

#### ◆店名／ルビ

mannaka

マンナカ武生

#### ◆お店紹介

「遠方から来た友人を連れていきたくなる、お気に入りの場所を作りたい」と、越前で生まれ育った女性オーナーが2019年秋に開いたティースタンドです。カラフルな虹を描いた空間で、日本茶、中国茶、紅茶、ハーブティを使ったオリジナルドリンクをご提供。茶葉はすべてオーガニック、さらに甘味料も黒糖やアガベシロップを使うなど、ヘルシーな素材を厳選しています。オーナーおすすめの組み合わせ15種類のほか、ミルクティ、ジャスミンティ、フルーツティなどお茶の種類を選び、タロイモ団子、タピオカ、ナタデココなどを自由にトッピングすることもできます。越前の旅のひとつ、自分好みのドリンクで気分をリフレッシュしてください。

#### 店家紹介

「想帶一個遠方的朋友來，想設一個喜歡的場所」在越前出生的女主人在2019年的秋天開啟的茶棧。再多彩的彩虹空間中，使用日本茶、中國茶、紅茶、香草茶提供獨創飲品，茶葉全是有機的，加上甜味劑也用黑糖和龍舌蘭糖漿等等，嚴選健康的材料，另外女主人推薦的組合15種類、有鮮奶茶、茉莉花茶、水果茶等等茶種類選擇，芋圓、珍珠、椰果、等等可以自由搭配，在越前旅行的片刻，用自己喜愛的飲品，振作起精神來。

#### ◇おすすめメニュー名&価格

オーガニックトロピカルグリーンティ810円

アレルギー表示／ナシ

有機緑茶に甘いトロピカルな香りをつけたフレーバーティを使用。フレッシュなフルーツもふんだんに使って、爽やかなテイストに仕上げています。ミントとレモンを閉じ込めた氷が溶け出した時の、味の変化もお楽しみに。

#### ◇推薦料理名&價錢

有機熱帯緑茶 810 日圓

過敏物/梨子

帶有熱帶甜味的有機綠茶當香精使用，新鮮的水果也大量使用，爽口的口感清新，結凍的冰塊在薄荷和檸檬當中融化，享受口味的變化樂趣。

◇おすすめメニュー名&価格

オーガニックレッドベリーティーレモネード810円

アレルギー表示/ナシ

美しいビタミンカラーが心にも元気をくれる、女性に人気の一杯。砕いたベリーにレモン、シロップを加えてシェイクした、ノンカフェインのティーレモネードです。ベリーとレモンの酸味が口いっぱいに広がります。

◇推薦料理名&價錢

有機紅藍莓茶檸檬水 810 日圓

過敏物/梨子

充滿著美味的維他命色彩, 賦予心靈上的健康深受女性歡迎的人氣飲品, 在絞碎的藍莓中加入檸檬、糖漿搖一搖, 就變成無咖啡因的檸檬水。藍莓和檸檬的酸味同時在口中散開。

◇おすすめメニュー名&価格

京都宇治抹茶ミルクフォームミルク842円

アレルギー表示/乳

自家製の黒糖シロップで味付けした大粒のタピオカ、香り高い京都の宇治抹茶を使った抹茶ミルク、一番上にふわふわのミルクフォームをのせたリッチな味わいです。紅茶が苦手な方でもおいしく飲んでいただけます。

◇推薦料理名&價錢

京都宇治抹茶鮮奶慕斯 842 日圓

過敏物/牛奶

用自家製作的黒糖調味的大顆珍珠, 使用香味十足的京都宇治抹茶鮮奶, 上面添加了鬆鬆軟軟的慕斯使味道更濃郁。對不喜愛紅茶的顧客也可以喝喝看。

。