

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

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]

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、ミニマクロビムンスコーン、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

Ali (アリ) [5食限定] [Limited to 5 Pieces] [小麦・大豆・アーモンド] **Gluten Free** ¥ 814

[苺のミルフィーユ] Strawberry Mille-Feuille
 ヴィーガンパイ生地と苺ムース、カスタードクリームで組み立てたヴィーガンミルフィーユです

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

[ショコラ] Chocolate
 とろけるショコラプリンに濃厚ピスタチオ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。

Link (リンク) [小麦・大豆・アーモンド] ¥ 792

[塩キャラメルのヘーゼルナッツロールケーキ] Salted Caramel Mousse with Hazelnut Swiss Roll
 ヘーゼルナッツ入りの塩キャラメルムースをエスプレッソのスポンジでつまみました

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ています ※ 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

有機コーヒー・和紅茶・有機三年番茶・ライスマルク・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)
 Organic 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。

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
アンサンプルセット

とろけるヴィーガンプリン、ミニマクロビ
ムーンスコーン、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)
Organic Coffee, Japanese Black Tea, Organic Roasted Green Tea, Rice Milk, Grain Coffee, Herbal Tea (+ ¥ 143), Oat Milk Latte (+ ¥ 110)

CAKE

Ali (アリ) [5食限定] [Limited to 5 Pieces] [小麦・大豆・アーモンド] **Gluten Free** ¥ 814

[苺のミルフィーユ] Strawberry Mille-Feuille

ヴィーガンパイ生地と苺ムース、カスタードクリームで組み立てたヴィーガンミルフィーユです。

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

[ショコラ] Chocolate

とろけるショコラプリンに濃厚ビスタチオ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。

Link (リンク) [小麦・大豆・アーモンド] ¥ 792

[塩キャラメルとヘーゼルナッツロールケーキ] Salted Caramel Mousse with Hazelnut Swiss Roll

ヘーゼルナッツ入りの塩キャラメルムースをエスプレッソのスポンジでつつみました。

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ています ※ 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%」のチョコレートに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。

※ 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。