

ご注文番号
0402
**クラッシュドゼリー
ドリンクコーヒー**

口の中でぶるぶる揺れる新食感のコーヒーゼリードリンク。甘さ控えめに仕上げてあります。お好みでミルク・シロップを加えてお召し上がりください。

702円
●内容量:1,000ml



【イメージ】
ご注文番号
0401
**キリマンジャロ山
コーヒーゼリー**

神秘の火山キリマンジャロのコーヒーを使用したゼリーです。カップから出してミルクをかけるとキリマンジャロ山のように見えます。コーヒーシュガー&ミルク付。

324円 ●内容量:210g



ご注文番号
0403 横浜ロイヤルパークホテル
低温焼バームクーヘンレモン

低温でじっくり焼き上げ、しっとり・柔らかか新食感に仕上げました。レモン果汁を生地に練り込むことで、生地の甘みと程よい酸味のバランスを楽しむことができます。

432円
●内容量:1個



ご注文番号
0405 **吉野川柚子のドリンク**

四国三郎吉野川の源流域土佐嶺北産の柚子を昔ながらに1個1個手絞りした不純物の少なく香り高い柚子果汁にアカシアはちみつの上品な香りと甘さをブレンドした爽やかで飲み易い無添加希釈用ドリンクです。

926円
●内容量:360ml 6倍希釈



ご注文番号
0404 **ドリップカフェ
ブルーマウンテンブレンド**

1杯分ずつ窒素充填。挽きたての味と香りを熱湯とカップがあればいつでもどこでも、忙しい朝食でも、1杯でもレギュラーコーヒーを味わえます。『コーヒーの最高峰』ブルーマウンテンブレンド。最高の深い味わいと香り、まろやかなコクをお楽しみください。

1,080円
●内容量:8g×20袋



ご注文番号
0301 **アイスコーヒー
加糖**

ご注文番号
0302 **アイスコーヒー
無糖**



南アルプスの伏流水を使用して香りとコクがさらにグレードアップ。新鮮さ保持のためコーヒー粉砕後24時間以内の抽出。本格的なネルドリップ抽出によりコーヒーの旨味成分が凝縮されています。上品な甘さの加糖タイプとすっきりとした無糖タイプの2種類からお選びください。

各**486円** ●内容量:各1,000ml

ご注文番号
0303 **モナン
キャラメルシロップ**

1912年フランスのブルージュで生まれたモナンシロップ。世界140ヶ国以上で愛用されています。新鮮な原料のみを厳選したハイクオリティな味わい、バラエティ豊かなラインアップ、高濃度で低コスト、長期保存が可能など、モナンシロップは世界中のプロから認められています。お家で簡単にキャラメルラテが作れるシロップです。

780円 ●内容量:250ml
※輸入商品につき品切れの際はご容赦ください。



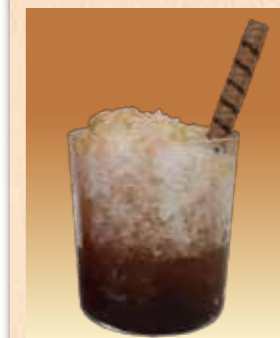
【イメージ】

【材料(1人分)】
・モナン キャラメル・シロップ 15ml
・アイスコーヒー 30ml
・ミルク 140ml
※お好みで量を調整してください。

作り方

- ①グラスに氷、シロップ、ミルク、コーヒーの順に注ぐ。
- ②ミルク、コーヒーを氷にあてながらゆっくりと注ぐと、きれいな3層のドリンクに仕上がります。

キャラメルアイスラテの作り方



【イメージ】

【材料(1人分)】
・モナン キャラメル・シロップ 30ml
・アイスコーヒー 30ml
・氷 適量
・コンデンスミルク 適量
※お好みで量を調整してください。

作り方

- ①グラスの器にかき氷機で削った氷を入れ、シロップとコーヒーをかける。
- ②上から、お好みでコンデンスミルクをかける。

ほつと一息。
冷たい飲み物とお菓子でブレイクタイム

体力を消耗する夏こそ、
上手な休息を。
アイスコーヒーや
冷たい飲み物は、
喉だけでなく
気持ちも
潤してくれます。