

SEASONAL DESSERT

Einkorn Pancake Tiramisu Style

ティラミス風 古代小麦のパンケーキ

12,000年前から栽培されてきた「小麦の原種」の
アインコーン小麦を使用しています。グルテンレス、低GIでとてもヘルシー。
Soyレアチーズムースと合わせ、ティラミス風に仕上げました。[小麦・大豆・アーモンド・くるみ]

単品 ¥ 1,300
(ドリンクつき: ¥ 1,600)



Seasonal Fruits Parfait

季節のフルーツパフェ

Gluten Free

[原材料はスタッフへ]

単品 ¥ 1,020
(ドリンクつき: ¥ 1,380)

CAKE SET

Cake Set ケーキセット

¥ 1,000

ケーキとドリンクのセット。下記より好きなケーキとセットドリンクをお選びください。
(葉山マクロビプリンは+¥110にてケーキセットでお楽しみ頂けます)

Please choose cake and beverage from the menu below. (Hayama Macrobi Pudding +¥110)

Set Drink

オーガニックコーヒー Organic Coffee (Hot / Iced)

穀物コーヒー Grain Coffee (Hot / Iced)

抹茶入り静岡煎茶 Green Tea Sencha Matcha Blend (Hot / Iced)

釜炒り茶 Green Tea Special Roast Kamairi (Hot / Iced)

黄金茎ほうじ茶 Roasted Tea Houjicha (Hot / Iced)

和紅茶 Japanese Black Tea (Hot / Iced)

ライスドリンク Rice Drink (Hot / Iced)

サラシア ティー CHAYA Salacia Tea CHAYA (Hot / Iced)

本日の野菜ジュース Vegetable Juice of the Day (Iced)

[原材料はスタッフへ]

季節のドリンク + ¥220

ラベンダーアップル [りんご](Hot) ・ローズ&ベリー(Hot)

Herbal Tea (Hot)



CAKE

葉山マクロビプリン HAYAMA Macrobiotic Pudding [大豆・アーモンド](198 kcal)

Gluten Free

¥ 715

[川根抹茶&ホワイトチョコ] KAWANE Matcha & White Chocolate

シェフが考案した季節感たっぷりのマクロビプリンをお楽しみください。

米粉の苺ショートケーキ Gluten Free Strawberry Short Cake [大豆・アーモンド](324 kcal)

Gluten Free

¥ 605

米粉やたかきび粉を使ったグルテンフリースポンジに、苺をたっぷり使ったムースとバニラ風味の2層をサンドし、トップには苺ソースを。フレッシュ苺と共に。

季節のマクロビパウンドケーキ 豆乳アイス添え Seasonal Macrobi Pound Cake with Soy Milk Gelato

¥ 550

葉山アトリエで丁寧に作った季節のマクロビパウンドケーキに、相性の良い「アーモンドミルクと豆乳のアイス」、オリジナルソースとご一緒に。

[原材料はスタッフへ]

和栗のモンブランロールケーキ Japanese Chestnut Rolled Cake [小麦・大豆・オレンジ・くるみ・りんご・アーモンド](262 kcal)

¥ 616

和栗入り豆乳ホイップクリームのロールケーキ。和栗でつくったマロンペーストを絞り、キャラメルがけのマロンとチョコグラノーラをトッピング。

瀬戸内レモンのSoyレアチーズケーキ Setouchi Lemon Soy Rare Cheesecake [大豆・アーモンド](128Kcal)

Gluten Free

¥ 572

季節を問わず人気のある Soy レアチーズケーキ。瀬戸内レモンの香り豊かな、さっぱりとした味わいです。

濃厚! Kawane抹茶と小豆のケーキ Rich! Kawane Matcha and red bean cake [大豆・アーモンド](177Kcal)

Gluten Free

¥ 550

甘さひかえめの小豆煮の上には Kawane 抹茶を使った抹茶ムース。さらにその上には濃厚抹茶の豆乳ホイップクリームをのせ抹茶の渋みを引き出しました。抹茶をふんだんに使った2種の抹茶クリームのお味をお楽しみ下さい。

本日のマクロビ焼き菓子 ~アーモンドミルク豆乳アイス添え~

¥ 550

Macrobi Baked Sweet of the Day with Almond Milk Soy Gelato [原材料はスタッフへ]

卵、バターやミルクなどの乳製品、白砂糖を使わずにつくった、本日の焼き菓子。豆乳アイスを添えて。

※ 原材料に特定・推奨アレルギー品目が含まれる場合 [] 内に記載しています。その他の原材料はスタッフへお尋ねください。

※ 写真はイメージです。 ※ 当店メニューを製造するキッチンは、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。