

年末年始 「スペシャルメニュー」のご紹介

需要の上がる年末年始だからこそ、
いつものメニューにプラスワンアイテムで
見た目も味わいもSPECIALに！



ドリンクメニュー



ノンアルコールビアカクテル ～カシスと国産ふじりんご～

フルーティーなカシスビアにしゃきしゃき食感の
国産ふじりんご果肉を加えました。

作り方

- ①グラスに**たっぷり果実のふじりんごソース**を30g入れる。
- ②カシスシロップを20g入れる。
- ③ノンアルコールビールを150g入れる。



たっぷり果実のふじりんごソース



ドリンクメニュー



ビアカクテル ～オレンジシャンディーガフ～

オレンジの果肉でジューシーな食感をプラスした
フルーティーなシャンディーガフです。

作り方

- ①グラスに**たっぷり果実のオレンジソース**を30g入れる。
- ②ジンジャーエールを80g入れる。
- ③ビールを80g入れる。



たっぷり果実のオレンジソース

🍴 おつまみメニュー



アンチョビポテト

粉ふきいもにアンチョビの塩味とオリーブの旨味を効かせ、たっぷりのブラックペッパーでアクセント。

作り方

- ①じゃがいも100gをボイル又は蒸す。
- ②アンチョビ&黒オリーブソースR10g、マヨネーズ10g、ブラックペッパーを混合しておく。
- ③①をボウルに移し、粉ふきいもを作る
- ④③に②を合わせて混ぜる。



アンチョビ&黒オリーブソースR

🍰 デザートメニュー



フォンダンショコラとバニラジェラートのアソート ミックスベリーソースがけ

フォンダンショコラから流れる濃厚なチョコソースと、ジューシーで甘酸っぱいミックスベリーの酸味が相性抜群！

作り方

- ①フォンダンショコラをレンジで加熱し、皿にのせる。
- ②マスカルポーネホイップ(※)を10gをトッピングする。
- ③バニラアイスを18番ディッシャーでトッピングする。
- ④たっぷり果実のミックスベリーソースを10gトッピングする。

(※)マスカルポーネホイップ
ホイップ(6分立て程度):北海道マスカルポーネクリームC
=4:1で混合



たっぷり果実のミックスベリーソース



北海道マスカルポーネクリームC