

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 Grain Pancakes — Shine Muscat —

古代小麦のパンケーキ — シャインマスカット —

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
[小麦・大豆・アーモンド・オレンジ・キウイ]

¥1,780



Ancient Wheat Waffle - Caramel Banana -

古代小麦のワッフル — キャラメルバナナ —

バナナ、チョコクリーム、キャラメルソース
[小麦・大豆・アーモンド・バナナ]

¥1,300

CAKE & DONUTS



Elsa - エルサ -

[スペシャルショートケーキ]
Special Shortcake
豆乳ホイップと苺をふんだんに使った
ボリューム満点のグラスショートケーキ
[小麦・大豆・アーモンド]

¥ 1,540



Shintaro - しんたろう -

[濃厚抹茶のチーズケーキ]
Rich Matcha Cheesecake
濃厚な抹茶チーズとマイルドな抹茶クリームで
仕上げました。[小麦・大豆・アーモンド]

¥ 770



Glinda - グリンダ - Gluten Free

[米粉スポンジの苺ショートケーキ]
Strawberry Shortcake with Rice flour Sponge
アールグレイが香る米粉のスポンジと豆乳ベースの
バニラムースで仕上げました。[大豆・アーモンド]

¥ 880



Maui - マウイ -

[かぼちゃプリン]
Pumpkin Pudding
かぼちゃペーストを混ぜ込んだ、アーモンド
ミルクベースのヴィーガンプリン
[大豆・アーモンド]

¥ 680



REN - レン -

[ハイカカオショコラ 豆乳アイス付き]
High-Cacao Chocolate with Soy Milk Ice Cream
グルテンフリーの濃厚なチョコレートケーキに
ハイカカオ(70%)のチョコをコーティングしました
[大豆・リンゴ・アーモンド・ビスタチオ]

¥ 770

※ 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。

Freshly Squeezed Mont Blanc Parfait

生搾りモンブランパフェ

注文を受けてから、ひとつひとつ丁寧に生搾り。

栗本来の豊かな香りと濃厚な味わいを、
できたてならではのふわりとした口どけで。

期間限定の特別なモンブランです。

期間
限定

Gluten
Free

Limited-Time Offer

イタリア産マロンペースト

豆乳アイスクリーム

アーモンドのキャラメリゼ

チョコ付きコーンフレーク

チョコレートホイップ

フランス産の栗

チョコレートムース

[大豆・アーモンド]

¥2,380
(taxin)