



仕上げは宇治抹茶シロップで

氷  
職人技の  
おごころの金時  
は  
氷

かき氷  
はじめ  
ました

奇習屋こだわりの



これぞ和の極み  
濃厚まっちゃ白玉金時  
480円(税込)



ほろ苦氷にマスカルポーネ  
オトナの贅沢かき氷

ちょっと  
オトナ・ティラミス  
480円(税込)



いちごメロン味  
チョコチップ入り

+練乳がオススメ

まるでスイカのような  
かき氷  
480円(税込)



柔らかく濃厚な  
夕張メロンを  
ふんだんに

7月中旬頃まで  
期間限定

旬の贅沢  
夕張メロンかき氷 600円(税込)  
※夕張メロンの入荷が終わり次第、販売終了



やっぱり欲しい!!  
練乳  
50円(税込)



いちご  
280円(税込)



ブルーハワイ  
280円(税込)

こだわりの氷を味わうなら。  
シンプルが一番いい。

+練乳がオススメ

こだわりの  
氷



三重天然水  
美里氷室  
Misato Himuro

超高純度



七十二時間純氷

三重県鈴鹿布引山系が育んだ深層天然水を地下150mから汲み上げ製氷した「美里氷室(みさとひょうじつ)」。  
72時間かけて凍結させることで、口どけがやわらかく、  
透明度の高い氷に仕上がります。数多くのかき氷屋に選ばれる氷です。