

和スイーツ

和の素材を使用したほっこりスイーツメニュー♪

ミルク抹茶プリン



★やわらかムースベース50g、★牛乳50g
◆やわらかムースベース40g、◆牛乳30g、◆カフェ用ソース宇治抹茶10g
IQFオレンジセグメントチャック、IQFクランベリー 各適量

- ① ★、◆をそれぞれ混ぜ合わせ、器に入れ冷やし固める。
- ② オレンジセグメントチャック、クランベリーをトッピング。

あずき抹茶ワッフル



ワッフル1枚
【トッピング】
ホイップクリーム、IQFストロベリー、白玉、芋もち、
カフェ用ソース宇治抹茶、カフェ用ソース黒みつ、きなこ、抹茶パウダー 各適量

- ① ワッフル、トッピングを各種盛り付ける。

いちご甘酒しるこ



甘酒130ml、ゆであずき30g、白玉3個、IQFストロベリーダイス20g

- ① 甘酒、ゆであずきを合わせる。
- ② ストロベリーダイスを入れる。

黒ごま芋きんとんスムージー



★カフェ用ソース安納芋40g、★牛乳120ml、★氷160g、ホイップクリーム、
さつまいも、黒ごま 各適量

- ① ★をブレンダーにかける。
- ② ホイップクリーム、安納芋ソース（分量外）、さつまいも、黒ごまをトッピング。

※赤字は当社商品