



ハニージンジャーミルクティー & シナモンロイヤルミルクティー

ハニージンジャーミルクティーは、ショウガの薄切りを加えて風味をアップ! シナモンロイヤルミルクティーは生クリームを浮かべてもOK。

教えてくれる先生

「CHANNEL SQUARE (C) WIRED CAFE」

永林 祐未さん



CHANNEL SQUARE (C) WIRED CAFE

福島市南矢野目字夜梨4-1 ☎024-572-5612 定休日/水曜日
営業時間/平日11:00~21:00、土曜日10:00~21:00、
日曜日・祝日10:00~20:00

※フードメニューは閉店1時間前ラストオーダー、ドリンクメニューは閉店30分前ラストオーダー。



Cinnamon Royal

Honey Ginger



作り方

★ハニージンジャーミルクティー

- 鍋にお好みの紅茶葉を入れ、茶葉全体が浸るくらいの水を入れる。
- 弱火から中火で①を火にかける。
- 鍋の周りがフツフツと煮立ったら、牛乳を100ml入れる。
- 沸騰直前で弱火にし、ショウガのすりおろし(2g)と牛乳100mlを入れる。
- 再び、鍋の周りがフツフツとなってきたら、火を止める。
- 茶こし(キッチンペーパーでも代用可)でこす。
- 温めたカップに、はちみつ(2g)を入れ、⑥を注ぐ。

※シナモンロイヤルミルクティーは上記④⑦をこちらで

- 沸騰直前でシナモン(適量)と、牛乳100mlを入れる。
- 温めたカップに、グラニュー糖(ティースプーン1杯程度)を入れ、⑥を注ぐ。 ※お好みで生クリームを浮かべてもOK!

ハニージンジャー ミルクティー

材料(2杯分)

- 紅茶葉…約6g
- 水……………適量
- 牛乳………200ml
- ショウガのすりおろし…2g
- はちみつ……2g

シナモンロイヤル ミルクティー

材料(2杯分)

- 紅茶葉…約6g
- 水……………適量
- 牛乳………200ml
- シナモン…適量
- グラニュー糖…適量