

## パティシエ謹製、大人のかき氷「川崎氷」を販売 信州の天然水氷、パティシエ特製ソース、北海道産練乳クリームのマリアージュ

ホテルメトロポリタン川崎（運営／日本ホテル株式会社、総支配人／金田 文典）の直営オールデイダイニング「Terrace and Table」では、2026年6月1日（月）より15:00～17:00にパティシエ謹製のかき氷「川崎氷」の提供を開始いたします。

明治33年に創業した宮下製氷冷蔵の、地下深くの帯水層から汲み上げた信州深層天然水の氷を雪のようにふんわりと削り出します。オリジナルの大人好みのソースは3種類ご用意。その上にふわっと泡立てた北海道産の練乳クリームをトッピング。氷とソース、練乳クリームのマリアージュによる、贅沢な清涼の時間をお楽しみください。



### 「川崎氷」概要

商品名	ホテルメトロポリタン川崎謹製「川崎氷」
期間	2026年6月1日（月） ※終了時期未定
提供時間	15:00～17:00
料金	1,680円（税金・サービス料込）
メニュー	芳醇桃のかき氷～アールグレイソース添え～／赤果実のかき氷／ほうじ茶のかき氷
使用素材	・氷：宮下製氷冷蔵の信州深層天然水氷 ・練乳クリーム：「北海道産練乳」使用
URL	<a href="https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/menu/kakigori2026.html">https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/menu/kakigori2026.html</a>

### ホテルメトロポリタン川崎

## メニュー詳細



### 芳醇桃のかき氷～アールグレイソース添え～

桃の甘味を凝縮したとろみのあるソースにレモン果汁を加えることで爽やかな後味に。別添えの華やかな香りが魅力のアールグレイのソースは、香りの変化を楽しみながら少しずつ足してお召上がりいただくのがおすすめです。



### 赤果実のかき氷

フランボワーズならではの甘酸っぱさを感じられるソースと、練乳クリームのコクのある甘みが調和。フランボワーズ、いちご、ブルーベリーの3種の果実感を堪能できる、見た目も鮮やかな一杯です。



### ほうじ茶のかき氷

茶葉から丁寧に煮出し、ほうじ茶の香りを生クリームや牛乳に最大限引き出しました。まるでほうじ茶ラテのような、まるやかで芳醇な風味が特徴。和の素材を洋風にアレンジした、上品で親しみやすい味わいです。

## オールデイダイニング「Terrace and Table」店舗概要

「ライブ感と活気に満ちた食のシーン」をテーマとしたホテル直営のオールデイダイニング。朝食やランチ・ディナータイムのビュッフェを中心に、ティータイムメニュー、テラスでのバーベキュー、特別な日の会食には個室にてコース料理を提供いたします。さまざまなシーンにて食の体験をお届けします。



- 住所： 神奈川県川崎市幸区大宮町1-5  
ホテルメトロポリタン川崎2階
- アクセス： JR川崎駅西口より徒歩2分
- 席数： 店内98席（個室1室10席を含む）／テラス20席
- 電話： 044-533-1129  
(レストラン直通、10:00～20:00)

以上