

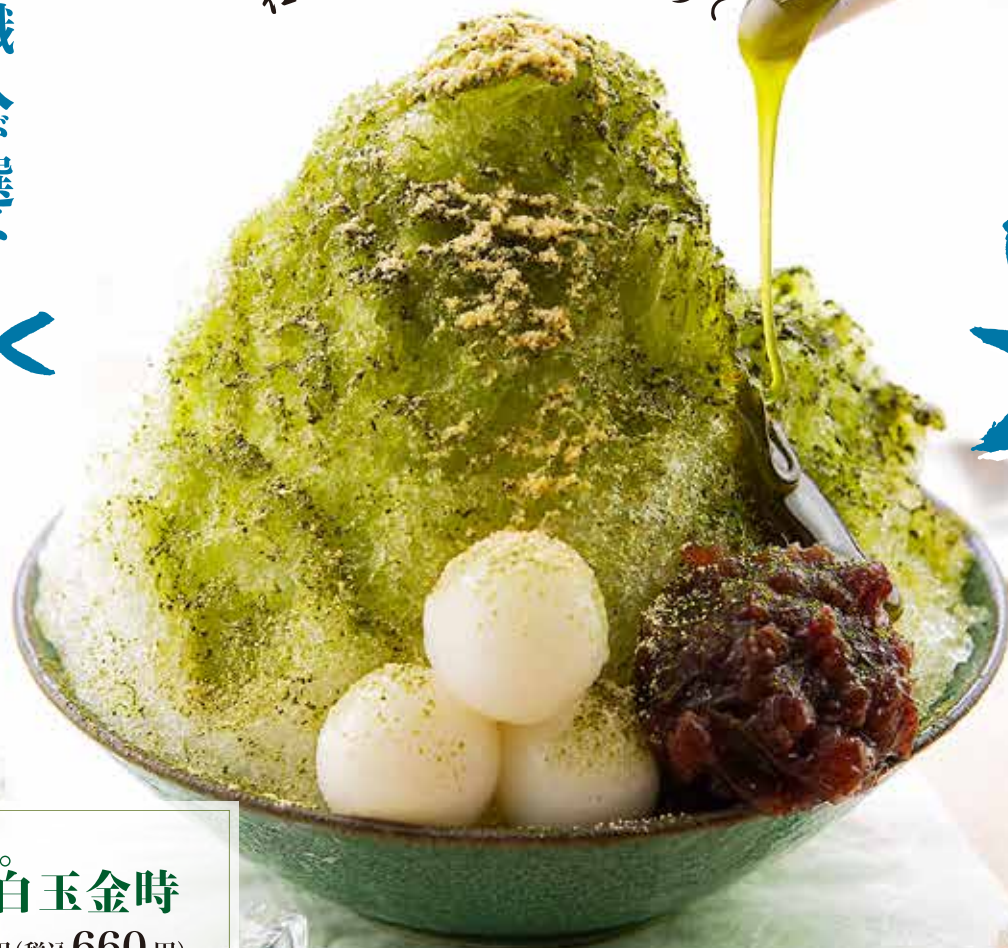


仕上げは宇治抹茶シロップで

氷
職人が選ぶ
氷
おいしさの全ては
氷
氷
氷

かき氷
はじめました

寿司屋こだわりの



これぞ和の極み。
濃厚まっちゃ白玉金時
600円(税込660円)

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
600円(税込660円)

やっぱり欲しい!!
練乳
50円(税込55円)



6月中旬～7月中旬
期間限定

旬の贅沢
夕張メロン
かき氷



柔らかく濃厚な
夕張メロンを
ふんだんに

730円(税込803円)

※夕張メロンの入荷が終わり次第、販売終了



いちご
400円(税込440円)

+練乳がオススメ



ブルーハワイ
400円(税込440円)

こだわりの
氷



三重天然水
美里氷室
Misato Hyositsu

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(みさとひょうしつ)」。
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。