

虎屋菓寮 夏の甘味メニュー

虎屋菓寮では、涼感あふれる甘味をご用意しております。この時期ならではのメニューで、夏の暑さを凌いではいかがでしょうか。

<好評につき取扱店を拡大> 冷し抹茶汁粉



和三盆糖入りの白小倉汁粉に、とらや特選の宇治抹茶『京の調』を使った蜜を合わせました。白玉と氷を浮かべ、涼やかに仕上げています。

◆取扱店拡大の経緯

2008 年、虎屋文庫資料展「源氏物語と和菓子展」開催の折、「宇治十帖」にちなみ考案し赤坂本店で販売しました。その後、2012 年より 1 店舗のみで夏のメニューとして販売してまいりましたが、ご好評につき本年は取扱店を 6 店舗に拡大します。

■取扱期間：2014 年 6 月 1 日（日）～6 月 30 日（月）※赤坂本店のみ 7 月 20 日（日）まで

■取扱店：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・御殿場店・TORAYA TOKYO

■価格：税込 1,404 円

<夏の定番> 宇治金時



小豆の風味を生かした小倉餡と、特製の抹茶蜜※の組み合わせです。

※宇治抹茶『京の調』と「和三盆糖」からおつくりした蜜。

◆宇治茶を贅沢に使用した抹茶蜜

濃厚な抹茶の風味と、後味の良い甘みをお楽しみいただけます。

◆こだわりの小倉餡

かき氷専用丁寧に小倉餡は、氷と相性のよい滑らかさ、甘さに仕上げています。

■取扱期間：2014 年 5 月 1 日（日）～9 月 30 日（火）

■取扱店：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・御殿場店・新宿伊勢丹店
横浜そごう店・京都一条店・京都四条店・TORAYA TOKYO

■価格：税込 1,296 円（通常サイズ）、864 円（小サイズ）※1. 帝国ホテル店は価格が異なります。

※2. TORAYA TOKYO は小サイズのみのお取り扱いで、期間は 6 月 1 日（日）～9 月 30 日（火）となります。

各店舗限定の夏メニューも用意しております。こちらもぜひお楽しみください。

赤坂本店限定



氷あんず

あんずをふんだんに使い、あんずリキュール「アマレット」のシロップをかけました。暑い夏にぴったりの甘酸っぱい味をお楽しみいただけます。

取扱期間：2014年5月1日（日）～9月30日（火）

価格：税込 1,188 円（小 810 円）

東京ミッドタウン店限定



クリームあんみつ

夏限定のあんみつです。乳脂肪分の低いアイスクリームで、こし餡ともよく合います。

取扱期間：2014年6月1日（日）～9月下旬

価格：税込 1,404 円

銀座店限定



苺みぞれ

とろっとした苺蜜と、かわいらしい苺羹を添えました。氷の下に隠れている白小倉餡は、苺蜜ともよく合います。

取扱期間：2014年5月1日（日）～9月30日（火）

価格：税込 1,296 円（小 864 円）

御殿場店限定（8月のみ）



みくりや煎茶金時

御殿場周辺産のみくりや煎茶を使用。氷にみくりや煎茶の蜜をかけ、葛仕立煎茶水羊羹を添えました。氷の下には、煎茶餡と小倉餡が隠れています。

取扱期間：2014年8月1日（金）～8月31日（日）

価格：税込 1,296 円

※各種画像を用意しております。お問い合わせください。



このリリースに関するお問い合わせ先：

株式会社 虎屋 社長室広報課 奥野容子

（電話）03-3408-4128

（E-mail）kouhou@toraya-group.co.jp