

日光天然氷の かき氷

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“まるやか”で綿菓子のような食感です。



Straw Hat x Pineapple

麦わら帽子 × パイナップル

1,400

初夏に咲く黄色い花「ビヨウヤナギ」をイメージした見た目も夏らしいかき氷。パイナップルソースをベースにバニラ香るキャラメルソース、ココナッツソースを重ね、清涼感あるハーブでマリネしたパイナップルをふんだんにトッピング。最後に香ばしさ感じるとうもろこしのクッキーとバニラアイスで作った麦わら帽子をのせました。

Strawberry x Strawberry

イチゴ × イチゴ

1,400

かき氷の定番「練乳いちご」をイメージしたいちごの形をしたかき氷。レモンピールで爽やかに仕上げたいちごソースに練乳を加えたマスカルポーネクリームを重ね、種の部分はおいり(四国の和菓子)で表現。最後にいちごのヘタをイメージした抹茶のクッキーをのせました。中には果肉がごろっと入ったミックスベリーソースを忍ばせ、味の変化も楽しめます。



Drop x Tiramisu

雫 × 和ティラミス

1,100

公園の朝露をイメージ。水饅頭と青きなこが涼しげなかき氷。上は、和を感じるみたらし団子のような甘じょっぱさを。食べ進めると、エスプレッソシロップを使ったほろ苦いティラミスのような味わいに変化する、1度に2つの味を楽しめる、大人な味わいのかき氷です。

