

報道関係者各位

2019 年 4 月 吉日

虎屋菓寮にて「かき氷」をご提供いたします。

虎屋菓寮では、2019 年 5 月 1 日（水）より順次かき氷をご提供いたします。店舗限定の味もございますので、虎屋菓寮を巡り、様々な夏の味をお楽しみください。



「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、宇治抹茶と和三盆糖でおつくりした濃厚な抹茶蜜をかけた、一番人気のかき氷です。

販売期間：2019 年 5 月 1 日～9 月 30 日

販売店：虎屋菓寮 全店、価格：1,404 円、1,080 円（小）

※1 帝国ホテル店ならびに TORAYA TOKYO は価格が異なります。

※2 TORAYA TOKYO は小サイズのみです。

赤坂店限定「氷あんず」

あんずをふんだんに使った蜜と、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です。赤坂店リニューアルオープンに合わせ、限定の味が戻ってまいりました。

販売期間：2019 年 5 月 1 日～9 月 30 日

価格：1,512 円、1,188 円（小）



銀座店限定「苺みぞれ」

稀少な白小豆 100%でつくられた、さっぱりとした味の白小倉餡と、濃厚な苺蜜との絶妙なハーモニーをお楽しみいただけるかき氷です。

販売期間：2019 年 5 月 1 日～9 月 30 日

価格：1,512 円、1,188 円（小）



帝国ホテル店限定「生姜みぞれ」

白小倉餡の上に氷をかき、白水羊羹のをせました。国産の生姜を使ってお作りした生姜蜜をかけ、お楽しみください。（小サイズのみ）

販売期間：2019 年 6 月 1 日～9 月 30 日 価格：1,404 円



東京ミッドタウン店、TORAYA TOKYO 限定

「日向夏と温州みかんの氷」

日向夏と温州みかんをブレンドした蜜をかけ、みかんの寒天を添えました。氷の下の白餡とともに爽やかな味わいです。販売期間：2019 年 5 月 1 日～9 月 30 日
価格：東京ミッドタウン店 1,188 円、TORAYA TOKYO 1,404 円（いずれも小サイズのみ）



<8月限定>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。

販売期間：2019年8月1日～8月31日

販売店：御殿場店、価格：1,512円



「宇治みぞれ」

白小倉餡に、宇治抹茶と和三盆糖でおつくりした抹茶蜜をかけた一品です。

販売期間：2019年5月1日～9月30日

販売店：TORAYA TOKYOを除く虎屋菓寮 全店

価格：1,404円、1,080円（小）

※帝国ホテル店は価格が異なります。



「宇治水」

宇治抹茶と和三盆糖でおつくりした抹茶蜜をかけました。餡は入っておりませんので、抹茶蜜の風味を存分にお楽しみいただける一品です。

販売期間：2019年5月1日～9月30日

販売店：TORAYA TOKYOを除く虎屋菓寮 全店

価格：1,296円、972円（小）

※ 帝国ホテル店は価格が異なります。



「氷あずき」

小倉餡の上に和三盆糖蜜をかけ、氷をかきました。北海道産の小豆を使用した小倉餡と、徳島県産の和三盆糖でおつくりした蜜の相性をお楽しみください。

販売期間：2019年5月1日～9月30日

販売店：TORAYA TOKYOを除く虎屋菓寮 全店

価格：1,296円、972円（小）

※ 帝国ホテル店は価格が異なります。



TORAYA AOYAMA 限定「レモン氷」

白餡の上に氷をかき、レモン蜜をかけました。レモンの酸味と、ほろ苦さがアクセントになっています。

販売期間：通年、価格：756円

※テイクアウトもしやすいカップでのご提供となります。



TORAYA AOYAMA 限定「梅氷」

紀州産の南高梅の香り高く上品な甘さと、白餡のあっさりとした甘さとの組み合わせをお楽しみください。

販売期間：通年、価格：756円

※テイクアウトもしやすいカップでのご提供となります。



※価格はすべて税込みです。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 虎屋 社長室 担当：奥野容子

Email:okuno@toraya-group.co.jp

住所：東京都港区元赤坂 1-2-7 赤坂 K タワー7階

電話：03-3408-4128/FAX:03-3408-6274