

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



Waffles made with ancient wheat with seasonal fruits

古代小麦を使用したワッフル
季節のフルーツ仕立て

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
[原材料はスタッフへ]

¥1,540

SWEETS



NEW!

Mango Grass Shortcake
マンゴーグラスショートケーキ
[大豆・アーモンド]
¥ 780



Green Tea 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



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



Today's Macrobiotic Baked Goods
今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～

※写真はキャロットケーキ

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



EARTH BAKERY の
ヴィーガンドーナツ使用

この季節に大人気の

さつ。はり
レモン
クリーム

バリッ
バニラ
クリーム



TAKE OUT

VANILLA

バニラのヴィーガンドーナツ

Vanilla Vegan Donut

[小麦・大豆]

¥440

登場！

レモンドーナツ

LEMON

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