

# 2022 watermelon

## 鳥取すいか×ももてなし家

今年も鳥取すいかの季節がやってきた！目でも楽しめる、ももてなし家の新作スイーツが登場です。これぞ「鳥取すいか♪」の醍醐味をご堪能ください。各メニューとも数量限定ですので、お早めにどうぞ～。



SUIKA-ObAKE  
JYANAIYO  
NASHIO DAYO.

UMA UMA  
SHAKISHAKI

AMAI SUIKA



数量限定  
すいかのズコット…1,500円

見た目がすいか!?!のズコット(ドーム型ケーキ)が登場! しっとりパンケーキの生地&黒ごまペーストで皮を再現!! 実はすいか、すいかアイス、種の部分はチョコ・・・サイダーゼリーで見た目も涼やかに仕上げています。

UMA UMA

SHAKISHAKI

AMAI SUIKA

数量限定  
すいかの塩アイス…850円

すいかには塩! ということで、今年は塩×すいかのクリーミー&濃厚なアイスクリームをご用意しました。飾りにはすいかの果肉も乗っています♪



AMAI SUIKA

UMA UMA

数量限定  
カットすいか…750円

いわずもがなのカットすいか。鳥取すいかそのものの美味しさを味わってください。



BISTROCAFÉ

Tokyo・Okayama  
Shimbashikan



UMA UMA  
SHAKISHAKI

SHAKISHAKI

数量限定  
すいかパフェ…1,500円

上からすいか、すいかの塩アイス、クリーム、スポンジ生地、すいかゼリー、サイダーゼリー、冷凍すいか・・・と盛りだくさん。クリーミーな味わいを食べ進めていくと、下の方はさっぱりしているので最後までペロリと食べられちゃいます♪