

GELATO

ショーケースからフレーバーをお選びください
ご注文はレジにて承ります。

The order take from register. 请到柜台点餐 주문은レジ에서 부탁드립니다.



こちらのマークが付いたジェラートは、
ジェラートマイスターが厳選した素材を使用し、
時間をかけて開発した特別なジェラートです。

プレミアムジェラート + ¥110

An additional 110 yens will be charged for the premium gelato.

精選特級意式冰淇淋在价目表的价格基础上再追加110日元 프리미엄젤라토는110엔 추가됩니다.



DOUBLE CUP

ダブルカップ

¥450
(税込)



TRIPLE CUP

トリプルカップ

¥500
(税込)



DOUBLE CONE

ダブルコーン

¥480
(税込)



TRIPLE CONE

トリプルコーン

¥530
(税込)

VITO®



ピスタチオ

世界最高品質と言われる
シチリア島ブロンテ産
ピスタチオを使用。
芳醇で濃厚な風味はまさに
プレミアム。



Iwaizu Milk

イワイズミルク

岩泉産の新鮮牛乳の味をそ
のまま表現。濃厚でありな
がらシルクのようななめら
かな口どけ。



Cacao Sorbet

カカオソルベ

カカオの濃厚な苦味と控え
めな甘さが絶妙。スツと
消える後味が特徴。
さわやかに大人の味が
楽しめるジェラート。



Rum Raisin

ラムレーズン

じっくりとラム酒に漬け込
んだ自家製ラムレーズンを
濃厚なミルクに練り込んだ
大人のジェラート。



Benihoppe Ichigo Milk

紅ほっぺ苺ミルク

新鮮なミルクに岩泉産
紅ほっぺ苺を贅沢に混ぜ
込んだ。子供から大人まで
親しみのあるフレーバー。



Sio Vanilla

塩バニラ

田野畑の海水でつくる天然
の塩とマダガスカル産プル
ボンバニラビーンズを使用。
バニラの甘い香りと後味に
残る塩の心地がアクセント。



flak Chocolate

フレイクチョコレート

国産クーベルチュールの
チョコレートがミルクベ
ースにたっぷり散りばめら
れたチョコチップフレーバー。



Mango

マンゴー

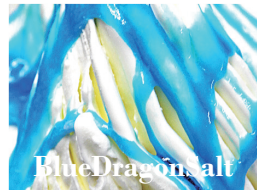
マンゴーの王様といわれる、
香り豊かなアルフォンソ
マンゴーのソルベ。厳選
した完熟マンゴーを贅沢に
使用。



VITO Tiramisu

ViTOティラミス

マスカルポーネ風味の
ジェラートにコーヒーを
含んだスポンジケーキを
織り込んだ二つの食感が
楽しめるイタリアン
ドルチェ。



Blue Dragon salt

ブルードラゴンソルト

龍泉洞をモチーフとしたブル
ーキュラソーのソースと
新窯直煮製法「のだ塩」を
まるやかに効かせミルクに
練り込んだ爽やかなソルト
フレーバー。



Cappuccino

カプチーノ

コロンビア産の豆を使用し
たコーヒーとミルクの
バランスの取れたカプチ
ーノのジェラート。



Blood Orange

ブラッドオレンジ

イタリア・シチリア産の
ブラッドオレンジを使用。
ふくよかで甘酸っぱさが
しっかりとした味わい。



Yamabudou Berry Latte

山ぶどうベリーラテ

岩泉の自然の中で育てられた
ポリフェノールも豊富な山ぶ
どうソースを IWAIZUMILK
に織り込んだベリーたっぷり。



Iwaizumi Blueberry yoghurt

岩泉ブルーベリーヨーグルト

岩泉ヨーグルトのさわやかな
酸味と岩泉産のブルーベリ
ーの優しい甘味がバランスよく
広がるライトな感覚の
ジェラート。



Pesca Rosa

ペスカローザ

桃をまるごと贅沢にすりつ
ぶし甘味と香り、とろみ
のある桃の魅力を引き立てた
さわやかなソルベジェラ
ート。



Ichigo Vanilla Yoghurt

苺バニラヨーグルト

岩泉ヨーグルトの爽やかな酸
味とバニラの優しい甘味、散
りばめられた苺の食感と香
りを楽しめるジェラート。



Iwaizumi Yoghurt

岩泉ヨーグルト

岩泉ヨーグルトを使った
さわやかな酸味が特徴の
ジェラート。シンプルで
食べやすい一品。



Yame Gyokuro Matcha

八女玉露抹茶

香り高い八女野村産の
玉露抹茶を使用。上品で
まるやかな味わい、
抹茶の自然な渋味甘味が広
がる逸品。