

加茂の和菓子

まちなか探検
今回のテーマは…



上生菓子（ヤマトヤ西加茂店）

手軽にできるおしゃれなドリンク♪

カラフルカクテル (ノンアル)



材料 (360ccグラス1杯分)

- ・棒ジュース・・・1本 ・氷
- ・レモンジュース(ポッカレモン等)・・・少々
- ・炭酸水(ジンジャーエール等でもOK!)
・・・量はお好みで

作り方

1. グラスに氷を入れる。
2. 棒ジュース、レモンジュースの順で入れ、よく混ぜる (★混ぜ方のポイント★氷をすくうように混ぜるグラスの中の液体全体を冷やすイメージで繰り返す)。
3. 炭酸水を静かに入れて炭酸が抜けないように軽く混ぜる。

レシピ提供

Bar Hero's 田中洋志さん

【住所】 旭町1-11 【電話】 0256-53-8921

【営業時間】

カフェタイム / 15時～18時 (17時30分LO)

パーティタイム / 19時～26時 (最終入店24時30分)

【定休日】 不定休



凍らせて食べる市販の棒ジュースがノンアルシロップの代わりに!



Bar Hero's は

全国ベストバーテンダー受賞のオーナーが作る美味しいお酒と楽しい空間を提供するバーです。昼間は挽き立て珈琲やノンアルカクテルが楽しめますし、コワーキングスペースとしてもご利用いただけます!

オーナーセレクトの様々なボードゲームが揃っています。気軽に誰でも遊べます



加茂の町を組み立てるパズルができました。加茂人は是非チャレンジ!!