

日光天然のかき氷

四代目徳次郎

『四代目徳次郎』の天然氷は一〇〇年以上続く伝統的な製法で日光の冬の寒さと清らかな水からつくられます。ゆっくりと時間をかけて凍らせた天然氷ならではのふんわりとした食感をこだわりのシロップと一緒に堪能ください。



苺

自家製イチゴ酢の甘酸っぱいソース。
中にはパンナコッタを忍ばせて。

伊勢茶金時

香り豊かな伊勢茶シロップと、
地元 井村屋さんの昔懐かしい
あんこを合わせて。



マンゴー & パッション

濃厚なマンゴーソースに、
爽やかなパッションフルーツソース
を合わせたトロピカルな味わい。



各 1,430円

日光 四代目徳次郎 天然のかき氷

桃のかき氷



日光 四代目徳次郎の天然のかき氷に、旬の桃を”丸ごと一個”使った贅沢な季節限定かき氷です。

2,200円