

NEWSLETTER

報道関係者各位

2016 年 4 月 20 日

虎屋菓寮 夏の甘味メニュー

日差しが強く暑い夏には、軒先に簾をつり、団扇で風をおこし、風鈴の音で涼を感じます。そんな来る夏に向け、虎屋菓寮でご用意する涼やかな甘味の一部をご紹介します。夏ならではの甘味を食べながら、ゆったりとしたひとときをお過ごしになってはいかがでしょうか。

<夏のおすすめ> 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た、一番人気のかき氷です。

<こだわり①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、甘さに仕上げています。

<こだわり②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：2016 年 4 月 21 日（木）～9 月 30 日（金）※京都一条店・京都四条店は 5 月 1 日（日）～

■取扱店：虎屋菓寮 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 は小サイズのみの取扱い。

店舗限定の甘味もご用意しております。その店ならではの味をぜひお楽しみください。



<銀座店限定>

苺みぞれ

さっぱりとした苺蜜と、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：2016 年 4 月 21 日（木）～9 月 30 日（金）

価格：税込 1,296 円（通常サイズ）、
864 円（小サイズ）



<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：2016年8月1日（月）～

8月31日（水）

価格：税込1,296円（通常サイズ）



<東京ミッドタウン店限定>

クリームあんみつ

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た、夏ならではのあんみつです。

取扱期間：2016年6月1日（水）～

9月30日（金）

価格：税込1,404円



<京都一条店限定>

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：2016年5月1日（日）～

9月30日（金）

価格：お飲み物付き 1,080円～



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