

GELATO FLAVORS

キッズ ¥300 ダブル ¥600 トリプル ¥650

プレミアムフレーバーは+¥50

6月、7月

Fior di latte

(季節のミルク)

静岡県袋井のデンマーク牧場の牛乳をベースに
非加熱はちみつを隠し味に。

Pistacchio

(ピスタチオ)

最高級イラン産ピスタチオを工房で自家焙煎しペースト
鎌倉本店でも一番人気のフレーバーです。

Mascarpone Fragola

(マスカルポーネイチゴ)

濃厚なマスカルポーネチーズのジェラートに
伊豆産イチゴのコンフィチュールを混ぜ込みました。

Salted Caramel

(井田の塩キャラメル)

おくだ荘の天然塩をアクセントにした
ほろ苦い自家製キャラメルのジェラート。

White Coffee

(ホワイトコーヒー)

Circular coffeeさんのスペシャルティコーヒーをジェラートに
苦味が少なく、食べやすいお味です。

Cassata

(カッサータ)

リコッタチーズのジェラートに、ナッツやチョコを贅沢に混ぜ込み
伊豆の甘夏ピールをアクセントに。

Latte al cioccolato

(ミルクチョコ)

贅沢に、イタリアDOMORI社のチョコレートを使用した
どなたにも愛されるミルクチョコレートジェラート。

Yogurt

(ヨーグルト)

奥出雲木次乳業さんのヨーグルトを使用した
すっきりとした味わいの夏に人気のフレーバー。

Menta

(ミント)

富士山麓の湧水で育ったミントを使用したジェラート
チョコレートフレーバーと合わせると、チョコミントとして味わえます。

Fruit Sorbet

(季節のフルーツソルベ)

イチゴや西瓜、伊豆のフレッシュな果実の香りをソルベに閉じ込めました
ラインナップはその日のお楽しみ
限定で、ロクワット庭園の幻の白枇杷のソルベも登場予定です。

BAKERY MENU

ラインナップ (日によって異なります)	価格 (税込)
パンドミ	435
西伊豆カンパーニュ	一斤760 / ハーフ435
西伊豆リュスティック	一斤650 / ハーフ380
ノアレザン	470
バゲット	270
バタール	195
ベーコンエピ	280
クロワッサン	300
パンオショコラ	325
大人のパンオショコラ	435
ラズベリーデニッシュ	290 / ハーフ490
デニッシュ	一斤920
ブリオッシュ	435
ブリオッシュアテッド	165
塩ブリオッシュ	435
塩ブリオッシュアテッド	165
ローズマリーフオカッチャ	270
ローズマリーハニーフオカッチャ	300
ザマンド	380
キューブ	195
全粒粉スコーン	220
抹茶スコーン	260