

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



Shine Muscat Blancmange

シャインマスカットのブランマンジェ

[大豆・アーモンド]

¥ 890



Vegan Pumpkin Pudding

かぼちゃのヴィーガンプリン

[大豆・アーモンド]

¥ 680



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

+¥500でケーキセットドリンク付けられます

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、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。



CHAYA
Natural & Wild Table



アースベーカーリーの
サクサクデニッシュに
豆乳アイスアイスクリームと
彩フルーツをたくさんのおせて、
贅沢に仕上げました。

彩フルーツと豆乳アイスをのせた ビーガンデニッシュ

Vegan Danish topped with colorful fruits and soy milk ice cream

仕入れ状況によりフルーツが変わる場合があります

[アレルギーはスタッフまで]

¥920

登場！

イタリア
カンパニア州産
カスターニャ種使用
マロン
ドーナツ

NEW!

イタリア産マロンの ヴィーガンドーナツ

Italian Chestnuts Vegan Donut

[小麦・大豆]

¥520

表面のケーキセットでお選びいただけます。

TAKE OUT

バニラの ヴィーガンドーナツ

Vanilla Vegan Donut

[小麦・大豆]

¥440

チョコの ヴィーガンドーナツ

Chocolate Vegan Donut

[小麦・大豆・アーモンド]

¥480

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

イタリア産マロン / チョコ / バニラ ¥990

+ ¥200でSoyラテ、またはライスミルクラテに変更できます