

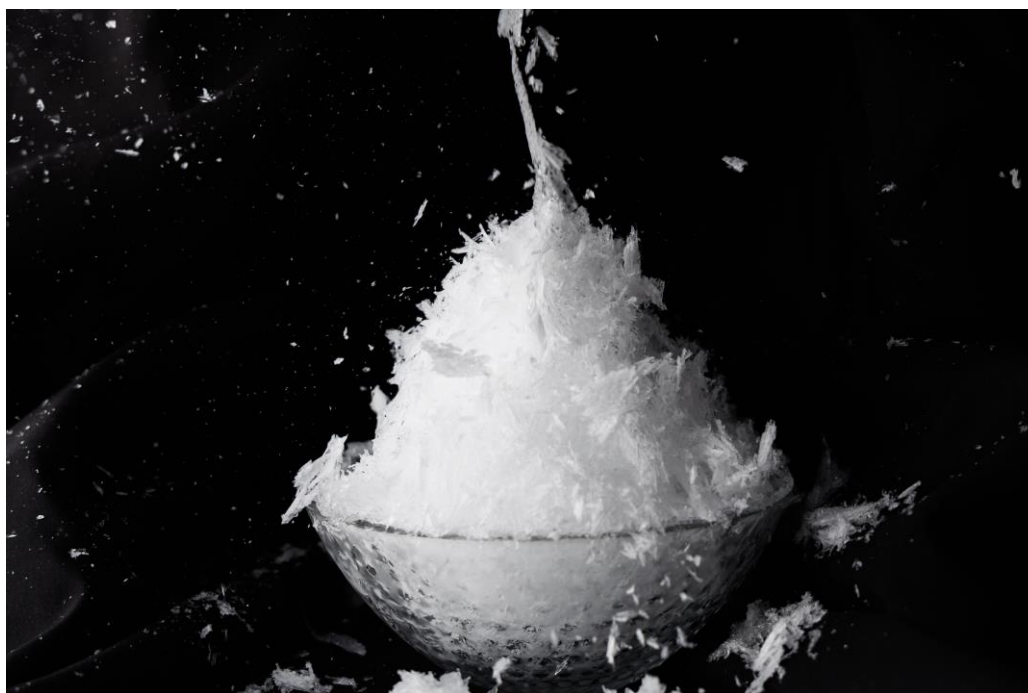
2025 年 5 月 12 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

Terrace and Table で清涼なひとときを かき氷がティータイムに登場

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）の直営するオールデイダイニング「Terrace and Table」では、2025 年 5 月 19 日（月）より、15:00～17:00 のティータイムにかき氷の提供を開始いたします。

氷は明治 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を使用。これを雪のようにふんわりと削り出します。フレーバーは北海道産あずきと宇治抹茶や、自家製フルーツソース練乳クリーム仕立てなどからお選びいただけます。

今夏も猛暑と予想される中、快適でゆったりとくつろげる店内で清涼スイーツをお楽しみください。



かき氷 商品概要

販売商品	Terrace and Table 特製かき氷
販売開始日	2025 年 5 月 19 日（月） ※終了日未定
提供時間	15:00～17:00
氷	宮下製氷冷蔵の信州深層天然水氷
URL	https://kawasaki.metropolitan.jp/

ホテルメトロポリタン 川崎

本件に関する問合せは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 川崎 広報担当 谷口・川崎 pr-kawasaki@metropolitan.jp
〒212-0014 川崎市幸区大宮町 1-5 TEL.044-533-1111(代表) 受付：平日 10 時～17 時

フレーバー・価格

フレーバー	価格
<ul style="list-style-type: none"> ・北海道産あずきと宇治抹茶 ・ミルクティー練乳クリーム仕立て ・自家製フルーツソース 練乳クリーム仕立て (マンゴー または ベリー) 	各 1,480 円
<ul style="list-style-type: none"> ・AIRDO コラボレーション「AIRDO 色に染まる旭岳」 ・フルーツフレーバー (いちご・メロン・レモンより選択) ・ブルーハワイ 	各 980 円



北海道産あずきと抹茶の宇治金時
(写真は北海道産練乳トッピング)



自家製フルーツソース 練乳クリーム仕立て
(写真はベリー)

トッピング 北海道産練乳 (追加 100 円)
アイスクリーム (追加 250 円)
北海道産あずき (追加 200 円)

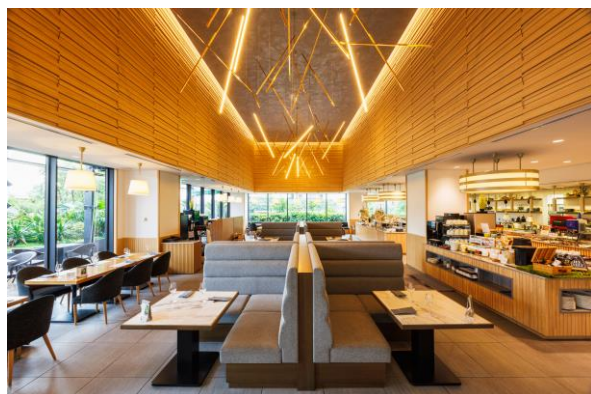
その他 ランチビュッフェおよびディナービュッフェにて
ミニサイズのかき氷も提供



AIRDO コラボレーション
「AIRDO 色に染まった旭岳」

■店舗情報

- ・オールデイダイニング「Terrace and Table
(テラスアンドテーブル)」
- ・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
(JR 川崎駅西口より徒歩 2 分)
- ・お問合せ・ご予約：044-533-1129
(レストラン直通、10:00～20:00)



以上