

# 本日の氷



## いちご

五百五十円

あまおうといういちごをじっくりと煮込んで作ったシロップは、やさしい酸味と甘さが絶妙です。ふわふわの氷にかけて頂きます。

## いちごミルク

六百円

あまおうのいちごをのシロップに、じっくりと煮込んで作った手作り練乳をふわふわの氷にかけて頂きます。

## 黒蜜ときなこ

五百五十円

沖繩の黒糖で作った黒蜜に、たっぷりのきなこをかけていただく。ニヶ坂お勧めのオリジナル。きなこは氷の絶妙なマッチングです。

## 宇治金時

六百円

岐阜の老舗の本みりんを煮きってつくった手作り抹茶のシロップと、北海道の大納言あずきのあんこで頂く、甘さ控えめでおとなの味です。

## せんじ(白蜜)

四百五十円

北海道産のミネラルが豊富な砂糖大根でつくったビート糖ラニエー糖をじっくり煮込んだせんじ(白蜜)でシンプルに頂きます。

## トッピング

白玉

ミルク

五十円

あずき