

Flavor List

2023 March & April

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、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

Crema al limone (レモンクリーム)

乳

修善寺の平飼い卵のカスタードに
レモンの香りを移して

Sorbet (季節の果物)

苺やレモンなど、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

White Coffee(ホワイトコーヒー)

乳

土肥のサンティで提供している
サーキュラーコーヒーさんの
コーヒーの香りを移したミルクジェラート

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
フレッシュいちごを使った
自家製コンフィチュールを合わせて

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

Nocciola (ノッチョーラ)

乳

イタリア産のヘーゼルナッツを自家製の
香ばしいペーストに。
イタリアでは定番のフレーバー

Stracciatella (チョコチップ)

乳

引き裂くという意味のイタリア語
溶かしたチョコレートをやくざくと割っていく
イタリア風チョコチップ

Malaga (ラムレーズン)

乳

キューバ産の熟成ラム酒と
オーガニックレーズン
大人なフレーバー

Cacao (チョコレート)

乳

苦さではなくカカオのフルーティーさ
を楽しんでいただけるフレーバー
チョコレート好きな方におすすめ



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～ |