

SEASONAL DESSERT

Seasonal Einkorn Pancake

季節の古代小麦パンケーキ

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 Macrobiotic 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)

和紅茶 Japanese Black Tea (Hot / Iced)

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

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

ライスドリンク Rice Drink (Hot / Iced)

オーツミルク Oat Milk (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

季節の葉山マクロビプリン SEASONAL HAYAMA Macrobiotic Pudding [原材料はスタッフへ] (117kcal)

¥ 693

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。

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](160Kcal/別ソース10kcal)

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、さっぱりとした味です。ラズベリーのソースと共に召し上がってください。

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

¥ 605

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い抹茶の豆乳ほいっぷクリームのを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。

苺のグラスショートケーキ Strawberry Glass Shortcake [大豆・アーモンド](228Kcal)

Gluten Free

¥ 650

苺味の豆乳ホイップクリームと、隠し味で瀬戸内レモン果汁を入れてさっぱりさせた豆乳ホイップクリーム、米粉ベースのスポンジ生地を層にしました。

ハイカカオ クラシックショコラ ~アーモンドミルク豆乳アイス添え~ [大豆・アーモンド・りんご](316 kcal)

Gluten Free

¥ 550

High-Cacao Classique Chocolate with Almond Milk Soy Milk Ice Cream

しっとり、ふわっとしたチョコレートケーキに、ハイカカオ「70%」のチョコレートをコーティングしました。ケーキとアイスの相性は抜群です。

本日のマクロビ焼き菓子 ~アーモンドミルク豆乳 & 豆乳バニラアイス添え~

Macrobiotic Baked Sweet of the Day with Almond Milk Soy Gelato & Soy Milk Vanilla Ice Cream [原材料はスタッフへ]

¥ 550

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。