

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

7月、8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

Ita

(井田塩ミルク)

おくだ荘の井田塩がアクセントの
ミルクジェラート

Blueberry

(ブルーベリーミルク)

西伊豆産のブルーベリー自家製コンポートにし、
ミルクと合わせて色鮮やかなフレーバーに仕立てました

Cara-Coco

(キャラメルココナッツ)

自家製キャラメルとオーガニックココナッツミルク
南国風の味わいです

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。

Banana

(バナナ)

オーガニックバナナを贅沢に使い、
濃厚ながら後味はすっきりとしたジェラートです

Cassata

(カッサータ)

伊豆甘夏を自家製コンフィにナッツやチョコと合わせ
贅沢な仕上がりになりました

Chai

(チャイ)

暑い夏にこそ食べたくなるスパイスたっぷりのジェラート
スパイスは鎌倉のアナン亭さんから

Madagascar cacao

(カカオ)

イタリア DOMORI 社のマダガスカル産カカオ使用
甘さ控えめ、フルーティーなカカオを感じます

Fruit Sorbet

(季節のフルーツソルベ)

スイカやマンゴーなど、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	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～