

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]



Ancient Wheat Vegan Waffle - Caramel Banana -

古代小麦のヴィーガンワッフル - キャラメルバナナ -

¥1,300

バナナ チョコクリーム キャラメルソース
[原材料はスタッフへ]



Strawberry Plate

いちごプレート ドリンクつき

¥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
[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。

Dom(ドム) [Taiwanese Pineapple and Basil Tartlet] [小麦・大豆・アーモンド]

Gluten Free

甘さひかえめ♪

Subtly Sweet

¥847

[台湾パインとバジルのタルトレット]

糖度の高い台湾パインをたっぷり使用したタルトレット。バジルクリームで爽やかな味に仕上がっています。

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

¥680

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。

※ 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。