

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

9月、10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。

Zucca

(かぼちゃ)

伊豆産のかぼちゃを、濃厚なジェラートに仕上げました。
時々少し変化のあるかぼちゃが登場するかも。

Kuromoji

(黒文字)

英語でスパイスブッシュとも呼ばれる香りの良い黒文字。
富士山麓の豊かな大地から。

Cappuccino

(カプチーノ)

店舗でご提供中のサーキュラーコーヒーさんのスペシャルティコーヒーを使用
丁寧に抽出したエスプレッソとミルク。

Mascarpone rum

(マスカルポーネラム)

マスカルポーネチーズを使用した濃厚なジェラートに、キューバ産熟成ラム酒を
合わせることで、軽やかさをプラス。

Gianduja

(ジャンドゥーヤ)

イタリアでは定番の、チョコレートとヘーゼルナッツの組み合わせ。
ナッツも自家製ペーストで香ばしく。

Butter Pecan

(バターピーカン)

焦しバターを効かせたミルクジェラートに香ばしいピーカンナッツを加えて
ハワイでの思い出の味をサンティ風に表現。

Maple

(メープル)

オーガニックメープルを贅沢に使用
優しく、自然な甘さをお楽しみください

Fruit Sorbet

(季節のフルーツソルベ)

ぶどうやみかんなど、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	440 / ハーフ230
西伊豆食パン	480
デニッシュ食パン	920 / ハーフ480
ぶどう食パン	440
ブリオッシュ	440
塩ブリオッシュ	440
クロワッサン	300
パンオショコラ	330
シナモンデニッシュ	260
バゲット	280
カンパーニュ	760
リュスティック	200
ノアレザン	250
フォルコンブロート	1,400
胡桃チーズバトン	280
クランベリーホワイトチョコバトン	280
しらすガーリックフランス	330
ベーコンエピ	280
クリームパン	280
塩あんぱん	280
井田塩パン	200
ミルクフランス	280
ボストック	260
カルツォーネ各種	400～