

夏の定番

かき氷

夏の甘味といえば「かき氷」。今回は、虎屋菓寮のかき氷を全種類ご紹介します！
とらやの餡、宇治抹茶と徳島の和三盆糖でお作りした特製の「宇治蜜」、少し粗めにかいた氷。
それぞれの風味が口のなかで調和し、夏の暑さをひととき忘れさせてくれます。

この夏、虎屋菓寮に涼みにきませんか。



宇治金時 1,260 円 (小 840 円)
小豆の風味を生かした小倉餡とほろにがい宇治蜜の相性が絶妙です。



宇治みぞれ 1,260 円 (小 840 円)
さっぱりした風味の白小豆の餡に宇治蜜を組み合わせました。



宇治水 1,113 円 (小 767 円)
宇治蜜の風味をシンプルにお楽しみいただけます。



氷あずき 1,155 円 (小 788 円)
小倉餡の風味を冷たい氷とともにお楽しみください。



氷あんず 1,155 円 (小 788 円)
あんずリキュール「アマレット」のシロップを加えたかき氷です。



莓みぞれ 1,260 円 (小 840 円)
氷にさっぱりとした苺蜜をかけ、苺羹を添えました。

※白玉や練乳のトッピングもできます。

※今夏から全店にて小さめサイズのかき氷を販売しています。

※帝国ホテル店は価格が異なります。

虎屋菓寮



赤坂本店



東京ミッドタウン店



銀座店



帝国ホテル店

横浜ランドマークプラザ店 新宿伊勢丹店 横浜そごう店 御殿場店 京都一条店 京都四条店

新メニューのご紹介

老舗料亭の味をお楽しみいただける — 「季節の昼膳」



東京を代表する料亭の「金田中」の料理とお椀、虎屋製の煎り青大豆ご飯（6月～9月）・赤飯（10月～5月）とあんみつを組み合わせた昼食限定メニューです。

季節の昼膳	3,675 円 ※ 6 月～9 月 煎り青大豆ご飯・10 月～5 月 赤飯 ※ 料理の内容は旬の食材を使用し月変わりでご用意いたします。
販売店	虎屋菓寮赤坂本店、虎屋菓寮銀座店、虎屋菓寮帝国ホテル店
取り扱い日時	平日・土曜日の 11 時 30 分（赤坂菓寮は 12 時～14 時） （日曜・祝日は販売休止） ※ 数量限定／予約可