

5/13より夏限定絶品かき氷「わん！だふる」が登場

夏の必食！わんちゃんに見立てた、かき氷「わん！だふる」が期間限定でお目見えします。

株式会社立飛ホスピタリティマネジメント（東京都立川市／代表取締役社長：村山正道）が運営するSORANO HOTEL（ソラノホテル）のダイチノレストランではわんちゃんに見立てたかき氷、「わん！だふる」を販売いたします。



わん！だふる ～国産桃と東京紅茶～

和紅茶のシロップと桃のソルベがはいって酸味と甘さが絡まったフレーバーです。
そしてシロップとなる和紅茶（東京紅茶）は、狭山茶の職人が手がける国産紅茶。（自家栽培した茶葉を複数ブレンドした味わいは、甘みがあり、すっきりとした後味。）わん！だふるな味わいです。

かき氷は

「わん！だふる～国産桃と東京紅茶～」

「SORANO かき氷～柚子のきいた ごろごろマンゴー～」と

「SORANO かき氷～京都 一保堂の抹茶と小豆～」の3種類を販売いたします。

暑い日の喉を潤しに、ぜひお立ち寄りください。



かき氷には、お飲み物が付きます。

- ・ブレンドコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・東京紅茶
- ・アイスアールグレイティー
- ・黒豆グリーンルイボスティー

上記より一つお選びいただけます。

左から：わん！だふる・ごろごろマンゴーのかき氷・
抹茶のかき氷

◆わん！だふる ～国産桃と東京紅茶～	2,640円（税込）
◆SORANO かき氷～柚子のきいた ごろごろマンゴー～	2,420円（税込）
◆SORANO かき氷～京都 一保堂の抹茶と小豆～	2,420円（税込）

◆ソラノホテルについて

東京にあって東京にないホテル。

2020年に開業した「ソラノホテル」は新発想のホテルです。

コンセプトは心にも身体にも健やかであること「ウェルビーイング」。

環境に優しく、サステナブルなチョイスが高いクオリティを生み出し、

エコファーストを目指したホテルです。

◆株式会社立飛ホールディングスについて

立飛ホールディングスは東京都立川市のほぼ中央に位置し、立川飛行機を前身とする不動産（賃貸・開発）会社です。グループが所有する約98万m²の土地を社会資本財と考え、「ららぽーと立川立飛」や「アリーナ立川立飛」、ウェルビーイングをテーマとした複合施設「GREEN SPRINGS」など多くの開発を手掛けてきました。2023年には東京・立川から日本の魅力を世界へ発信する新施設「オーベルジュ ときと」を開業、そしてフィギュアスケーターの浅田真央さんと共に「MAO RINK PROJECT」を始動させました。立川と共に歩む企業として、芸術・文化・スポーツ等の分野で地域社会に貢献するまちづくりに取り組んでおります。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000067.000049159.html>

株式会社立飛ホスピタリティマネジメントのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/49159

<この件に関する問い合わせ先>

株式会社 立飛ホスピタリティマネジメント

SORANO HOTEL

【マーケティングコミュニケーションズ】

担当：今井／須田

TEL：042-540-7757

Mail：communications@soranohotel.com