



“花を食べる”新感覚スイーツ！

「Souffle Cheesecake HANA」から期間限定で「花のかき氷」が登場

人と花を結ぶ“花結い師” TAKAYA がプロデュースする、京都・祇園の、“花”をコンセプトにしたスフレチーズケーキ専門店「Souffle Cheesecake HANA」は、夏限定のかき氷 2 種を 2024 年 6 月 15 日（土）よりイートイン限定で提供いたします。

かき氷・花

数多くの花・ハーブ・ドライフルーツをふんだんに使って作られた特製のシロップを使い、“食べられる花”エディブルフラワーと共に提供。暑い夏にぴったりの爽やかな味わいのみならず、美しい見た目も楽しめる新感覚のかき氷です。



かき氷・花 (1650 円・税込)

(原材料)

ローズレッド/マロウブルー/カモミール/マリーゴールド/ハイビスカス/ヒース/オレンジピール/ビルベリー/ジュニパーベリー/シナモン/ジャスミン/ジンジャー/ネトル/ローズヒップ/ドライフルーツ数種
甜菜糖から作った花のシロップ/生クリーム/ストロベリージャム/エディブルフラワー/天然水を使用した氷



かき氷・抹茶

伏見・椿堂による当店オリジナルブレンド抹茶「一華」を使用した、抹茶のかき氷。渋みが少なく、上品で深みがあり、奥ゆかしい香りが特徴。エディブルフラワーをトッピングした、ここでしか食べることのできない、特別な抹茶かき氷です。



かき氷・抹茶 (1540円・税込)

(原材料)

生クリーム/エディブルフラワー/天然水を使用した氷/抹茶

Souffle Cheesecake HANA について

～「花を食べる」をコンセプトにした、“花のチーズケーキ”専門店～

人と花を結ぶ花結い師 TAKAYA が厳選した、花を飼料に育てた鶏が産んだ卵、ハーブを食べて育つ牛から採れる牛乳など“花から産まれた原材料”をふんだんに使用しています。チーズケーキには、ハーブ(花)と果物で作ったオリジナルのジャムを選んで食べるスタイルを提案。食べた瞬間、花に包まれるような新感覚のスイーツです。また、イートイン限定で、食用の生花「エディブルフラワー」をトッピングした、花が一面に咲き乱れるスペシャルフレーバーも提供しています。



営業時間： 12:00～18:00 (17:00 L.O.) 休業日 月・火曜日

住所：605-0063 京都府京都市東山区東大路通下ル松原町
294 祇園荘 1F

座席数：18 席

TEL：075-585-4506

公式ホームページ：<https://hana-cheesecake.jp/>

ONLINE STORE：<https://store.hana-cheesecake.jp>



MENU -Cafe- *10%税込



メニュー

- オリジナルチーズケーキ（生クリーム） 1,100 円
- 抹茶チーズケーキ（生クリーム） 1,320 円
- 花結いチーズケーキ（エディブルフラワー、生クリーム） 1,760 円
- 花結い抹茶チーズケーキエディブルフラワー、生クリーム） 1,890 円

ジャムを 1 種類お選び頂けます。

- Blueberry & Herb Bouquet (ブルーベリー&ハーブブーケ)
- Peach & Erica (ピーチ&エリカ)
- Mango & Chamomile (マンゴー&カモミール)
- Apple & Cinnamon (アップル&シナモン)
- Orange & Jasmine (オレンジ&ジャスミン)

ONLINE STORE *8%税込

～花を贈るように、花のチーズケーキを贈る～

「大切な日に、大切な人へ。気持ちを込めた贈り物として、花を贈るように、花のチーズケーキを贈っていたきたい」。との思いから、「Souffle Cheesecake HANA」のチーズケーキは、オンラインショップから全国への配送も可能。メッセージカードを沿えるサービスも承っています。

*オンラインショップではホールケーキのご注文のみ承っております。



チーズケーキ（オリジナル） 5,400 円

チーズケーキ（抹茶） 5,940 円

*送料は別途頂戴いたします。

*お好きなジャムをひとつお選びください。

*冷凍の状態でお届けします。



花結い師 TAKAYA について



1975 年生まれ。2004 年より京都を拠点に、人と花を結ぶ「花結い師」としての活動を開始。生花で独創的なヘッドドレスを制作し話題を呼ぶ。人に花と衣をまとい華に開花するパフォーマンス「花衣華(かいか)」を国内外で開催し、活動の場を広げる。2010 年、YUMI KATSURA GRAND COLLECTION にて花結いを行い、以降もコレクションを担当。堂本剛アルバム「Shamanippon-ロイノチノイ」で花結いを担当。イギリス最大手新聞であるデイリー・テレグラフ紙をはじめ、オランダの有名雑誌や新聞など、海外メディアからも注目を集めている。企業やブランドとのコラボレーションによる作品制作の一方で、自ら制作する作品においては、人と花から受けるインスピレーションの表現や、即興による花結いを行い、見る人の感性を動かす「美」を追求している。最近では、IWAYA TOSIKAZU ウエディングドレス花結いを担当する。

マツコ・デラックス、シルク、てつじ（シャンプーハット）、宇治原史規（ロザン）、羽野晶紀、古田新太の花結いも手がける。

<この件に関するお問い合わせ先>

花結い師 TAKAYA

Tel: 090-7102-3453

Mail: takaya@takaya-hanayuishi.jp

<お客様からのお問い合わせ先>

Souffle Cheesecake HANA

Tel: 075-585-4506