

# GELATO



¥600 + tax

CHOOSE 2FLAVOR (Cup or CONE)

フレーバーを2つ、カップ or コーンをお選びください



## PISTACHIO ピスタチオ

世界最高品質と言われるシチリア島プ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（乳）

## KING MANGO キングマンゴー

マンゴーの王様アルフォンソマンゴーを使用 厚みのある甘さが、なめらかに  
とろけて広がる、最高峰のマンゴージェラート

## QUEEN VANILLA クイーンバニラ

マダガスカル産のバニラビーンズを贅沢に使用したバニラの女王は、さわやかな  
甘みを残しながらも厚みのある余韻を残す最高のミルクジェラート（乳）

## GYOKURO MACCHA 玉露抹茶

福岡県八女市星野村の濃厚な玉露抹茶と大納言小豆が織りなす和のジェラート  
甘さを抑えた本来の風味が香ります（乳）

## CROQUANT クロカン

フランス語で“さくさくとしたお菓子”を意味するクロカンの名の通りシナモンと  
絡む特徴的な食感を堪能できる（乳・小麦・大麦・大豆）

## CASPIAN SEA チアシード カスピ海ヨーグルト

豊富な栄養素が目されるチアシードとカスピ海ヨーグルトが絡み合う個性的な  
食感が運ぶヘルシーデザート（乳）

## GIANDUIA PIEMONTE ジャンドウイア ピエモンテ

イタリア・ピエモンテ州、美しい丘に囲まれたカネッリは伝統的なヘーゼルナッツ  
の産地。そのヘーゼルナッツをチョコレートに練り込んだ、独特のフレーバー。  
イタリアではチョコレートだけではなく、チョコとヘーゼルナッツを混ぜるのが  
ポピュラー。相性抜群の2つの素材から表現されるフレーバーはより強く、  
味もわかりやすく、チョコレート系のジェラートの王道系（乳・大豆）

## NATSUMI ORANGE LATTE なつみオレンジラテ

大分県国東半島、岸田果樹園にて収穫後トンネル貯蔵で熟成される、こだわりの  
『なつみオレンジ』と濃厚ミルクベースに木苺の果肉の酸味がアクセントの贅沢  
な味わい（乳）

## TRUFFE PICANTE VALRHONA トリュフ ピカンテ ヴァローナ

フランス国内でも有数の大規模なトリュフ市が開かれるプロヴァンス地方・  
カーペントラスで、1840年創業のジャン・ボードワン・フィス社。この地域で  
産出される質の良いトリュフを缶詰めやオイル等に加工。これらは優れた老舗  
ブランドのトリュフ製品として国内で認知されている黒トリュフオイルを使用。  
1922年、最高のチョコレートをめざし日々の仕事に熱意を注ぐ、フランス、ローヌ  
地方の一人の菓子職人の創業によるヴァローナ社。世界のトップ・パティシエ  
たちに愛されるヴァローナのココのあるチョコレートを。ココのあるヴァローナ社  
のチョコレートと黒トリュフオイルの香り豊かな薫りが広がる唐辛子のピリッと  
利いたアクセントのあるフレーバー（乳・大豆）

## CASSIS MASCARPONE PISTACHIO カシス マスカルポーネ ピスタチオ

カシスの控えめな甘みの上品な酸味の余韻とミルクを乳酸菌や酵素で固めた後、  
熟成をさせることでチーズの味を深めたマスカルポーネの上品な甘みとココが  
あるシチリアプロンテ産のピスタチオの芳ばいさが後を引くフレーバー（乳）

## SHIMIZU PEACH STRAWBERRY 清水白桃いちご

岡山を代表する桃の品種『清水白桃』を中心に国産白桃の果肉とイチゴの香りと  
甘酸っぱさが口の中いっぱいに広がるスイートなソルベ。清水白桃は桃の中でも  
その色白で上品な外見と、緻密で柔らかく、甘くジューシーな極上の桃として  
「桃の女王」と言われている。素材となるイチゴは鮮やかな赤い色と甘味が特徴  
のセンガセンガン種と呼ばれる東欧原産（ポーランド・セルビア・ブルガリア）の  
品種の苺を使用（乳）

## ACAI FRAMBOISE アサイーフランボワーズ

アサイーとは、ブラジル・アマゾンに生息するヤシの科の植物。ブルーベリーを  
一回り大きしたほどの黒紫色の実で、甘みや酸味がほとんどなく、あっさりした味。  
100g中に含まれるポリフェノール（ブルーベリーの約18倍）や食物繊維（レタス  
の約20倍）、オメガ3・6・9を含む、アマゾンスーパーフードの代表格オーガニック  
アサイーとセルビア・モンテネグロ産ウイラメット種の色合いが濃く、果実は中粒  
種でこくと深みのある味わいが特徴のフランボワーズを使用したソルベ（乳）

VITO<sup>®</sup>  
gelato italiano

VITO Premiumとの、素敵な出会い  
ジェラート・マイスターが  
毎日手作りにしているジェラート。  
数々の味の共演をぜひお楽しみ下さい。

VITOがお届けするのは、ヘルシーで体に優しいジェラート。その独特な食感は、  
“シンプルななめらかさ”。口に入れば、香りが広がりながら舌の上でしっとりととろけて、  
やがて、ほのかな甘みの余韻を残しつつワッと消えてゆく…サッパリとした味わい。季節  
の天然素材を厳選、食材が持つ力を見きわめ、本場イタリアの製造方法をベースに独自の  
製法で仕上げた美しいジェラートの数々~それがVITOのジェラート。