

GUILT FREE DESSERT

安心・安全な！ギルトフリー（罪悪感の無い）デザート



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

Miranda - ミランダ - [小麦・大豆]

￥ 990

[シャインマスカットのミルフィーユ] Shine Muscat Mille-Feuille

甘みの強いシャインマスカットにライムが香るSOYクリームを合わせ爽やかに仕上げました。

Lily - リリイ - [大豆]

Gluten Free

￥ 680

[紫芋と米糴ミルクのプリン] Purple Sweet Potato and Rice Koji Milk Pudding

ビタミンEたっぷりの米糴ミルクを使用した優しい甘さのプリンです。

Robin - ロビン - [大豆・アーモンド]

Gluten Free

￥ 880

[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。

Romain - ローマン - [小麦・大豆・アーモンド]

￥ 770

[かぼちゃのモンブランタルト] Pumpkin Mont Blanc Tart

ラムレーズン入りのタルトにシナモン風味のSOYホイップを合わせ、濃厚なかぼちゃペーストで秋らしいタルトに仕上げました。

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

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。

自家製栗の

甘露煮を



栗のムースで包み

紫芋



黄金芋の



ペーस्टで

仕上げました



COLORATO
コロラート / 期間限定

Limited-Time Offer

[小麦・大豆・アーモンド]

¥1,480
(taxin)