

煌めきの卵



ブルーキュラソー
S 800円 M 1,000円

提供期間

通年

予

約

可



その他のかき氷メニュー

糸ピンス

(紅茶・ミルク・ストロベリー・黒蜜きな粉) 800円～

チョコミント

800円



Instagram

Map



こだわり生卵の卵かけごはんが人気の「煌めきの卵」。かき氷も通年で楽しめる。ふわふわのかき氷が主流の奈良の市街地において、店主が思いついたのは、ナイフとフォークで食べる「糸ピンス」。フレーバーのついた液を特殊なマシンで極細の糸状にし、何層にも重ねて作る韓国が起源のスイーツだ。2024年の新作「ブルーキュラソー」は、2月のイルミネーションイベント「なら瑠璃絵」をイメージした鮮やかな青色が映える、甘いいキュールの糸ピンス。氷なのに溶けにくく、まるでケーキをカットしているかのような不思議な感覚!大阪の高級紅茶店「アムスティー」の茶葉を使ったフレーバーティーの糸ピンスもおすすめ。

●奈良市小西町8-1ラフィーナ東洋2-A ●近鉄奈良駅から徒歩3分 ●TEL:080-9742-3211

●夏季11:00～19:00(水は17:00まで)、それ以外は11:00～14:00、17:00～21:00 ●定休日:火

●駐車場:なし ●13席 ●各種クレジットカード、キャッシュレス決済に対応 ※電話での予約可