



極上



かき氷

パティシエ謹製 エスプーマ仕立て

古都鎌倉の夏を涼やかに彩る、ふんわりエスプーマで仕上げた
ここだけの極上かき氷です。



極上 鎌倉お抹茶かき氷 -エスプーマ仕立て- 1,400+tax

わらび餅、小豆、自家製抹茶ゼリーのの上に、信州天然水の氷を削り、自家製黒糖シロップをかけ、パティシエ特製の宇治抹茶とチーズのエスプーマでふんわり包みました。古都鎌倉のデザートにぴったりな和の逸品をご堪能ください。「極上 鎌倉生食パン」のミミを使用したラスクを添えて。

極上素材

信州天然水	京都宇治抹茶	自家製抹茶ゼリー	自家製黒糖シロップ
宇治抹茶&チーズエスプーマ		極上 生食パンのミミラスク	



極上 鎌倉苺ミルクかき氷 -エスプーマ仕立て- 1,400+tax

角切り苺と食感が楽しいフィナンチエースを底に敷き、信州の天然水を使用した氷を削り、自家製の苺シロップをかけ、仕上げはふんわり苺エスプーマで包み込みました。苺ミルクシロップで味の変化をお楽しみください。お子様にもおすすめのかき氷です。「極上 鎌倉生食パン」のミミを使用したラスクを添えて。

極上素材

信州天然水	自家製苺シロップ	自家製苺エスプーマ	ピスタチオフィナンチエース
自家製苺ミルクシロップ		極上 生食パンのミミラスク	