

# GUILT FREE DESSERT

安心・安全な！ギルトフリー（罪悪感の無い）デザート

表示価格は税抜です



## Grape & Soygurt Parfait

シャインマスカットと巨峰の豆乳ヨーグルトパフェ **Gluten Free**

単品：¥1,100

フレッシュなシャインマスカットと巨峰を味わえるパフェです。塩麴が決め手の豆乳ヨーグルトソースと、赤ワインとぶどうジュースを煮詰めたソースがポイントです。[大豆・くるみ・オレンジ] **ドリンクつき：¥1,430**



## Beet Yogurt & Berry Chocolate Pudding Parfait

ビーツSoyヨーグルトとベリーのチョコレートプリンパフェ **Gluten Free**

単品：¥920

きれいなピンク色はビーツヨーグルト。濃厚なチョコレートプリンとベリーの酸味、相性抜群！[くるみ・オレンジ・大豆] **ドリンクつき：¥1,250**



## Gluten Free Pancake & Fruits

グルテンフリー パンケーキ&フルーツ **Gluten Free**

単品：¥1,200

米粉でつくったグルテンフリーのパンケーキと、Soy グルトとフルーツの盛り合わせ。[原材料はスタッフへ] **ドリンクつき：¥1,480**

## CHAYA Açai Bowl

CHAYAアサイーボウル **Gluten Free**

単品：¥820

古代米ナッツグラノーラとフレッシュフルーツ、Soy グルト、チアシードのハワイアンボウル。[原材料はスタッフへ] **ドリンクつき：¥1,150**

## CAKE SET

Cake Set ケーキセット

¥ 920

ケーキとドリンクのセット。下記より好きなケーキとセットドリンクをお選びください。

(葉山マクロビプリン(秋の味覚! 芋栗南瓜プリン)は+¥100にてケーキセットでお楽しみ頂けます)

Please choose cake and beverage from the menu below. (Sweet Potato, Pumpkin & Chestnut +¥100)

### Set Drink

有機コーヒー・有機紅茶・有機三年番茶・ライスドリンク・穀物コーヒー

CHAYAサラシアティー・選べるハーブティー (+¥130)

Coffee, Tea, Bancha, Rice Drink, Grain Coffee, CHAYA Salacia Tea, Herbal Tea (+ ¥ 130)



## CAKE

### 葉山マクロビプリン HAYAMA Macrobiotic Pudding

[アーモンドミルク] Almond Milk [大豆](163 kcal) **Gluten Free**

¥ 540

[秋の味覚! 芋栗南瓜プリン] Sweet Potato, Pumpkin & Chestnut [大豆](209 kcal) **NEW Gluten Free**

¥ 630

卵や乳製品、白砂糖を使わずにつくったギルトフリープリン。なめらか食感&コクの秘密はアーモンドミルクとヘンプパウダー。

### 米粉の苺ショートケーキ Gluten Free Strawberry Short Cake [大豆](324 kcal) **Gluten Free**

¥ 550

米粉やたかきび粉を使ったグルテンフリースポンジに、苺をたっぷり使ったムースとバニラ風味の2層をサンドし、トップには苺ソースを。フレッシュ苺と共に。

### 赤いりんごとハーブティーのパイ Berry Herbal Tea & Apple Pie [小麦・大豆・山芋・りんご](287 kcal) **NEW**

¥ 540

デーツシロップと麦芽水飴で甘酸っぱく煮込んだりんごを、ハーブティ風味のスポンジと濃厚なカスタードクリームでサンドし米粉でつくったパイ生地で包みこみました。

### 和栗のモンブランロールケーキ Japanese Chestnut Rolled Cake [小麦・大豆・オレンジ・くるみ] (262 kcal)

¥ 560

和栗入り豆乳ホイップクリームのロールケーキ。和栗でつくったマロンペーストを絞り、キャラメルがけのマロンとチョコグラノーラをトッピング。

### Soyティラミス SoyTiramisu[大豆](267kcal) **NEW Gluten Free**

¥ 520

濃いめのエスプレッソをしみ込ませたスポンジに口どけのよい豆乳カスタードクリームをあわせた至極のケーキ。キャラメルソースと共に。

### マクロビTeaパウンドケーキ 芋とりんご ~アーモンドミルク 豆乳アイス添え~

¥ 500

Macrobi Tea Pound Cake -Sweet Potato & Apple- with Almond Milk Soy Gelato [小麦・大豆・りんご・オレンジ] (338 kcal)

秋限定で人気の『マクロビTeaケーキ 芋とりんご』にアーモンドミルク豆乳アイスと、フルーツソースを添えたデザートです。

### 本日のマクロビ焼き菓子~アーモンドミルク豆乳アイス添え~

¥ 500

Macrobi Baked Sweet of the Day with Almond Milk Soy Gelato [原材料はスタッフへ]

卵、バターやミルクなどの乳製品、白砂糖を使わずにつくった、本日の焼き菓子。豆乳アイスを添えて。

※ 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。

2019.09.01 SHIO