

Flavor List

April & May 2022

Toi

土肥店ならではの素材を使ったフレーバー

Fior di latte (季節のミルク)

乳

定番人気の、一番シンプルなミルクジェラート。南伊豆産高橋養蜂さんの非加熱はちみつを隠し味に。

Salted Lemon (塩レモン)

乳

伊豆産レモン果汁と井田おくだ荘の天然塩を合わせたさっぱりレモンミルクジェラート

Sorbet (季節の果物)

レモンや苺など、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。

Mascarpone Fragola (マスカルポーネ苺)

乳

濃厚なマスカルポーネ チーズのジェラートに、伊豆産イチゴの自家製コンフィチュールを合わせました。

White Coffee (ホワイトコーヒー)

乳

店舗でご提供中のスペシャルティコーヒーサーキュラーコーヒーさんの豆を使用、フルーティーな香りを楽しめるジェラート。

Kamakura

鎌倉店から人気のフレーバー

Pistacchio (ピスタチオ)

乳

最高級イラン産ピスタチオを工房で自家焙煎し、ペーストに。鎌倉の SANTI でも一番人気のフレーバー。

Madagascar Cacao (チョコレート)

乳

イタリア DOMORI 社の最高級チョコレート使用。マダガスカル産カカオのフルーティーな香りをお楽しみください。

Chai (チャイ)

乳

鎌倉店の人気フレーバー。最高級アッサム茶葉に、鎌倉極楽寺のアナンスパイさんオリジナルブレンドのスパイスを効かせて。

Kumazawa (酒ミルク)

乳

ミルクの中にほんのり香る日本酒のかおり。湘南の酒蔵 熊澤酒造さんの酒粕を使用。(※アルコールを含みます)

Stracciatella (ミルクチョコチップ)

乳

ミルクジェラートに、DOMORI 社のチョコレートをやくざく。イタリア風チョコチップジェラートです。

