

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



Vegan Ancient Wheat Pancake & Fruits

ヴィーガン古代小麦アインコーン パンケーキ&フルーツ

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：¥1,600

CAKE SET ケーキセット



Double Cake Set ダブルケーキセット

¥1,480

選べるケーキ2種。ドリンクつき。



Cake Set ケーキセット

¥1,050

選べるケーキ1種。ドリンクつき。

※季節のグラスショートケーキ・とろけるヴィーガンプリンは
+¥110にてお楽しみ頂けます。

CAKE

季節のグラスショートケーキ Seasonal Glass Shortcake [大豆・アーモンド](228Kcal) **Gluten Free** ¥ 650
[詳しくはスタッフへお尋ねください]

とろけるヴィーガンプリン Thick & Creamy Vegan Pudding [アーモンド] ¥ 650
[詳しくはスタッフへお尋ねください]

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お召し上がりください。

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** ¥ 572
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。

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~ ¥ 572
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

オーガニックコーヒー・穀物コーヒー・和紅茶・三年番茶・サラシアティー・ライスミルク・オーツミルク・本日の野菜ジュース・ペパーミント・ジャーマンカモミール・レモングラス・ルイボス・ラベンダーアップル(+¥220)・ローズ&ベリー(+¥220)

Organic Coffee, Grain Coffee, Japanese Black Tea, Roasted Green Tea, CHAYA Salacia Tea, Rice Milk, Oat Milk, Today's Vegetable Juice, Peppermint, German chamomile, Lemongrass, Rooibos, Lavender Apple (+ ¥ 220), Rose & Berry(+ ¥ 220)

※ 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、小麦等のアレルゲンを含むメニューを製造しています。

2019.09.01 SHIO