

## 大和抹茶

1,400円(1,540円税込)

奈良県山添村で、甘みを蓄えて育った極上抹茶をふんだんに使用した抹茶シロップに、シチリア産のピスタチオを使用したピスタチオシロップとホワイトチョコフレークを合わせました。上品な味わいをお召し上がりください。

氷の中には、  
ミルクエスプーマ  
ピスタチオシロップ  
ホワイトチョコ

ピスタチオ

自家製抹茶  
シロップ



## 和栗三昧

1,500円(1,650円税込)

香り豊かな国産和栗を贅沢に使った和栗シロップに、甘酸っぱい黒ずくり(カシス)シロップを合わせます。栗の甘味と黒ずくりの酸味のコントラストをお楽しみください。

氷の中には、  
ミルクエスプーマ  
黒ずくりシロップ

洗皮栗甘露煮

自家製和栗  
シロップ



## 吉野の完熟すもも

1,400円(1,540円税込)

奈良県吉野産の甘酸っぱいすももの美味しさを丸ごと詰め込んだ爽やかなかき氷。自社直輸入のバジルフレーバーのエキストラバージンオリーブオイルをお好みでかけながら、お召し上がりください。

氷の中には、  
ミルクエスプーマ  
すももシロップ

バジル

自家製すもも  
シロップ



バジル  
フレーバー  
エキストラ  
バージンオイル

## 奈良無花果

1,500円(1,650円税込)

奈良の太陽の恵みが詰まった完熟無花果と、吉野産すももを使った甘酸っぱい自家製シロップのハーモニーが軽やかな、夏の奈良の醍醐味をお楽しみください。

7月下旬～  
9月下旬ごろまで  
限定販売

氷の中には、  
ミルクエスプーマ  
すももシロップ

無花果

自家製すもも  
シロップ



## 大和金時

1,500円(1,650円税込)

奈良にふさわしいかき氷を追求し、大和茶、みむろ杉の甘酒と榛(ヘーゼルナッツ)の二種のシロップで仕上げます。トッピングには西善のあずきと自家製の白玉をあしらひ、奈良を代表するかき氷が完成しました。

新名物  
NEW  
当店限定

大和  
金時



## てのべたかだやのかき氷

special summer menu

厳選素材を使用した自家製シロップと、ふわふわで優しい甘さの特製ミルクエスプーマを、日の出製氷の純粹に合わせた、てのべたかだやの夏の定番。涼やかな夏のひとときをお楽しみください。