

夜景と共に楽しめる人吉の夏の風物詩

人吉花火大会

和菓子屋の 特撰氷が やっつて来る

8/15 [水]
かき氷17:00
START

日頃は熊本市内の白山本店で販売している大人気の「かき氷」が、この日限定でお目見え。人吉温泉水でつくる氷に、和菓子職人が、手間ひまかけた手づくりの糖蜜は、匠の味わい。優しい風味のいちご、香りたつ抹茶、ほのかな苦味の甘夏の3種類。果実を残しとろっと仕上げた濃厚な糖蜜や、自家製餡と白玉をトッピングした贅沢な逸品です。さあ〜、どれにしよう。

いちご 果肉入り特撰蜜
抹茶 特撰蜜+自家製餡+白玉3個
甘夏 果肉入り特撰蜜+甘夏4切
各種税込 **864円** (800円) ※練乳トッピング 税込 **54円** (50円)

冷やしても
凍らせても
美味しい

ご存じですか？陣太鼓は、冷やしても、凍らせてもまた違うおいしさが楽しめるコト。暑い夏に嬉しい味わいなんですよ。

そんな、ひんやり陣太鼓を見て、触れて楽しめる「陣太鼓の氷柱（ひょうちゆう）」も登場します！

冷たさをガマンして、指や手のひらで氷を溶かしても取れそうで取れないもどかしさに、ドキドキわくわく♪嬉しい笑顔と美味しさが広がる、ひとときの涼をおくつろぎください。

見事GETできたら拍手喝采！



人吉店

人吉市五日町 47-1
TEL 0966-26-3330
営業時間 9:30 ~ 18:30
当日は 21:00まで営業

お菓子の 香梅



北海道産あずき使用
陣太鼓ソフト
和菓子屋が
厳選素材でつくる
自慢の和スイーツ



1個
360円
(333円)

写真はイメージです