

十福夏氷

じつぷく なつごおり

真田の天然水を使った氷は
まるで淡雪のような口どけ
特製手作りシロップでどうぞ

真田
いずみの森
天然水使用

いちご



マンゴー

丸山珈琲を使った
カフェモカ

宇治金時

- 十福夏氷いちご 500円 (ミニ 300円)
- 十福夏氷マンゴー 500円 (ミニ 300円)
- 十福夏氷抹茶 450円 (ミニ 250円)
- 十福夏氷丸山珈琲
使用カフェモカ 500円 (ミニ 300円)
- 十福夏氷宇治金時 580円

<トッピング>

練乳・ホイップクリーム各50円/
パナライス100円/ソフトクリーム150円

十福夏氷のこだわり



真田いずみの森天然水を
長野市の老舗
南製氷店で製氷

十福の湯に湧き出る「真田いずみの森天然水」を長野市の老舗「南製氷店」が最適な氷に製氷しています。



パティシエの手作りシロップ

十福夏氷のシロップは丸山珈琲を使用したカフェモカなど素材にこだわった手作りシロップです。



かき氷職人が作る天然水
かき氷の淡雪のような口どけ

専用のかき氷機により、カンナのように薄く氷を削ることで極上の舌触りを実現しています。氷のふわふわでとろけるような食感をお楽しみ下さい。