

天然氷のかき氷「Snow Crown」が今年も二子玉川ライズに！ あまおうのモンブランを乗せた新食感のかき氷が初登場 二子玉川ライズ限定メニューを含む全15種類

【期間】2025年7月5日（土）～9月7日（日）

二子玉川ライズで毎年展開している天然氷のかき氷「Snow Crown」のかき氷。今年も二子玉川ライズ限定メニューとして、かき氷×あまおう×モンブランのハイブリッドかき氷「ストロベリー・ラニ・モンブラン」が初登場し、全15種類の「ハワイアンシェイブアイス」を発売します。それぞれ特製ミルクシロップをベースに、ホイップや濃厚練乳、あまおうを使用したモンブランをトッピング可能で、しっとりふわふわな新食感をお楽しみいただけます。



二子玉川ライズ限定！天然氷のかき氷「Snow Crown」ポイント

- 毎年人気の天然氷のかき氷「Snow Crown」が今年も期間限定販売
- かき氷×あまおう×モンブランの“ハイブリッドかき氷”が初登場！
- 全15種類の特製ミルクシロップのベースに、ホイップ・濃厚練乳・あまおうのモンブランをトッピング可能

新感覚のスイーツ “ハイブリッドかき氷” 「ストロベリー・ラニ・モンブラン」が初登場

ストロベリー・ラニ・モンブラン



ミルクシロップといちごソース、中にも果肉入りいちごソースが入ったかき氷に、あまおうを使用した濃厚モンブランをたっぷりトッピング。
しっとりふわふわな新感覚の食感と、いちごの味わいが堪能できる、この夏だけのひんやりスイーツです。

価格：1,200円

人気No.1・No.2のフレーバーが一度に楽しめる贅沢フレーバーやトロピカル全開な味わいも登場！

ストロベリー×マンゴー



人気No.1とNo.2を一度に楽しめるコンビ

価格：800円

グアバ×パッションフルーツ



甘みと酸味が広がるトロピカルフレーバー

価格：800円

定番の味から、フルーツなど素材にこだわった自家製ソース、日替わりフレーバーまでラインナップ！

他にも、気分に合わせて選べるフレーバーが登場。暑い夏のお供に、蓼科高原の天然氷を使ったふわふわのかき氷をお楽しみください。

カスタマイズを楽しめるトッピングも！

- ・あまおうモンブラン：400円
- ・ホイップクリーム：200円
- ・黒糖練乳：100円

※全メニューにあまおう使用のモンブラントッピングが可能です。

メニュー表：

<https://www.rise.sc/uploads/pdfs/rise/000008/000008/4760b344.pdf>



天然氷のかき氷「Snow Crown」概要

期 間： 2025年7月5日（土）～9月7日（日）
 営 業 時 間： 平日 13：00～18：00 / 土日祝 11：00～18：00
 場 所： 二子玉川ライズ リボンストリート
 詳 細： <https://www.rise.sc/eventnews/detail/?cd=001168>

※本ニュースレターの記載情報は7月22日時点のもので、変更となる場合がございます。
 ※掲載画像はイメージです。 ※表示価格は全て税込みです。

二子玉川ライズについて

「二子玉川ライズ」は、「水と緑と光」の豊かな自然環境と都市とが調和した大規模複合用途施設です。5つの商業施設と、オフィス、ホテル、スタジオ & ホール、レジデンスで構成されています。さらに、各エリアをつなぐ歩行者専用通路と、さまざまな広場空間を備えています。

名 称： 二子玉川ライズ
 所 在 地： 〒158-0094 東京都世田谷区玉川2-21-1
 公 式 サ イ ト： <https://www.rise.sc/>
 開 業 日： 第1期事業 2011年3月、第2期事業 2015年4月
 営 業 面 積： 約12.1ha
 ア ク セ ス： 東急田園都市線・大井町線「二子玉川駅」直結