

虎屋菓寮 夏の甘味メニュー

虎屋菓寮では、夏季ならではの甘味をご用意しております。定番の宇治金時に加え、店舗限定の夏メニューをご紹介します。



<夏の定番> 宇治金時

北海道産の小豆を使用した小倉餡の上に、氷をたっぷりかき、そこへ濃厚な抹茶蜜をかけてご用意いたします。

◆こだわりの小倉餡

かき氷用に丁寧におつくりしている小倉餡は、氷と相性のよい滑らかさ、甘さに仕上がっています。

◆宇治茶を贅沢に使用した抹茶蜜

抹茶蜜は、宇治抹茶『京の調』と徳島産の和三盆糖でおつくりしています。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。

■取扱期間：2015 年 4 月 27 日（月）～9 月 30 日（水）

※1. 京都一条店・京都四条店・TORAYA TOKYO は 5 月 1 日（金）～

■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）

※2. 帝国ホテル店は価格が異なります。※3. TORAYA TOKYO は小サイズのみ。

各店舗限定の夏季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：2015 年 4 月 27 日（月）～9 月 30 日（水）

価格：税込 1,188 円（小 810 円）

※虎屋菓寮 赤坂本店は、虎屋本社社屋建て替えにつき、2015 年 9 月末日をもって一時休業いたします。リニューアルオープンは 2018 年を予定しております。

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：2015年4月27日（月）～9月30日（水）

価格：税込 1,296 円（小 864 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。こし餡ともよく合う、乳脂肪分の低いアイスクリームをのせました。

取扱期間：2015年6月1日（月）～9月下旬

価格：税込 1,404 円

御殿場店限定



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：2015年6月23日（火）～7月22日（水）

価格：税込 1,296 円

京都一条店



葛仕立水羊羹

奈良の吉野葛と、北海道産の小豆を使用し、なめらかな食感に仕上げました。

取扱期間：2015年7月1日（水）～9月下旬

価格：お飲み物付き 1,080 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