

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

11月、12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。

三島甘薯

(さつまいも)

伊豆産のさつまいもを、濃厚なジェラートに仕上げました。
紅あずまや紅はるか、品種の違いもお楽しみください。

Epis

(エビス)

バニラ、シナモン、スターアニス(八角)が織りなす華やかな香りが
特徴のミルクジェラートです。

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。
ピスタチオとも相性抜群。

Crema Catalana

(カタラーナ)

修善寺あいランドさんの平飼卵を使用したジェラート。
ほろ苦いキャラメルソースと合わせて。

Malaga

(ラムレーズン)

キューバ産の熟成ラムに、有機レーズンを
漬け込んだ自家製のラムレーズン。

Cappuccino

(カプチーノ)

店舗で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。

Winter

(ヴァンター)

ホワイトチョコレートに、キャラメリゼしたナッツを合わせて。
ドイツで出会ったお菓子をイメージして。

Fruit Sorbet

(季節のフルーツソルベ)

みかんやレモンなど、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～