

日光天然氷のかき氷

Strawberry × Milk × Ichigo
苺 × ミルク × いちご

3種の自家製ソースで仕上げた夏の定番かき氷「練乳いちご」。

レモンピールで爽やかに仕上げた苺シロップとほのかな酸味と生乳を感じる濃厚な「蔵王水切りヨーグルトクリーム」を贅沢に使用しました。
かわいい牛乳瓶に入ったソースをかけてどうぞ。ソースは「いちごミルク」または「ピスタチオ」のいずれかをお選びください。

~~1,363~~ (税込 1,500) 1,091 (税込 1,200)



TAKEOUT
テイクアウト
できます
AVAILABLE



日光天然氷 蔵元「松月氷室」

大正時代に600軒弱、昭和初期に100軒以上の氷室がありましたが、今では冷凍冷蔵技術の発達や後継者等の問題から、今では全国にたった7軒しかありません。その中の1つである「松月氷室」は明治27年創業。自然の環境下で作られた天然氷の製造・販売の蔵元です。現在でも明治時代に作られた氷池を使用して日光の良質な湧き水を引き入れ、伝統技術を継承しております。透明度が高く、硬く溶けにくい氷はかき氷に適しており、キーンとする事は無く、口当たりは「まろやか」で綿菓子のような食感です。