

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

10月、11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。

Salted Caramel Fudge

(塩キャラメルファッジ)

全国でも有数の透明度を誇る井田の海水を薪で焼き上げた天然塩を
きかせたミルクに、キリッと苦いキャラメルソースを合わせました。

Butter Pecan

(バターピーカン)

焦がしバター風味のミルクジェラートに、ピーカンナッツがアクセント

Zucca

(かぼちゃ)

伊豆産のカボチャを使った濃厚なカボチャジェラート。
カボチャをそのまま食べているのような仕上がり。

Cioccolato Noce

(くるみのジャンドゥーヤ)

くるみのまるやかさをチョコレートと合わせた、
やさしいジャンドゥーヤ。

Mascarpone e Rum

(マスカルポーネラム)

マスカルポーネの濃厚なジェラートに、
キューバ産のダークラムをきかせた、少し大人のジェラート。

Kuromoji

(黒文字)

富士山麓から届いた黒文字。
スパイスブッシュとも呼ばれる黒文字の香りをミルクに移して。

Stracciatella

(ミルクチョコチップ)

ミルクジェラートに、DOMORI 社のチョコレートを
ザクザクと混ぜ込んだ、イタリア風チョコチップジェラート。

Fruit Sorbet

(季節のフルーツソルベ)

西瓜やマンゴー、ブドウなど、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。果物のラインナップはその日のお楽しみ。

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