

超富純度

七十時間純氷

美里氷室
Misaki Moujitsu

三重県鈴鹿布引山系が育んだ深層天然水を地下150mから汲み上げ製氷した「美里氷室（みさとひょうしつ）」。
72時間かけて凍結させることで、口どけがやわらかく、透明度の高い氷に仕上がります。
数多くのかき氷屋に選ばれるこだわりの氷です。



かき氷

寿司屋のこだわり



おすすめコンビ！
後乗せバニラで
かき氷フロートに！

北海道
プレミアムバニラ
400円(税込440円)

2025 6/3^火~8/31^日



王道いちごのかき氷！

いちご

450円(税込495円)



南国宮崎県の特産「日向夏」
さわやかな風味が特徴！

日向夏

450円(税込495円)



柔らかく濃厚な
夕張メロンを
ふんだんに。

旬の贅沢

夕張メロンかき氷

900円(税込990円)



ほろ苦い抹茶のシロップと
甘さ控えめの白玉金時が絶妙！
大人向けかき氷

これぞ和の極み

濃厚抹茶白玉金時

700円(税込770円)

6
月
中
旬
よ
り
期
間
限
定

※入荷がなくなり次第終了