

ケーキ Cake

チャヤ マクロビオティックスのケーキは、卵、バターや生クリーム等の乳製品、白砂糖を一切使用していません。素材にこだわり丁寧につくった、カロリー控えめのからだにやさしいケーキです。

主な 原材料



国産小麦粉



有機豆乳



メイプルシロップ



米飴



菜種油



寒天



葛



苺のショートケーキ 産地限定

¥ 546

Strawberry Short Cake

神奈川県三浦市 嘉山農園の苺を贅沢に使用。豆腐ホイップでつくったショートケーキです。[小麦・大豆] 250 kcal



清見オレンジの豆乳カスタードパイ

¥ 525

Kiyomi Orange Soymilk Custard Pie

甘くてジューシーな清見オレンジを、豆乳カスタードクリームとあわせました。[小麦・大豆] 180 kcal



ピスタチオ ショコラ タルト

¥ 546

Pistachio Chocolate Tart

“ナッツの女王”と呼ばれるピスタチオのムースと、香ばしいクルミを重ねた、リッチな味わいのチョコレートタルト。[小麦・大豆・くるみ] 220 kcal



Soy ティラミス リニューアル

¥ 525

Soy Tiramisu

コクとなめらかさを追求した、豆腐ティラミス。自家製グラノーラショコラをしぼせました。[小麦・大豆・りんご・オレンジ・くるみ] 255 kcal



黒豆と抹茶のクリームタルト

¥ 525

Black soybean & Matcha Cream Tart

抹茶クリームの下には、豆乳きな粉ババロア。国産黒豆をふんだんに使った贅沢なタルト。[小麦・大豆・りんご] 250 kcal



和栗のモンブラン

¥ 588

Mont Blanc

和栗甘露煮をちりばめた豆腐ホイップクリームにマロンペーストをしぼった、贅沢なモンブラン。[小麦・大豆] 180 kcal