

日本の夏に涼を呼ぶ かき氷

クーラーも扇風機もない時代、先人たちは暑さを凌（しの）ぐためにさまざまな工夫をしました。夏の風物詩「かき氷」もその一つ。その歴史は古く、平安時代の『枕草子』にも登場しています。暑い日にのどを潤し、体を冷やしてくれるかき氷。今年の夏は虎屋菓寮のかき氷を味わいながら、涼やかなひとときを過ごしてみたいはいかがでしょうか。



宇治金時 1,260 円（小 840 円）

小豆の風味を生かしたとらやの小倉餡、宇治抹茶と徳島の和三盆糖でお作りした特製の「宇治蜜」、そして少し粗めにかいた氷の相性が絶妙です。とらやの一番人気のかき氷です。



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。



宇治氷 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。

赤坂本店限定



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。

銀座店限定



苺みぞれ 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。 ※帝国ホテル店は価格が異なります。

「季節の昼膳」のご紹介

老舗料亭「金田中」と虎屋が共にご提供します昼食限定メニューです。



煎った青大豆の風味が香ばしい虎屋菓寮製の「煎り青大豆ご飯」と、それに合うように作られた「金田中」製の料理と碗を組み合わせました。食後の甘味はあんみつ（写真）の他、お汁粉、かき氷、生菓子の中からお選びいただけます。老舗料亭と和菓子屋の競演をぜひ一度、味わってみてはいかがでしょうか。

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替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～14 時 （赤坂菓寮は 11 時 45 分～14 時） （日曜・祝日は販売休止） ※ 数量限定／予約可

虎屋菓寮



赤坂本店

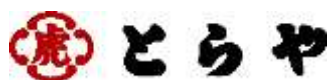


銀座店



帝国ホテル店

東京ミッドタウン店 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



お問い合わせ先：株式会社 虎屋 経営企画部 広報課
電話：03-3408-4128