

見た目にも鮮やかな氷菓子

# Red Bean Sherbet パッピンス

その昔、氷とあずきというシンプルな材料だったパッピンス。今では、現代風にアレンジされています。



## Recipe

### 【主な材料】

氷 / あずき / フルーツ / コンデンスミルク など

【作り方】削った氷の上に各種フルーツ、あずきを盛りつけ、アイスクリームをトッピングして、コンデンスミルクをかけます。

“パッ”があずき、“ピンス”が氷という意味のこのデザートは、氷菓子の一種で、あずきとコンデンスミルクの組み合わせが、どこか懐かしい味です。原型がなくなるまでかき混ぜて食べるのが韓国流！

【提供店】 P11参照 (地図)

### TONG 86

テーブルに備え付けのグリルで、韓国スタイルの焼肉から一品料理までカジュアルに、大勢で楽しむことができる。



中身もぎっしりココナッツ

# Manjar de Coco マンジャール・デ・ココ

世界有数のココナッツ産地であるブラジルは、デザートにもココナッツをたくさん使います。



## Recipe

### 【主な材料】

ココナッツ (ミルク・フレーク) / 牛乳 / コーンスターチ など

【作り方】ココナッツなどの材料をゆっくり混ぜながら弱火で煮込みます。クリーム状になったら型に流し入れ、冷蔵庫で冷やします。

ココナッツをベースにしたブラジル版のプリンともいえる、マンジャール・デ・ココ。コーンスターチを使って固めるのが特長で、ココナッツフレークの舌触りとシロップの甘酸っぱさがクセになる味です。

【提供店】 P11参照 (地図)

### Lapa Brazilian Barbecue - Subiaco

ブラジル料理のシュラスコが満喫できるお店。各テーブルで肉を切り分けるため、店内はゆとりあるスペースが確保されている。

