

ドリンク情報満載！モナンがお届けするトレンドマガジン

L'ESPRIT DE MONIN®

レスブリ・ド・モナン

2019 Vol. 27
Spring Summer



あずきホットミルク

Azuki Hot Milk

AZUKI FRUITMIX

あずきの豊かな味と香りを堪能できます。
相性のいいミルクと合わせほっとする優しい甘さに仕上げました。

- ・モナン あずき・フルーツミックス 15ml
- ・ホットミルク 150ml
- ・ホイップクリーム
- ・モナン ラテリストキャラメル・ソース
- ・砕いたナッツ

〈作り方〉

耐熱カップにすべての材料を入れてよく混ぜる。
ホイップクリームを絞り、ラテリストキャラメル・
ソース、砕いたナッツをトッピングする。



NEW

AZUKI FRUITMIX

あずき・フルーツミックス

コクのある甘さとあずきの皮の食感が楽しめ、
和洋カクテルやデザートなど幅広く活躍します。

色調	褐色に近い赤
味覚	あずきの優しい甘さと酸味のバランスが絶妙
用途例	ラテ、カクテル、紅茶、デザート

ジャパニーズリラックスタイム

Japanese Relax Time

AZUKI FRUITMIX

あずきの自然な甘さで個性の強い芋焼酎がまろやかな飲み口に。
和テイストの意外な組み合わせがリラックスタイムを素敵に演出。

- ・モナン あずき・フルーツミックス 15ml
- ・芋焼酎 45ml
- ・ソーダ 120ml

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて軽く混ぜる。



01

あずきほうじ茶ラテ

AZUKI Hojicha Latte

AZUKI FRUITMIX

コクのあるあずきと香ばしいほうじ茶がベストマッチ。
ほうじ茶の香りが広がり、優しい甘さにも癒される一杯。

- ・モナン あずき・フルーツミックス 15ml
- ・ほうじ茶 50ml
- ・ミルク 100ml
- ・ほうじ茶パウダー

〈作り方〉

カップにすべての材料を入れてよく混ぜる。
ほうじ茶パウダーをトッピングする。



03



alcohol

あずきスイーツ

AZUKI Sweets

AZUKI FRUITMIX

あずきとブランデーの異色コラボが新鮮!
ふわっと広がるあずきの風味と、芳醇なブランデーの余韻を楽しんで。

- ・モナン あずき・フルーツミックス 15ml
- ・ブランデー 45ml
- ・ソーダ 120ml
- ・レモンスライス

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて軽く混ぜる。
レモンスライスをグラスに沈める。



alcohol

02

おしるこフラッペ

OSHIRUKO Frappe

AZUKI FRUITMIX

クリーミーなのにしつこさがなく、さっぱりとした甘さの洋風おしるこ。
上品なあずきの味と香りが際立ちます。

- ・モナン あずき・フルーツミックス 15ml
- ・モナン バニラ・フラッペベース 30g
- ・牛乳 120ml
- ・氷(カップ1杯分) 150g

〈作り方〉

ブレンダーにすべての材料を入れて
攪拌し、グラスに盛り付ける。



non alcohol

05



• non alcohol

01

ベジブリュレ・オレ

Vege Brulée Au Lait

BEET FRUITMIX

濃厚な甘さの中にビーツ特有の野性味が感じられ、スイーツ感覚でビーツを楽しむユニークな一杯。

- ・モナン ビーツ・フルーツミックス 15ml
- ・モナン クレームブリュレ・シロップ 10ml
- ・ミルク 160ml
- ・ホイップクリーム

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて軽く混ぜる。
ホイップクリームを絞る。

BEET FRUITMIX

ビーツ・フルーツミックス

フルーツミックス初の野菜フレーバー。

程よい甘みと酸味がドリンクやデザートを引き立て、ビーツの味を簡単に再現できる手軽さも魅力です。

- 色調** 赤茶色
- 味覚** 甘酸っぱく深みのある味わい
- 用途例** ラテ、カクテル、紅茶、デザート



• non alcohol

ビーツ・レモネード

Beet Lemonade

BEET FRUITMIX

一口目から広がるビーツの風味を、レモンの酸味で爽やかにまとめた喉越しのいいドリンク。

- ・モナン ビーツ・フルーツミックス 15ml
- ・モナン レモン・シロップ 10ml
- ・ソーダ 160ml
- ・ミント

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて軽く混ぜる。
ミントを飾る。

02



NEW



ベジ・キティ

Vege Kitty

BEET FRUITMIX

ビーツをおしゃれに楽しむ赤ワインベースのカクテル。料理の味を邪魔しない上品な甘さで肉料理とも好相性。

- ・モナン ビーツ・フルーツミックス 15ml
- ・赤ワイン 80ml
- ・ジンジャーエール 80ml
- ・生姜スライス
- ・レモンスライス
- ・ビーツスライス

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて軽く混ぜる。
生姜スライス、レモンスライス、ビーツスライスを飾る。

03

• alcohol



• alcohol

アース・ドライバー

Earth Driver

BEET FRUITMIX

定番のカクテル、スクリュードライバーをビーツでアレンジ。甘酸っぱさの中にビーツが感じられ飲みやすい仕上がり。

- ・モナン ビーツ・フルーツミックス 15ml
- ・ウォッカ 45ml
- ・オレンジジュース 120ml
- ・オレンジスライス

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて軽く混ぜる。
オレンジスライスを飾る。

04

• non alcohol

ビーツ・リフレッシュースムージー

Beet Refresher Smoothie

BEET FRUITMIX

“飲むビーツ”と称したいビーツの味わい豊かな一杯。気分をリフレッシュできるみずみずしくさっぱりとした飲み心地です。

- ・モナン ビーツ・フルーツミックス 15ml
- ・モナン ノンデイリー・フラッペベース 30g
- ・ミネラルウォーター 120ml
- ・氷 150g

〈作り方〉

ブレンダーにすべての材料を入れて攪拌し、グラスに盛り付ける。



ハイボールリータ

High Ballita

MARGARITA MIX SYRUP

お馴染みのハイボールがフルーティーな味わいに。
甘酸っぱいオレンジとライムの果汁感が際立ちゴクゴクと飲み干せます。

- ・モナン マルガリータミックス・シロップ 15ml
- ・ウイスキー 45ml
- ・ソーダ 120ml
- ・カットライム

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて軽く混ぜる。
カットライムを飾る。

• alcohol



01

メキシコク・モクテル

Mexicoke Mocktail

MARGARITA MIX SYRUP

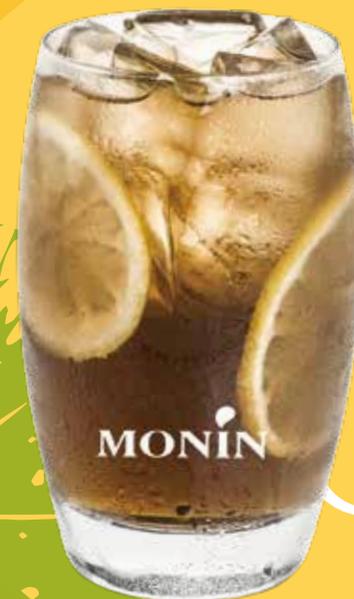
さっぱりと飲んで華やかさもあふれるフルーティーなコーク。
渴いた喉を気持ちよく潤してくれます。

- ・モナン マルガリータミックス・シロップ 20ml
- ・コーラ 160ml
- ・レモンスライス

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて軽く混ぜる。
レモンスライスを沈める。

• non alcohol



• non alcohol

バージン フローズンマルガリータ

Virgin Frozen Margarita

MARGARITA MIX SYRUP

カクテルの王道、フローズンマルガリータをデザート感覚のトロピカルテイストで！
暑い季節にうれしいさっぱりとした甘さ。

- ・モナン マルガリータミックス・シロップ 30ml
- ・モナン ノンデューリー・フラッペベース 30g
- ・水 120ml
- ・氷 150g
- ・ライムスライス
- ・塩

〈作り方〉

あらかじめグラスの縁を塩スノースタイルで飾り付けておく。
ブレンダーにすべての材料を入れて攪拌し、グラスに盛り付ける。
ライムスライスを飾る。



04

レディマルガリータ

Lady Margarita

MARGARITA MIX SYRUP

ローズの香りがふわりと香る、
華やかなマルガリータアレンジ。

- ・モナン マルガリータミックス・シロップ 10ml
- ・モナン ローズ・シロップ 5ml
- ・テキーラ 45ml

〈作り方〉

氷とすべての材料をシェーカーに入れてシェークし、
カクテルグラスに注ぐ。

• alcohol



05



NEW

MARGARITA MIX SYRUP

マルガリータミックス・シロップ

オレンジ果汁とライム果汁を使った爽やかなテイスト。
マルガリータはもちろん、ノンアルコールマルガリータやティーアレンジなども簡単に用途は多彩。

- 色調 淡い黄金色
- 味覚 オレンジとライムの爽やかな酸味
- 用途例 カクテル、ノンアルコールカクテル、紅茶、デザート



• non alcohol



02

サマーシトラスティー

Summer Citrus Tea

MARGARITA MIX SYRUP

トロピカルフルーツとシトラスの甘酸っぱさに加え、
紅茶の優雅な香りも楽しめるティーアレンジ。

- ・モナン マルガリータミックス・シロップ 10ml
- ・モナン トロピカルアイランドブレンド・シロップ 10ml
- ・紅茶 160ml
- ・レモンスライス

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて混ぜる。
レモンスライスを沈める。



• non alcohol

バタフライピーユズエード

Butterfly pea YUZU Ade

バタフライピーのハーブな香りに、ユズの甘酸っぱさがよく合うドリンク。

- ・モナン バタフライピー・シロップ 10ml
- ・モナン ユズ・フルーツミックス 15ml
- ・ソーダ 160ml

〈作り方〉

グラスに氷と材料を入れて軽く混ぜる。
※ユズ・フルーツミックスを別添えにして提供し、色の変化を楽しんでいただく提供方法もおすすです。

BUTTERFLY PEA SYRUP

バタフライピー・シロップ

豆科の花“バタフライピー”を使った、ほんのり甘く優しい香りのフラワー系シロップが新登場。ミネラルウォーターやソーダで割るだけで簡単にハーブドリンクが完成。レモンなど酸性の材料を加えると青色から紫色に変化し、目でも楽しめます。

色調 深い青色

味覚 ハーブ特有のクセはなく、優しい甘さと淡い酸味が特徴

用途例 カクテル、ノンアルコールカクテル、紅茶、デザート

NEW



• alcohol

バタフライピージントニック

Butterfly pea Gin & Tonic

定番カクテル、ジントニックに優しいハーブの香りを合わせたアレンジカクテル。

- ・モナン バタフライピー・シロップ 15ml
- ・ジン 45ml
- ・トニックウォーター 120ml

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて軽く混ぜる。

02



• non alcohol

ルビーキューカンバー

Ruby Cucumber

野菜×果物のみずみずしいコラボレーションに注目！キュウリのフレッシュな香りと味を楽しめ、甘さを控えた爽やかな飲み心地。

- ・モナン キューカンバー・シロップ 5ml
- ・モナン ピンクグレープフルーツ・シロップ 15ml
- ・ソーダ 160ml
- ・ライム 1/8カット
- ・ピンクグレープフルーツスライス

〈作り方〉

グラスにカットライムを搾り入れる。氷とライム以外の材料を入れて軽く混ぜる。ピンクグレープフルーツスライスを飾る。

CUCUMBER SYRUP

キューカンバー・シロップ

ご要望に応じてキューカンバー・シロップが復活！他では入手しにくい野菜フレーバーが、個性豊かなオリジナルカクテルの創作に一役買います。

色調 鮮やかなグリーン

味覚 ほんのり甘い新鮮なキュウリの味わい

用途例 カクテル、ノンアルコールカクテル、スムージー

COME BACK



• alcohol

グリーニーサングリア

Greeny Sangria

後を引く濃厚な甘さを白ワインでキリッとまとめ、流行のサングリア風にアレンジしました。

- ・モナン キューカンバー・シロップ 10ml
- ・モナン キウイ・シロップ 10ml
- ・白ワイン 160ml
- ・キュウリスライス

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて軽く混ぜる。キュウリスライスを飾る。



02

MONIN CUP ASIA PACIFIC 2018



【モナンカップ アジアパシフィック 2018 大会報告】

2018年10月、マレーシアの首都クアラルンプールで「MONIN CUP ASIAPACIFIC 2018」が開催されました。会場に入ると、ラウンジでカクテルやモクテルを片手に談笑する観客の姿があり、緊張感漂う競技大会というより華やかなパーティーのような印象。スパイスやカットフルーツを加えて楽しむクラフトコーヒーカクテルのブースも賑わいを見せ、大会前のひとときを思い思いに楽しんでいました。

いよいよ大会がスタート。審査員席には「BAR HIGH FIVE」オーナーバーテンダーの上野秀嗣氏の姿があり、大会をともに盛り上げていただきました。本大会はセミファイナルとファイナルで構成され、セミファイナルを勝ち抜いた6名のファイナリストがブラック

ボックスルールによりレシピとガーニッシュを即興で作成。上位3名がバリで開催されるグローバルファイナルに出場できます。セミファイナルでは自国大会のカクテルを披露し、レシピやコスチュームで“自国らしさ”を表現。トップバッターを務めた日本代表の吉本彩乃さんは、着物風のコスチュームで日本大会以上に堂々と競技し、英語のスピーチが終わるとほっとした表情に。結果は惜しくもファイナル進出を逃しましたが、国際的な活躍に向けた大きな一歩となり、他国選手とも交流し刺激を受けたようです。

アジア大会の印象を一言でいうと、テクニカルスキルはもちろんエンターテインメント性に磨きかけた“魅せる競技大会”。レシピをはじめすべてが型にはまらず、

民族衣装で登場する選手がいたり、グラスの代わりにココナッツの実を丸ごと使用したマレーシア代表の選手も観客の目を楽しませていました。韓国代表の選手は、ユズ・フルーツミックスとキューカンバー・シロップに冷麺スープを合わせる斬新なコンビネーションが話題に。優勝は、コンペでの受賞経験がなくダークホースだったミャンマー代表のMr.Nyan Min選手。限られた材料で万人が好むバランスのいい味わいを完成させ、グローバルファイナル出場の切符を手にしました。プレゼンテーションやパフォーマンスにおける魅せる力が勝敗に大きく影響した本大会。一般的に自己表現が控えめな日本人選手にとって、観客と審査員を引き付ける国際水準の表現力を磨くことが課題といえそうです。



モナンカップ アジアパシフィック 2018 入賞者

アジア13カ国の代表選手がマレーシアに集結し、技術とオリジナリティを競い合った本大会。世界にはばたく若き才能がくり広げた熱戦の結果は!?

モナンカップ アジアパシフィック 2018 ファイナル 入賞者



1 Mr. Nyan Min
Burma Breeze

- モナン ピンクグレープフルーツ・シロップ …… 10ml
- モナン ハイビスカス・シロップ …… 10ml
- ロンドンジン …… 45ml
- フレッシュレモンジュース …… 20ml
- カレーリーフ …… 3枚
- ガーニッシュ: カレーリーフ、ハイビスカス



2 Mr. Son Seok Ju
Fire-M

- モナン オレンジスプリッツ・シロップ …… 15ml
- モナン ハバネロライム・シロップ …… 5ml
- ※日本未輸入商品 …… 5ml
- ロンドンドライジン …… 45ml
- アプリコットブランデー …… 15ml
- オレンジジュース …… 30ml
- ガーニッシュ: オレンジピール、タイム



3 Mr. Hafizuddin Bin Sedik (Dino)
Mangga pedas

- モナン スパイスマンゴー・シロップ …… 20ml
- ※日本未輸入商品 …… 20ml
- ラム …… 50ml
- フレッシュライムジュース …… 20ml
- 赤唐辛子(みじん切り) …… 4個
- こぶみかんの葉 …… 5枚
- ガーニッシュ: 赤唐辛子スライス、こぶみかんの葉

モナンカップ アジアパシフィック 2018 セミファイナル 進出



吉本 彩乃
『Japon de Sucre』

- モナン 抹茶・フラッペベース …… 10ml
- モナン ホワイトチョコレート・シロップ …… 15ml
- モナン ソルテッドピスタチオ・シロップ …… 10ml
- 響 …… 20ml
- 豆乳 …… 20ml

- ガーニッシュ
- モナン 抹茶・フラッペベース、
- モナン ホワイトチョコレート・ソース、
- ピスタチオ、金箔、もみじ



Pick up

着物風のコスチュームに身を包み、茶道のお手前を取り入れた繊細かつ正確なパフォーマンスを披露。日本大会で使用した豆腐の現地調達が困難なため豆乳に変更するなど、微調整を加えて日本らしさを追求。ガーニッシュには金箔やもみじを使い、プレートに日本庭園のような風情ある景色を表現しました。

コレを見ればひとめでわかる!

モナブランド 活用チャート



モナンの長所の一つである、幅広いバリエーション。

現在約100種類に及ぶそのラインナップは、季節やテーマに合わせたオリジナル리티あふれるカクテル創作には心強いものですが、一方で「とにかく種類が多く、何をどう使えばいいのか分からない」というお声をいただく事も。そんなお声にお答えして、**バーテンダーの山田高史氏**にご協力いただき、モナンを分かりやすくチャートに分けました。フレーバー数のバラエティはもちろん、味覚の面でも様々なバリエーションがあるモナンをぜひチャートで感じてみてください。

Grand Noble 代表
Bar Noble, Grand Noble オーナー・バーテンダー



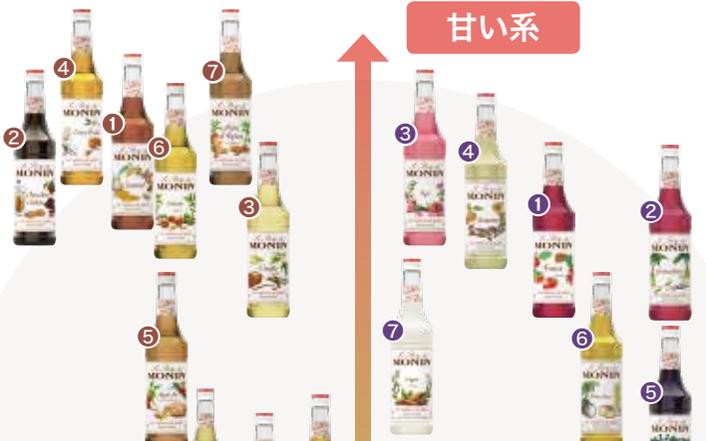
山田 高史 氏

横浜・関内にある「Bar Noble」、「Grand Noble」オーナー・バーテンダー。数々の国内大会で好成績を取られ、2011年にはIBAワールドカクテルチャンピオンシップスーパーファイナル総合優勝。ファンシー部門優勝、ベストテクニカル賞、ベストネーミング賞にも輝く。

シロップ編

モナ商品シロップを「甘い系」「さっぱり系」「カフェ」「カクテル」の4つのエリアに分類しています。シーンに合わせてご活用ください。

- ① キャラメル
- ② チョコレートクッキー
- ③ バニラ
- ④ クリームブリュレ
- ⑤ アップルパイ
- ⑥ ヘーゼルナッツ
- ⑦ ジンジャーブレッド



甘い系

- ① ストロベリー
- ② グレナティン
- ③ ローズ
- ④ アマレット
- ⑤ カシス
- ⑥ ピニャコラーダ
- ⑦ アーモンド

カクテル

カフェ

さっぱり系

- ① ラズベリー
- ② ウォーターメロン
- ③ トリプルセックキュラソウ
- ④ イエローバナナ
- ⑤ マンゴー
- ⑥ さくら
- ⑦ アプリコット

- ① パッションフルーツ
- ② ホワイトピーチ
- ③ レモン
- ④ グレープフルーツ
- ⑤ エルダーフラワー
- ⑥ モヒートメント
- ⑦ ホワイトグレープ

チャート
を応用

モナンおすすめレシピ [シロップ編]

モナブランド活用チャートを応用したモナンおすすめレシピをご紹介します。こちらではさらにモナンシロップ3種類の味わいを甘味/旨味/苦味/酸味/塩味/香味の6つの味覚に分け、5段階で数値化しチャートにしました。



程よい甘さ カクテル 和テイスト 洋テイスト

和洋折衷のスイートカクテル

『ジャパンロワイヤル』

- ・モナン カシス・シロップ 15ml
- ・日本酒 70ml
- ・ソーダ 70ml
- ・アールグレイリーフ 1tsp

〈作り方〉

急須に氷とすべての材料を入れる。ふたを閉め急須を15回まわし、茶こしで漉しながら、冷えたシャンパングラスへ注ぐ。



カシス・シロップ



甘味:3 旨味:3 苦味:1
酸味:2 塩味:0 香味:3



甘い カフェ アルコール

デザートカクテル

『ファシネーション』

- ・モナン アップルパイ・シロップ 10ml
- ・カルパドス 20ml
- ・アマレットリキュール 15ml
- ・生クリーム 15ml

〈作り方〉

シェーカーに氷とすべての材料を入れてシェークする。冷えたカクテルグラスへ注ぐ。



アップルパイ・シロップ



甘味:4 旨味:4 苦味:1
酸味:3 塩味:0 香味:4



甘い カクテル カフェ

さっぱりとした甘さのティーアレンジ

『イングリッシュガーデン』

- ・モナン ローズ・シロップ 10ml
- ・紅茶 45ml
- ・トニックウォーター 120ml
- ・レモンスライス

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて軽くかき混ぜる。レモンスライスを沈める。



ローズ・シロップ



甘味:3 旨味:2 苦味:0
酸味:1 塩味:0 香味:4

ノンシロップ編

モナンシロップ以外の商品を「甘い系」「さっぱり系」「カフェ」「カクテル」の4つのエリアに分類しています。シーンに合わせてご活用ください。



チャート
を応用

モナンおすすめレシピ [ノンシロップ編]

モナンブランド活用チャートを応用したモナンおすすめレシピをご紹介します。

こちらではさらにモナンフルーツミックス4種類の味わいを甘味/旨味/苦味/酸味/塩味/香味の6つの味覚に分け、5段階で数値化しチャートにしました。



さっぱり カクテル 和テイスト

さっぱり和風ドリンク

『和(なごみ)』

- ・モナン ユズ・フルーツミックス 15ml
- ・緑茶 45ml
- ・ジンジャーエール 120ml

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れて軽くかき混ぜる。

ユズ・フルーツミックス ①



甘味:3 旨味:3 苦味:2
酸味:5 塩味:0 香味:4



甘い カフェ 和テイスト

和風デザートカクテル

『道明寺』

- ・モナン あずき・フルーツミックス 10ml
- ・桜りキュール 30ml
- ・牛乳 60ml

〈作り方〉

グラスに氷とすべての材料を入れてかき混ぜる。

あずき・フルーツミックス ④



甘味:5 旨味:4 苦味:0
酸味:0 塩味:2 香味:1

甘い カフェ アルコール

大人のデザートカクテル

『ハンターチャンス』

- ・モナン チェリー・フルーツミックス 15ml
- ・ライウイスキー 30ml
- ・卵白 1個

〈作り方〉

シェーカーに材料を注ぎ、氷を入れてシェイクして冷えたカクテルグラスへ注ぐ。



チェリー・フルーツミックス ⑥



甘味:5 旨味:4 苦味:1
酸味:2 塩味:0 香味:2

甘い カクテル 花の香り

甘く香り高いドリンク

『シンフォニー』

- ・モナン ストロベリー・フルーツミックス 15ml
- ・モナン ジャスミン・シロップ 10ml
- ・牛乳 45ml
- ・氷 150ml

〈作り方〉

ブレンダーに氷とすべての材料を入れて攪拌し、グラスに盛り付ける。



ストロベリー・フルーツミックス ①



甘味:5 旨味:4 苦味:0
酸味:2 塩味:0 香味:2

これから流行の予感!?

ミルクキャップを作ろう!

アジア諸国を中心にじわじわと人気が広がりつつある「ミルクキャップ」。

「ミルクキャップ」とは、ミルクや生クリームなどの乳製品をよく泡立てドリンクの上にふわふわと浮かべたもの。

トレンドの予感がするミルクキャップにモナンを合わせて、見ても飲んでもおいしいオリジナリティあふれるドリンクを!

基本のミルクキャップレシピ

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| ① モナン バニラフラッペ・コンセントレート …… 50ml | ② お好きなモナンシロップ …………… 30ml |
| ③ 生クリーム …………… 200ml | ④ ミルク …………… 50ml |

【作り方】

STEP.1

ブレンダーマシンの
コンテナに
生クリームを入れ
10秒ほど攪拌する

STEP.2

STEP1に残りの
すべての材料を入れ
ブレンダーマシんで
15秒ほど攪拌する

STEP.3

できあがった
ミルクキャップを
ドリンクのトップに
浮かべる



※生クリームの脂肪分やかたまり具合に合わせて、攪拌時間は調整してください。

モナンを使ったミルクキャップアレンジ 好きなドリンクに浮かべて楽しもう!

モナンおすすめ 便利なアイテムのご紹介!



バニラフラッペ・ コンセントレート

フラッペやスムージー
ドリンクをなめらかに
仕上げる、モナンフラッ
ペベースシリーズに、より
使い勝手のよい液体
タイプが新登場!バニラ
が優しく香るバニラ味。

紅茶に浮かべて



キャラメルミルクキャップ

モナン バニラフラッペ・コンセントレート …… 50ml
モナン キャラメル・シロップ …………… 30ml
生クリーム …………… 200ml
ミルク …………… 50ml

ストロベリーチーズケーキ ミルクキャップ

モナン バニラフラッペ・コンセントレート …… 50ml
モナン ストロベリー・シロップ …………… 15ml
モナン チーズケーキ・シロップ …………… 15ml
生クリーム …………… 200ml
ミルク …………… 50ml



コーヒーに浮かべて