

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)

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

かぼちゃ or さつまいも

伊豆産のカボチャや、名物の三島甘藷を濃厚なジェラートに仕上げました

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

Vanilla

(カスタードバニラ)

伊豆・修善寺あいランドさんの平飼い卵とマダガスカル産のバニラを合わせて
濃厚なバニラジェラートに

Caramel macchiato

(キャラメルマキアート)

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
甘い自家製キャラメルと合わせて

Pistacchio

(ピスタチオ)

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
甘い自家製キャラメルと合わせて

Cinnamon

(シナモン)

セイロン産の最高級シナモンを使用した甘くてスパイシーなジェラート

Double chocolate

(ダブルチョコレート)

ミルクチョコレートジェラートにザクザクのチョコレート。
チョコ & チョコのチョコ好きのためのジェラート

Malaga

(マラガ)

キューバ産の熟成ラム酒でオーガニックレーズンを漬け込んだ自家製ラムレーズンジェラート

Maple Walnuts

(メープル&胡桃)

オーガニックメープルと有機胡桃
優しい甘さをお楽しみください

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～