

2026

6/4<sup>木</sup>~8/31<sup>月</sup>

おいしい  
氷の秘密は

三重天然水  
美里氷室

Misato Hyositsu

超富純度

七十二時間純氷

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

追いつく!  
練乳!



練乳  
50円(税込55円)

さらさら  
たのしく!  
おいしく!  
後乗せバニラ!



北海道  
プレミアムバニラ  
410円(税込451円)



爽快に喉に響く夏の青!  
誰もが愛した不動の  
人気フレーバーです!



ブルーハワイ

460円(税込506円)

昭和・平成・令和と  
揺るがない王道の人気  
いちごフレーバーです!



いちご

460円(税込506円)

黒蜜の芳醇な甘さと  
きな粉の香ばしさが  
氷上で出会いました!



黒蜜きな粉

500円(税込550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!  
大人向けの贅沢かき氷です



これぞ和の極み

濃厚抹茶白玉金時

710円(税込781円)