

# PALETAS

frozen fruit bar

PALETASは旬の時期に収穫された新鮮なフルーツや野菜を、果汁やジェラート、ヨーグルトなどに閉じ込めた frozen fruit bar です。フルーツが凍っていても柔らかく食べれる技術を開発し、自然の甘味や果汁を使うレシピにこだわっています。

POP UP SHOP  
期間限定  
5月28日まで



**1. レモンジンジャー**  
果汁ベース (ジンジャー)  
/パイナップル・キウイフルーツ・  
レモン・りんご  
アレルギー：キウイフルーツ・りんご  
¥400 (¥371税抜)



**2. ミックスイースト**  
果汁ベース (ローゼル&アップルジュース)  
/りんご・オレンジ・パイナップル・  
キウイフルーツ・グレープフルーツ  
アレルギー：オレンジ・  
キウイフルーツ・りんご  
¥480 (¥445税抜)



**3. シトラスミックス**  
果汁ベース (ミカン・オレンジ・  
グレープフルーツ・レモン)  
/オレンジ・ピンクグレープフルーツ  
アレルギー：オレンジ  
¥480 (¥445税抜)



**4. ブルーベリーヨーグルト**  
ヨーグルトベース/ブルーベリー  
アレルギー：乳  
¥480 (¥445税抜)



**5. ショコラバナナヌ**  
ジェラートベース (ダークチョコレート)  
/バナナ・プラリネ(アーモンド・くるみ・  
ヘーゼルナッツ)・バナナソース  
アレルギー：乳・バナナ・  
くるみ・大豆  
¥480 (¥445税抜)



**6. クリームチーズミックス**  
クリームチーズベース  
/りんご・オレンジ・パイナップル・  
キウイフルーツ・グレープフルーツ  
アレルギー：乳・オレンジ・  
キウイフルーツ・りんご  
¥480 (¥445税抜)



**7. ホワイトサングリア**  
白ワイン・サングリアベース  
/オレンジ・りんご・グレープフルーツ・  
ぶどう・はちみつ  
アレルギー：オレンジ・りんご  
¥480 (¥445税抜)



**8. イチゴミルク**  
ジェラートベース (ミルク)  
/練乳マリネのイチゴ  
アレルギー：乳  
¥500 (¥463税抜)



**9. アールグレイピーチ**  
ジェラートベース (アールグレイ風味)・  
桃ソルベ/白桃・黄桃  
アレルギー：乳・もも  
¥500 (¥463税抜)



**10. イチゴショコラテ**  
ジェラートベース (ミルク・  
ミルクチョコレート)  
/イチゴ・クランブル  
アレルギー：乳・卵・小麦・大豆  
¥500 (¥463税抜)



**11. ミルキーミックス**  
ジェラートベース (ミルク)  
/練乳・イチゴ・オレンジ  
/マンゴー・キウイフルーツ  
アレルギー：乳・オレンジ・  
キウイフルーツ  
¥540 (¥500税抜)



**12. ガトーフロマージュ**  
ジェラートベース (バニラ)  
/ペクドチーズケーキ・イチゴ・  
イチゴソース  
アレルギー：乳・卵・小麦  
¥540 (¥500税抜)



**13. カシスオレンジ**  
オレンジソルベベース  
/オレンジ・カシス  
アレルギー：オレンジ  
¥540 (¥500税抜)



**14. Soy抹茶**  
ジェラートベース (抹茶風味豆乳)  
/白桃・ラズベリー  
アレルギー：もも・大豆  
¥540 (¥500税抜)

SPECIAL

LUCUA  
限定



**15. ローズ&ラズベリー**  
ミルクジェラート (ローズヒップ・  
ローゼル風味)/ラズベリー・ライチ・  
バラ花びら  
アレルギー：乳  
¥540 (¥500税抜)



**16. ミガキイチゴ**  
イチゴソルベベース/イチゴ  
¥580 (¥538税抜)



LUCUA OSAKA  
Limited Paper cups

◎製品に果実の種子や果皮が混ざることがありますが、品質に問題はございません。  
◎本品製造工場では、アレルギーの原因となる食品を原材料として使う製品と使わない製品を同ラインで作ることが日常的に行われています。  
◎主な素材は記載しております。詳しくは、別紙アレルギー表示をご参照もしくはスタッフへお尋ねください。