

# 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]

## CAKE

Jade - ジェイド - [5食限定] [Limited to 5 Pieces] [小麦・大豆・アーモンド・オレンジ] ¥ 814

[オレンジのミルフィーユ] Orange mille-feuille 自家製オレンジピールをたっぷり使用したSoyクリームをサンドしました。

※本商品はアルコールが含まれます ※ This dish contains alcohol.

Emma - エマ - [大豆・アーモンド・キウイ・オレンジ] **Gluten Free** ¥ 814

[グラフル] Glass shortcake フルーツをふんだんに使用してグラスに詰めた、おしゃれなショートケーキです。

Robin - ロビン - [大豆・アーモンド] **Gluten Free** ¥ 770

[苺のショートケーキ] Strawberry Shortcake 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。

Claire - クレア - [小麦・大豆・アーモンド] ¥ 814

[メロンのタルトレット] Melon tartlets メロンの果汁入りのSoyホイップを使用したフレッシュさを感じるタルトレットです。

TOM - トム - [小麦・大豆] ¥ 770

[ベリーのチーズケーキ] Berry cheesecake 濃厚なベリーの Vegan チーズケーキにアールグレイクリームを合わせました。

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。

※ 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。

JAPANESE APPLE MANGO PARFAIT

# 国産アップルマンゴ어의パフェ

期間  
限定

Limited-Time Offer

マンゴープリン マンゴーシャーベット マンゴーソースで組み立てた  
マンゴーづくしのVeganパフェ！

Soyヨーグルトムースのライムがアクセントで爽やかに仕上げました！



[大豆・アーモンド・りんご]

Gluten Free

¥2,200  
(taxin)