

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。原料にこだわり、国産小麦粉や有機豆乳、菜種油、寒天、葛、メイプルシロップや米飴などの精製していない甘味料を使用し、ひとつひとつ丁寧に作っています。からだにやさしいケーキをお楽しみください。



有機かぼちゃのほうれん草ロール
Spinach Roll with Organic Pumpkin

有機かぼちゃ、自家製粒あん、豆腐のホイップクリームを、ほうれん草の生地で作りました。

¥ 546
[小麦・大豆] 290 kcal



りんごの豆乳カスタードパイ
Apple Soymilk Custard Pie

アップルティーをイメージして、旬のりんごと豆乳カスタードクリームを組み合わせた、紅茶の香り豊かなパイ。

¥ 525
[小麦・大豆・りんご] 180 kcal



ミックスベリータルト
Mixed Berry Tart

いちご、木苺、ブルーベリーなどのベリー類をぎゅぎゅ詰めこんだ、甘酸っぱいタルト。

¥ 525
[小麦・大豆・りんご] 235 kcal



安納芋のプリン
"Anno" Sweet potato Pudding

鹿児島産の安納芋は高糖度なのに低カロリー。その魅力をそのまま、スイートなプリンにしました。

¥ 504
[大豆] 150 kcal



モンブラン
Mont Blanc

マロンクリームたっぷり。イタリア産のマロンをメイプルで丁寧に煮て、マロンパバロア豆腐クリームをのりつけました。

¥ 567
[小麦・大豆] 210 kcal



木の実のタルト
Mixed Nuts Tart

アーモンド、くるみ、カシューナッツなど6種類の木の実をのせて香ばしく焼き上げました。

¥ 472
[小麦・大豆・山芋・りんご・くるみ] 365 kcal



ベイクド Tofu ケーキ
Baked Tofu Cake

乳製品や卵を使用せず、お豆腐でチーズケーキ風に仕上げました。ブルーベリージャムと、隠し味の白味噌がポイント。

¥ 472
[小麦・大豆・山芋] 270 kcal