

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



Strawberry and Mixed Berry Parfait

苺とミックスベリーのパフェ Gluten Free

たっぷりの苺、苺味のとろけるヴィーガンプリン、ミックスベリーソースが入った贅沢なパフェです。アーモンドミルク豆乳アイス、米粉ベースのスポンジ生地と一緒にどうぞ。[大豆・アーモンド]

単品：¥1,400
ドリンクつき：¥1,670



Vegan Fruit Sandwich

Veganフルーツサンドウィッチ

季節のフルーツ2種盛りです。たっぷりの豆乳ホイップクリームと共に。[原材料はスタッフへ]

単品：¥1,200
ドリンクつき：¥1,470

CAKE SET

ケーキセット



Ensemble Set アンサンブルセット

とろけるヴィーガンプリン、ミニマクロビムーンズコーン、選べるケーキ1種。ドリンク2杯つき。

¥1,670



Double Cake Set ダブルケーキセット

選べるケーキ2種。ドリンクつき。

¥1,400



Cake Set ケーキセット

選べるケーキ1種。ドリンクつき。
※とろけるヴィーガンプリンは+¥110にてお楽しみ頂けます。

¥1,012

CAKE

とろけるヴィーガンプリン Thick & Creamy Vegan Pudding [大豆・アーモンド](182kcal) Gluten Free

[苺 & 豆乳ホイップクリーム] Strawberry & Soy Milk Whipped Cream
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

¥ 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どうぞ。

¥ 572

濃厚!京抹茶と小豆のケーキ Rich! Kyo 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京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

Set Drink

有機コーヒー・和紅茶・有機三年番茶・ライスドリンク・穀物コーヒー・選べるハーブティー (+¥143)・オーツミルクラテ (+¥110)
Coffee, Japanese Black Tea, Organic Roasted Green Tea, Rice Drink, Grain Coffee, Herbal Tea (+ ¥ 143), Oat Milk Latte (+ ¥ 110)

※ 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には、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

2019.09.01 SHIO