

かしはるのかき氷はお菓子の材料を使っています。  
果実から作った瑞々しい味わいのフルーツシロップ、  
やんわり炊いた十勝産小豆に、香り高い抹茶。  
選りすぐった材料から作ったオリジナルの『蜜』は  
自然でスツクリ、後味も爽やかです。



# かき氷

小豆 500円

十勝産の小豆をやんわり炊いた  
自慢の粒あんたっぷり。  
さらりとした甘さが涼を誘います。

写真はイメージです。ふわふわのかき氷がつぶれないようシロップは別添えになっています。

## 涼

Shaved Ice  
Dessert.

すべてのかき氷に  
ソフトクリーム・小豆  
それぞれ+100円で  
つけられます

甘い香り、ジューシーな果肉の  
味わいそのままにとろりとした  
桃のピューレをかき氷のシロッ  
プにしました。  
700円



桃

暑さに疲れた体に染み渡る柑橘  
の甘酸っぱさ。つぶつぶ果肉入  
りのシロップです。  
500円



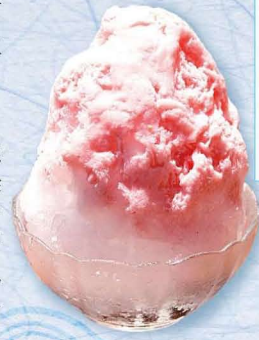
夏みかん

スツクリとした甘みの自家製シロッ  
プ。シンプルで飽きの来ない美味し  
さは、かき氷の定番です。  
400円



カンロ

苺と生クリームで作ったミルクイ  
でフルーティーな味わいです。パステ  
ルピンクで見た目にも愛らしく。  
500円



いちごミルク



抹茶スペシャル 700円

静岡産の抹茶を使ったほろ苦い抹茶のかき氷に  
自慢の粒あんをたっぷり。さらに、まろやか  
で濃厚なソフトクリームを添えました。

静岡産の抹茶を使っています。  
お茶の苦みはさっぱりと爽やかで  
あと口も涼やかです。  
500円



抹茶

かき氷は「田尻本店」と「安倍川店」でお召上がり頂けます。

※上記以外の店舗では取り扱っていません