

エチオピアンレイン ボー カクテル

🕒 5分

👉 簡単

道具

シェーカー
レシビグラス

おすすめのネス
プレッソの
コーヒー



材料

ネスプレッソのカプセル「ヴィ
ヴァルト・ルンゴ」1個
ジャスミンシロップ 20ml
オレンジジュース 10ml
レモンスライス 適量
ジャスミンの葉 適量
氷 適量

インスピレーション



作ってみましょう！

- ジャスミンシロップをネスプレッソのレシビグラスに注ぐ。
- 氷をグラスいっぱいに入れ、シロップとオレンジジュースの層ができるようにオレンジジュースを注ぎ入れる。
- ネスプレッソのカプセル「ヴィヴァルト・ルンゴ」1個をルンゴ (110ml) で抽出し、シェーカーに氷と一緒にに入れて、よくシェークする。
- シェークしたルンゴをグラスの上から注ぎ入れ、3層になるようにする。
- ジャスミンの葉を飾る。