

表示価格は税込です



Vegan Ancient Wheat Einkorn 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

単品：¥1,300

古代小麦の全粒粉が入ったパンケーキはとても香りが豊かです。季節のフルーツと共に。

ドリンクつき：¥1,600

〔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、ミニマクロビムーンズコーン、選べるケーキ1種。
ドリンクつき。

¥1,920



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。

¥1,680



Cake Set

ケーキセット

選べるケーキ1種。ドリンクつき。

¥1,250

CAKE



とろけるヴィーガンプリン Thick & Creamy Vegan Pudding

〔大豆・アーモンド〕

Gluten Free

¥ 680

〔ピスタチオ〕 Pistachio

とろけるピスタチオプリンに濃厚ショコラクリームをかけ層にした贅沢な味わいのプリンに仕上がっています



苺のショートケーキ Strawberry Shortcake

〔大豆・アーモンド〕

Gluten Free

¥ 750

苺の豆乳ホイップと、ほうじ茶香る米粉ベースのスポンジ生地を層にしました。



ブッシュドノエル Buche de Noel

〔小麦・大豆・アーモンド・クルミ〕

¥ 814

キャラメルナッツムースをチョコのスポンジ生地で包んだ12月限定のプレミアムロールケーキです

コロラート Colorato (Japanese Chestnut & Baked Sweet Potato Cream Cake)

〔小麦・大豆〕

¥ 814

（和栗と焼きイモのモンブラン）和栗を自家製の甘露煮にして、さつま芋を絞ったモンブランです。

※少量のラム酒を使用します ※ Contains a small amount of rum

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～

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。

Gluten Free

¥ 572

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。

¥ 572

Set Drink

有機コーヒー・和紅茶・有機三年番茶・ライスミルク・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 Milk, 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。

2019.09.01 SHIO

表示価格は税込です



Vegan Ancient Wheat Einkorn 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

¥1,300

古代小麦の全粒粉が入ったパンケーキはとても香りが豊かです。季節のフルーツと共に。

〔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、ミニマクロビムーンズコーン、選べるケーキ1種。

ドリンクつき。

¥1,920



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。

¥1,680

Set Drink

有機コーヒー・和紅茶・有機三年番茶・ライスミルク・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 Milk, 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]

Gluten Free

¥ 680

[ピスタチオ] Pistachio

とろけるピスタチオプリンに濃厚ショコラクリームをかけ層にした贅沢な味わいのプリンに仕上がっています



苺のショートケーキ Strawberry Shortcake [大豆・アーモンド]

Gluten Free

¥ 750

苺の豆乳ホイップと、ほうじ茶香る米粉ベースのスポンジ生地を層にしました。



ブッシュドノエル Buche de Noel [小麦・大豆・アーモンド・クルミ]

¥ 814

キャラメルナッツムースをチョコのスポンジ生地で包んだ12月限定のプレミアムロールケーキです

コロラート Colorato (Japanese Chestnut & Baked Sweet Potato Cream Cake) [小麦・大豆]

¥ 814

（和果と焼きイモのモンブラン）和果を自家製の甘露煮にして、さつま芋を絞ったモンブランです。

※少量のラム酒を使用します ※ Contains a small amount of rum

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。