

Lemon menu

New

果肉の食感で弾ける
爽やかな酸味と
ほどよい甘みのレモンメニュー

レモンと相性の良い炭酸や蜂蜜も果肉入りでパワーアップ。
よく冷えたグラスに注げば、キリッとより爽快に！

ソフトドリンク メニュー

(上段写真左から)

コーラレモンスカッシュ Recipe

- 【材料】
 ■ごほうび果樹園レモン*...70g
 ■氷... 適量 ■コーラ...140ml

【作り方】
 グラスにごほうび果樹園、氷を入れ、
 コーラを注ぎます。

※こちらもおすすめ

白桃

オレンジ

ハニーレモネード Recipe

- 【材料】
 ■ごほうび果樹園レモン*...50g ■蜂蜜...10g
 ■氷... 適量 ■ミネラルウォーター...120ml

【作り方】
 グラスにごほうび果樹園レモン、蜂蜜を入れ
 かき混ぜたら、氷を入れ、ミネラルウォーターを注ぎます。

※こちらもおすすめ

りんご

キウイ

ジンジャーレモンスカッシュ Recipe

- 【材料】
 ■ごほうび果樹園レモン*...70g ■氷... 適量
 ■ジンジャーエール...140ml

【作り方】
 グラスにごほうび果樹園、氷を入れ、
 ジンジャーエールを注ぎます。

※こちらもおすすめ

レッド
GF

りんご

Softdrink

意外な組み合わせと果肉しっかりのレモン感で
インパクトのある新感覚ドリンクに。

(下段写真右)

ベリーレモネード Recipe

- 【材料】
 ■ごほうび果樹園レモン*...60g
 ■冷凍ミックスベリー...40g ■氷... 適量
 ■ミネラルウォーター...120ml

【作り方】
 グラスにごほうび果樹園レモン、冷凍ミックスベ
 リー、氷を入れ、ミネラルウォーターを注ぎます。
 ベリーをつぶしながら混ぜると味ときれいな色か
 げます。

※こちらもおすすめ

白桃

オレンジ

レッド
GF

(下段写真中央)

レモンヨーグルト スカッシュ Recipe

- 【材料】
 ■ごほうび果樹園レモン*...60g
 ■プレーンヨーグルト...120g ■蜂蜜...20g
 ■氷... 適量 ■炭酸水...80ml

【作り方】
 ごほうび果樹園レモン、蜂蜜、
 プレーンヨーグルトを入れかき混ぜたら、
 氷を入れ、炭酸水を注ぎます。

※こちらもおすすめ

白桃

オレンジ

キウイ

(下段写真左)

コーヒーレモンスカッシュ Recipe

- 【材料】
 ■ごほうび果樹園レモン*...60g ■無糖アイスコーヒー...50ml
 ■氷... 適量 ■炭酸水...150ml

【作り方】
 グラスにごほうび果樹園レモン、氷を入れ、アイスコーヒー、
 炭酸水を注ぎます。コーヒーを紅茶に変えても GOOD！

※こちらもおすすめ

白桃

オレンジ

※こちらもおすすめ

キウイ

アルコール メニュー

Alcohol



フルーティーで飲みやすいアルコールメニュー。
レモンの酸味と果肉が上質な大人時間に心地よい刺激を与えます。

お酒
使用

(写真左から)

レモンビア Recipe

【材料】

- ごほうび果樹園レモン*…40g
- ビール(アルコール5%)…120ml

【作り方】

グラスにごほうび果樹園レモンを入れ、ビールを注ぎます。

※こちらもおすすめ



2層のレモンサワー Recipe

【材料】

- ごほうび果樹園レモン*…60g
- 氷…適量
- 甲類焼酎(アルコール25%)…60ml
- 炭酸水…120ml

【作り方】

グラスにごほうび果樹園レモン、氷を入れ、甲類焼酎、炭酸水を注ぎます。

※こちらもおすすめ



レモンのサングリア Recipe

【材料】

- ごほうび果樹園レモン*…60g
- 氷…適量
- 赤ワイン(アルコール10%)…120ml

【作り方】

グラスにごほうび果樹園レモン、氷を入れ、赤ワインを注ぎます。

※こちらもおすすめ



その他 フード メニュー

Source

レモンカード風ソース Recipe

【材料】

- バター…15g
- ごほうび果樹園レモン…15g

オープンサンドアレンジ Recipe

【材料】

- シュガーバタートースト…1枚
- レモンカード風ソース…30g
- ミックスナッツ…5g
- ミント…適量

【作り方】

電子レンジでクリーム状にやわらかくしたバターにごほうび果樹園レモンを入れて混ぜ合わせます。

※こちらもおすすめ

りんご

ドリンク以外にも応用可能。
ソースへのアレンジでサクッと豪華なトーストに。

