

GUILT FREE DESSERT

安心・安全な！ギルトフリー（罪悪感の無い）デザート



Caramel Banana&Chocolate Vegan Ancient Wheat Einkorn Pancakes

古代小麦使用！キャラメルバナナと
チョコソースのヴィーガンパンケーキ

キャラメリゼしたバナナとチョコレートソース
[アーモンド・大豆・小麦・バナナ]

¥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



NEW!

Melon Vegan Grass Shortcake
メロンのグラスショートケーキ

[大豆・アーモンド]

¥ 780



NEW!

GreenTea Vegan Pudding
抹茶のvegan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



NEW!

W Berry Mousse Shortcake
Wベリームースのショートケーキ
[大豆・アーモンド]

¥ 880



※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。



WAFFLES

古代小麦を使用した
ワッフル
季節のフルーツ仕立て

Waffles made with ancient
wheat with seasonal fruits

[原材料はスタッフへ]

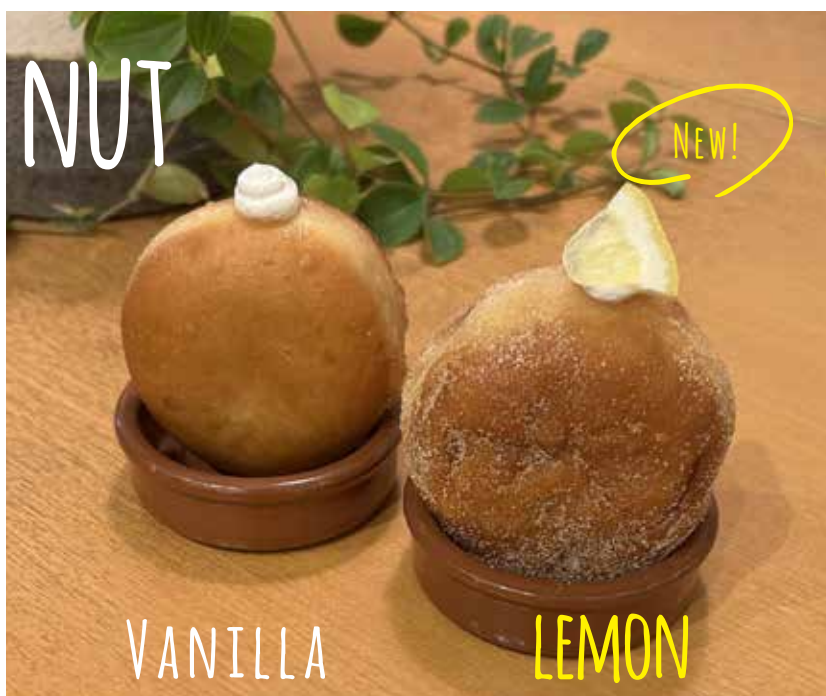
¥1,540



表面のケーキセットでお選びいただけます。

”
低グルテン、抗酸化力が豊富な
古代小麦アインコーン”を使用

DO NUT



登場！
レモン
ドーナツ

この季節に大人気の
さっぱりレモンクリーム

TAKE OUT

バニラの
ヴィーガンドーナツ
Vanilla Vegan Donut

[小麦・大豆]

¥440

レモンの
ヴィーガンドーナツ
Lemon Vegan Donut

[小麦・大豆]

¥460

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/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