

表示価格は税込です



Bitter Matcha Parfait
ビター抹茶パフェ **Gluten Free**

濃厚な抹茶テリーヌや白玉、餡子、Soy チーズムース等、いろいろな味わいが楽しめます。
[大豆・アーモンド]

単品：¥1,300
ドリンクつき：¥1,600



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：¥1,300
ドリンクつき：¥1,600

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、ミニマクロビムースコーン、選べるケーキ1種。
ドリンクつき。 ¥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。
※とろけるヴィーガンプリンは+¥110にてお楽しみ頂けます。 ¥1,400



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。 ¥1,000

CAKE

とろけるヴィーガンプリン Thick & Creamy Vegan Pudding [大豆・アーモンド](170kcal) **Gluten Free** ¥ 693

[マンゴー & 豆乳ホイップクリーム] Mango & 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

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。

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!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** ¥ 605

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。

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。

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

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。

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、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

表示価格は税込です



Bitter Matcha Parfait
ビター抹茶パフェ **Gluten Free**

¥1,300

濃厚な抹茶テリーヌや白玉、餡子、Soy チーズムース等、いろいろな味わいが楽しめます。
[大豆・アーモンド]



Vegan Fruit Sandwich
Veganフルーツサンドウィッチ

¥1,300

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]

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、ミニマクロビムース
コーン、選べるケーキ1種。
ドリンクつき。

¥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。
※とろけるヴィーガンプリンは+¥110にて
お楽しみ頂けます。

¥1,400

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)

CAKE

とろけるヴィーガンプリン Thick & Creamy Vegan Pudding [大豆・アーモンド](170kcal) **Gluten Free** ¥ 693

[マンゴー & 豆乳ホイップクリーム] Mango & 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

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。

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!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** ¥ 605

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。

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。

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

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。