

メディア関係各位

2013年7月9日/FAX計1/2枚

～イムズ 2013 夏のスイーツ情報～

懐かしくて新しい！オトナのデザート
“本格かき氷”に注目！

かき氷女子も急増するムーブメントの中、なんとイムズでは複数店舗のはしごができちゃう！
“いつ食べるの？”→→→“今でしょ！”ということで、今だけ食べられる
イムズならではの期間限定『夏の一押しスイーツ』を集めました。

シェイブアイス
ブームの予感!!
猛暑には
やっぱり
かき氷!!

◎“かき氷女子”の間で早くも人気急上昇中！“本格オトナのかき氷”が続々と。

4F Ma-kef 101
TEL/092-715-8757



九州発。福岡発。
期間限定！

★究極のかき氷が登場！

オトナの為の究極の味を追求し、100%天然素材を使用したこだわりのかき氷プロジェクト。その名も氷蜜(ひみつ)結社『ミルクアンドハニー』が登場。こだわり抜いたオリジナルの“氷蜜”(ひみつ)、そして純度の高い氷など構想・開発に約3年を費やしたシロモノ！定番メニューに加え旬の素材で作る週替わりメニューをご用意。まっ白ふわっふわ、5種類のミルクをブレンドしたMILK AND HONEY ¥580(左)をはじめ、沖縄産黒蜜きなこ ¥630(右)のほかに、「生いちごみるく」「宮崎産生メロンみるく」などワクワクのラインナップがずらり！



★日本茶カフェが作るかき氷!!

B1F 田頭茶舗
TEL/092-726-6533



※写真はイメージです

7月中旬発売開始！

京都の高級抹茶とふわふわの氷の絶品かき氷。宇治抹茶金時、ほうじ茶金時の2種類があり、それぞれ寒天、白玉に加え小倉小豆、栗、生クリームにバニラアイスが乗ったスペシャルも登場！(価格未定/写真左)。

そして定番人気の抹茶ソフトクリームがグレードアップ！宇治の高級抹茶を使用したソフトクリームは上品な甘さ。小豆や白玉のトッピングでさらに食感もたまりません。(¥450/写真右)

★毎年恒例！大人気のかき氷。

12F シャンガーデン
TEL/092-733-2058



▲抹茶のかき氷
¥682(右)はシズル
感たっぷり！

器の一番底に入ったマンゴーの蜜の上に氷を重ね、ピンクグレープフルーツ、黄桃、キウイ、オレンジと盛り沢山のフルーツとシンプルに味わっていただくフルーツのかき氷 ¥682(左)と、京都・宇治抹茶をシロップに加え、白玉・小倉小豆・抹茶アイスをトッピングしたかき氷は大人から子どもまで楽しんでいただける王道の味わい。

～イムズ 2013 夏のスイーツ情報～

◎まだまだあります！冷たい美味しさ！

B1F TOKIO(トキオ)
 TEL/092-733-2234

フルーツと氷の
 TOKIO
 最強コラボ！



▲マンゴーシャワー ¥850 ピーチシャワー ¥850

TOKIOならではの、新鮮カットフルーツをふんだんに盛った冷たいかき氷が登場！
 口当たりの細かな氷に、たっぷりの特製シロップをかけ贅沢にまるごと生フルーツをトッピング。
 夏の火照ったカラダにひんやり暑さも和らぎます。



▲桃のパフェ ¥900

今が旬の
 桃が
 たっぶり！

◎ケーキにプリンに、サングリア。イムズの夏スイーツはラインナップも豊富です。

★フローズン×シャーベットのサングリア
 13F うまい肉家 博多八百萬
 TEL/092-406-5876

スタイリッシュでフルーティな八百萬特製のフローズンサングリア。キンキンに凍らせたキウイ・パイナップル・マンゴーをグラスに入れたらシャーベット感覚のサングリアをONして出来上がり。夏の夜、オトナのスイーツとして楽しめる一品。
 フローズンサングリア ¥580



★ほろ苦、黒ビールのプリン！
 12F シーフード&グリル キリン ソウ・ソウ
 TEL/092-733-2073

キリン黒ビールのほろ苦さと濃厚なキャラメルソースが絶妙!!アルコールは飛んでいるので、ビールが飲めない方や甘いものが苦手な方にもおいしいと絶賛のスイーツ。
 ビールプリン ¥630



★甘～い納涼感。
 13F 食彩健美 野の葡萄
 TEL/092-714-1441



野の葡萄イチオシのピュッフェデザートが登場！軽い食感とナツメグのスーッとすする清涼感が、食欲をそそるスパイスシフォンケーキ(ナツメグ)。かぼちゃのピューレを葛餅に練り込んで作った色鮮やかな黄色が夏色デザートのアクセントになったかぼちゃ餅のあんみつ。どちらも軽くて甘くて夏のデザートにピッタリ！
 ランチピュッフェ ¥1,680 デイナーピュッフェ ¥2,200