

SORANO HOTELの「かき氷」で、涼やかで上質なひとときを

株式会社立飛ホスピタリティマネジメント 2025年7月10日 14時00分



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）は、2025年7月14日（月）より、DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）にてお楽しみいただける、夏の風物詩「かき氷」3種類を期間限定で販売いたします。立川・福島氷室の不純物を含まない極めてなめらかな氷を使用し、厳選した素材とこだわりの製法で仕上げた、ホテルならではの贅沢感溢れるかき氷をお楽しみください。



国産マンゴー 生姜と蜂蜜の自家製シロップ

価格：3,300円（税込）

とろけるような甘みの国産のフレッシュマンゴーとマンゴーソルベを添えて。マンゴーソースに爽やかな自家製ジンジャー＆ハニーレモンのシロップを合わせた、マンゴーづくしのかき氷。



京都一保堂茶舗の抹茶と大納言小豆

価格：2,750円（税込）

芳醇な抹茶の香りとコクに、大納言小豆のやさしい甘みが調和した和の一品。食感と味の変化を楽しめる和三盆アイス、白玉、ふわふわ生クリーム、焼き八ッ橋を添えて。



八丈島レモンとバタフライピー

価格：2,200円（税込）

透き通る氷に色づくのは、バタフライピーの涼やかなシロップ。そこに八丈島産レモン100%の果汁を注ぐと、濃青から紫へとやわらかく広がり、まるで“魔法”のような変化を楽しめます。

立川産ブルーベリーを使ったソルベを添えて、トップには大葉とレモンが香るふんわりとした泡を重ねました。

※食材の仕入れ状況などにより、メニューや産地が変更となることもございます。

・ドリンクセット（+660円税込）もご用意しております。

セット対象ドリンクは、黒豆グリーンレイボスティー、大地の野草茶、東京紅茶、アイスアールグレイティー、フェアトレードコーヒーからお選びいただけます。

【販売概要】

■販売期間：2025年7月14日（月）～8月31日（日）

※8月9日（土）～8月17日（日）を除く

■販売場所：SORANO HOTEL 2F 「DAICHINO RESTAURANT」

平日 13：30～15：00 ラストオーダー

土日祝 15：00～ ラストオーダーのみ

※ご着席後から、60分のお席とさせていただきます。

ご予約・お問い合わせ先

DAICHINO RESTAURANT（ダイチノレストラン）

TEL：050-3196-9027