

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. 请向柜台点餐. 주문은 레지에서 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 + ¥100

An additional 100 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 100 日币. 프리미엄젤라토는 100엔 추가됩니다.



DOUBLE CUP

ダブルカップ

¥500

(税込)



DOUBLE CONE

ダブルコーン

¥530

(税込)



TRIPLE CUP

トリプルカップ

¥550

(税込)



TRIPLE CONE

トリプルコーン

¥580

(税込)

VITO®



Pistacchio Sicilia

ピスタチオシチリア

イタリア産の高品質のピスタチオを100%使用。天然な色芳醇で濃厚な風味はまさにプレミアム。



Benihoppe Ichigo Milk

紅ほっぺ莓ミルク

新鮮なミルクに岩泉産紅ほっぺ莓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。



Café Tiramisu

カフェ ティラミス

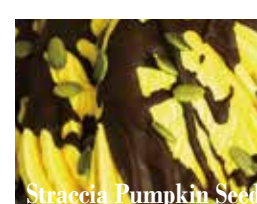
マスカルポーネ風味のジェラートにコーヒーをたっぷり含んだスポンジケーキを織り込んだ2つの食感が楽しめるイタリアンドルチェ。



Beniharuka Marron

紅はるかマロン

栗の上品な味わいと鹿児島産紅はるかのしっとりとしたさつまいもの甘みをバニラとラム酒の香りで優しく包み込んだ秋のフレーバー。



Straccia Pumpkin Seed

ストラッチャパンプキンシード

北海道産の「えびすカボチャ」のジェラートにガーナ産チョコレートとローストしたシードを織り込んだ逸品。



Iwazu Milk

イワズミルク

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。



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ブ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。



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薪窯直煮製法「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。



Iwazumi 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。



Frake Cioccolata

フレイクチョコラータ

国産クーベルチュールのチョコレート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。



Iwazumi 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。



Cacao Sorbet

カカオソルベ

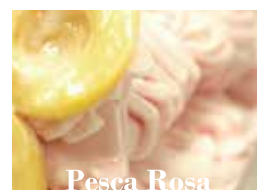
カカオの濃厚な苦味と控えめな甘さが絶妙。スツと消える後味が特徴。さわやかに大人の味が楽しめるジェラート。



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。



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。



Yame Cyokuro Matcha

八女玉露抹茶

香り高い八女星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。



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。



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



Blood Orange Ruby

ブラッドオレンジビー

イタリア・シチリア産のブラッドオレンジにピンクグレープフルーツをミックス。ふくよかで爽やかな甘酸っぱさがしっかりとした味わい。