

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 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]



Vegan waffles

ヴィーガンワッフル 古代小麦のヴィーガンワッフル

Caramel Banana

キャラメルバナナ

バナナ チョコクリーム キャラメルソース

¥1,100

Mixed Fruit

ミックスフルーツ

イチゴ キウイ グレープフルーツ オレンジ ブルーベリー

¥1,300

[原材料はスタッフへ]



CAKE SET

ケーキセット

Strawberry Plate

いちごプレート

¥2,500

・いちごショートケーキ ・いちごパフェ ・マクロビムーンスコーン ・ミニプリン
ドリンクつき

[原材料はスタッフへ]

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)

CAKE

Ali (アリ) [5食限定] [Limited to 5 Pieces] [小麦・大豆・アーモンド]

¥ 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。

Bell(ベル) [Lemon Soy yogurt pudding] [大豆・アーモンド]

Gluten Free

¥ 680

[レモンsoyグルトプリン]

レモンの酸味を soy グルトでマイルドに仕上げたなめらかなプリンです

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。

Letty(レティ) [Sakura & Raspberry Swiss Roll] [小麦・大豆]

¥ 847

[さくらとフランボワーズのロールケーキ]

フランボワーズ風味のスポンジとさくらクリーム、フランボワーズクリームを巻きました

Colorate (コロラート) (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。

※ 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。