

# GUILT FREE DESSERT

安心・安全な！ギルトフリー（罪悪感の無い）デザート

表示価格は税込です



## CHAYA Açai Bowl CHAYAアサイーボウル **Gluten Free**

古代米ナッツグラノーラとフレッシュフルーツ、Soy グルト、チアシードのハワイアンボウル。  
[原材料はスタッフへ]

単品：¥900  
ドリンクつき：¥1,270



## CHAYA Spirulina Green Bowl CHAYASピルリナグリーンボウル **Gluten Free**

スピルリナ、フレッシュフルーツ、Soy グルト、ヘンプシードのスーパーフードグリーンボウル。  
[原材料はスタッフへ]

単品：¥900  
ドリンクつき：¥1,270



## Einkorn Pancake with Chocolate Custard Cream and Amazake Strawberry Sauce 古代小麦アインコーンパンケーキ

～チョコカスタードと甘酒ストロベリーソース～

古代小麦アインコーンはソフトグルテンのため、消化が容易で胃腸に優しく消化力が高いのが特徴です。  
店頭で古代小麦パンケーキミックス粉の販売もしております。[原材料はスタッフへ]

単品：¥1,300  
ドリンクつき：¥1,570

## CAKE SET

Cake Set ケーキセット

¥ 1,012

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

有機コーヒー・和紅茶・抹茶入り静岡煎茶・釜炒り茶・黄金茎ほうじ茶・ライスドリンク・穀物コーヒー  
・CHAYAサラシアティー・選べるハーブティー (+¥143)・オーツミルクラテ (+¥110)

Coffee, Japanese Black Tea, Shizuoka Green Tea Sencha Matcha Blend, Green Tea Special Roast Kamairi,  
Roasted Tea Houjicha, Rice Drink, Grain Coffee, CHAYA Salacia Tea, Herbal Tea (+¥143), Oat Milk Latte (+¥110)



## CAKE

### 葉山マクロビリンHAYAMA Macrobiotic Pudding [大豆・アーモンド](124kcal) **Gluten Free**

[ エスプレッソほうじ茶 & 無花果 ] Roasted Green Tea & Fig

シェフが考案した季節感たっぷりのマクロビリンをお楽しみください

¥ 693

### 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**

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。

¥ 650

### 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**

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。

¥ 572

### 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**

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。

¥ 605

### 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**

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。温めたケーキとアイスの相性は抜群です。

¥ 550

### 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～

Macrobiotic Baked Sweet of the Day with Almond Milk Soy Milk Ice Cream [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。

¥ 550

※ 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、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

2019.09.01 SHIO