

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

12月、1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
南伊豆産高橋養蜂さんの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 Butter Caramel

(塩バターキャラメル)

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
天然塩をアクセントにした、濃厚で香ばしいジェラート。

Malaga

(ラムレーズン)

オーガニックレーズンをたっぷりのキューバ産ダークラムで漬け込んだ
自家製ラムレーズンを使用。お酒のきいた、少し大人のジェラートです。

Ciocco Lampone

(チョコラズベリー)

濃厚なチョコレートと、ラズベリーの酸味を合わせたジェラート。
ピスタチオとの相性が抜群です。

Epis

(エビス)

バニラ、シナモン、スターアニス(八角)の華やかな香りが特徴の、ミルクジェラート。
街が彩られるこの季節に合わせてお届けします。

Winter

(ウィンター)

冬に人気のフレーバー。上品な甘さのホワイトチョコレートジェラートに、
キャラメリゼナッツを合わせました。

三島甘薯

(さつまいも)

三島名物のさつまいもを濃厚なジェラートに仕上げました。時期によって、
紅あずま、紅はるかと品種が代わります。異なる味わいをお楽しみください。

Green Tea

(伊豆のぐり茶)

伊豆産の「ぐり茶」(緑茶の一種)をミルクとあわせてジェラートに。
鮮やかな色とすっきりとした苦味や旨味をお楽しみください。

Fruit Sorbet

(季節のフルーツソルベ)

レモンやみかんなど、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