

GUILT FREE DESSERT

安心・安全な！ギルトフリー（罪悪感の無い）デザート



Ancient Wheat Einkorn Pancake & Fruits

古代小麦のアインコーンパンケーキ&フルーツ

豆乳ホイップ、ベリーソース、メープルシロップ、季節のフルーツ

[原材料はスタッフへ]

¥ 1,300



CakeSet

ケーキセット

下記ケーキ又は裏面デニッシュからお好きなもの 1 つ選べます

[原材料はスタッフへ]

¥1,100～

SWEETS



Melon Vegan Blancmange

メロンのヴィーガンブランマンジェ

メロンとバニラジュレをのせたココナッツブランマンジェ

[大豆・アーモンド]

¥ 720



Setouchi Lemon Soy Yogurt Pudding

瀬戸内レモンのSoyグルト レモンプリン

瀬戸内レモンとSOYヨーグルトを使ったヴィーガンプリン

[大豆・アーモンド]

¥ 660



Setouchi Lemon Soy Rare Cheese Cake

瀬戸内レモンのSoyレアチーズケーキ

瀬戸内レモンを使った香豊かなSOYレアチーズケーキ

[大豆・アーモンド]

¥ 620



※写真はキャロットケーキ

Today's Macrobiotic Baked Goods

本日のマクロビ焼き菓子

～アーモンドミルク & 豆乳アイスクリーム添え～

卵、乳製品、白砂糖を使わずに作った焼き菓子 豆乳アイス添え

[原材料はスタッフへ]

¥ 600～

SET DRINK

オーガニックコーヒー・穀物コーヒー・和紅茶・三年番茶・ライスミルク・オーツミルク・本日の野菜ジュース・ペパーミント
・ジャーマンカモミール・レモングラス・ルイボス

Organic Coffee, Grain Coffee, Japanese Black Tea, Roasted Green Tea, Rice Milk, Oat Milk, Today's Vegetable Juice, Peppermint, German chamomile, Lemongrass, Rooibos,

※ 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。

EAT
IN

お好きなドーナツ1つとコーヒーのセット

A Donut of your choice and a coffee set

バニラ / 抹茶 / レモン ¥990

+ ¥200 で Soy ラテ、またはライスミルクラテに変更できます

TAKE
OUT

バニラの
ヴィーガンドーナツ
Vanilla Vegan Donut

[小麦・大豆]

¥440

抹茶の
ヴィーガンドーナツ
GreenTea Vegan Donut

[小麦・大豆]

¥460

レモンの
ヴィーガンドーナツ
Lemon Vegan Donut

[小麦・大豆・アーモンド]

¥460

夏限定！
レモンドーナツ
登場！

New !

アースベーカリーから
サクサクデニッシュと
季節のフルーツをのせた
ヴィーガンデニッシュ
届きました！

ケーキセットでお選びいただけます。

New !

メロンのヴィーガン
デニッシュ
Melon Vegan Denish

[小麦・大豆・アーモンド]

¥560

パインの
ヴィーガンデニッシュ
Pineapple Vegan Denish

[小麦・大豆・アーモンド]

¥520