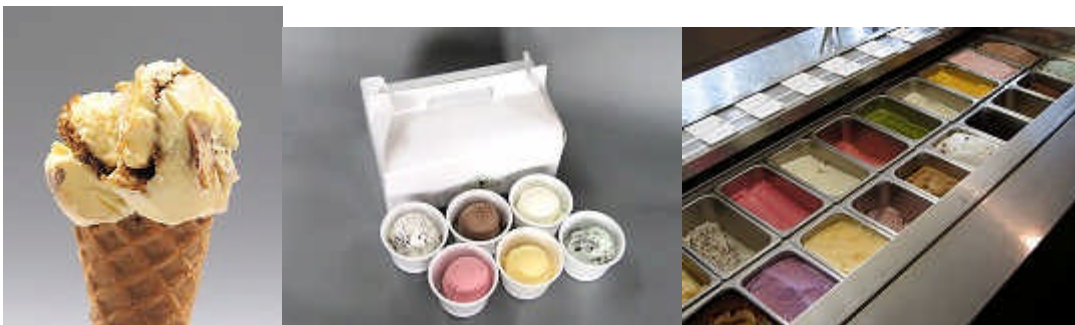


イタリアンジェラート
まりをねっと
10:00～22:00 (月曜定休)
(※11月1日～3月19日は10:00～21:00)
TEL. 027-235-3852



1988年に【イタリアンレストランまりをねっと】から、ジェラート専門店として転進をとげた「イタリアンジェラートまりをねっと」。素材の持ち味を生かしたジェラートが人気のお店です。「まりをねっと」のジェラートは何といても新鮮な素材選び。旬の果物、選りすぐり食材をたっぷりを使用し、ひとつひとつを丁寧に手作り。素材をよりピュアなものへ進化させた今までにないジェラートです。



お店の人気ナンバー1が、イタリアより直輸入しているマスカルポーネチーズ使用の「ティラミス～クリーム卵黄タイプ～(370円)」。口当たりなめらかで、上品な甘さと心地よい苦味とのハーモニーがたまらない一品です。その他にも新鮮な苺を丸ごとシャーベットにした「イチゴソルベット(315円)」や、ドライフルーツを、たっぷりのラム酒に漬けた大人の味わい「ラムフルーツ(315円)」、静岡産極上抹茶使用の「抹茶(315円)」など。フレッシュ果物を丸かじりしているような「スタールビー(315円)」や「伊予柑」などたくさんの味が楽しめます。



プレゼント用のラッピングもしてくれるので、お遺物としてもご利用頂けます。又オーダーに合わせてデコレーションケーキも注文できるので、ちょっと変わった誕生日ケーキなどいかがですか？

