

# 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

# DOLCE

## ◆マンゴータルト 1,430円

バニラ風味の豊かなクレームブリュレ生地に、マンゴーをたっぷりとのせました。

## ◆季節のフルーツタルト 880円

バニラ風味の豊かなクレームブリュレ生地に、フルーツをたっぷりとのせました。

## ◆かぼちゃのタルト 820円

コクのあるかぼちゃのクリームとバターの香りが重厚さを感じるタルトです。

## ◆生チョコタルト 820円

濃厚なチョコレート生地に、たっぷりの生クリームを合わせたタルトです。

## ◆ベイクドチーズケーキ 770円

しっとり濃厚なニューヨークスタイルのチーズケーキ。

## ◆シフォンケーキ 770円

ふわふわのシフォンケーキと甘味を抑えた生クリームを合わせました。

## ◆林檎のタルト 770円

サクサクのタルトの上に甘酸っぱい林檎をのせて焼き上げました。少し温かくしてお召し上がりいただけます。

## ◆キャラメルのババロア 660円

外はカリカリ、中はとろ〜りキャラメル風味のババロアです。

## ◆アイスクリームの盛り合わせ 880円

3種類のアイスクリームの盛り合わせ。

## ◆アイスクリーム 各380円

<バニラ/季節のフレーバー>