★ 適した紅茶

〔チャイ、いちごチャイ、ペチカ、アッサム、ウバ、アイリッシュ・ブラックファストなど〕



今月のおすすめ



アニバーサリーブレンド

バレンタインのために特別にブレンドしました。
チョコにぴったりのほろ苦いテイスト。
まったりした飲み口と甘い残る余韻をお楽しみ下さい。



ペチカ

ジンジャー、シナモン、クローブ、カルダモンなどなど、
スパイスがたっぷり入った紅茶。
身体がほこほこしてきます！



喫茶コーナーからのお知らせ

コーヒーぜんざい マウンテン風

コーヒーとあずきのコラボレーションを
お楽しみください

限定メニュー!! 2月1日~

“ふわふわカプチーノ”

お店で飲むカプチーノみたいに、ふわふわミルクが出来る道具です。
ビックリするほど簡単においしく出来るスグレモノ!!
実演しますので、見たい方は声を掛けてください。

<カフェ・オ・レ>と<カフェ・ラ・テ>は違うの？

カフェ・オ・レ…フランス語

濃く出したドリップコーヒーに温めたミルクを入れたもの。カフェ・クレームとも言います。

カフェ・ラ・テ…イタリア語

エスプレッソにスチームミルクをたっぷり入れたもの

カプチーノ…カフェ・ラ・テによく似ていますが、ミルクだけでなく、その泡ものせたものです。

ウィンナコーヒー…濃く出したドリップコーヒーに泡立てた生クリームをのせたもの。ウィーンではアインシュペンナーと言います。