

CAPRESE SANDWICH

材料（1人分）

無塩食パン	6枚切り	2枚…トーストする
モッツアレラチーズ	1/2個…	1～2cmに切る
フルーツミニトマト	6個…	1/2～1/4に切る
レタス	2枚…	洗って食べやすい大きさにちぎる
バジル	適量…	洗っておく
ブラックペッパー	適量	

作り方

1. トーストした食パンにレタスを半分乗せる。ミニトマトとモッツアレラチーズに乗せ、お好みでブラックペッパーを振る。その上にバジルと残りのレタスを乗せ、パンで挟む。
2. クッキングペーパーで包み、半分にカットする。

参考〈サンドイッチの包み方〉

- ①


- ②



包んだ端を3回折り込む。
- ③


- ④



両側をたたんでパンの下に入れ込む。
- ⑤



パンを押さえ、包丁で半分にカットする。



URESIO
CAFÉ⁺

HONEY KIWI SODA

材料（1人分）

キウイ	1/2個
レモン	1/6個
はちみつ	小さじ1
炭酸水	200ml

作り方

1. キウイは皮をむき3～4mm程度の薄切りにする。
2. グラスの側面にキウイを並べ、中央に氷を入れる。レモン果汁、はちみつを入れ、炭酸水を注ぐ。