

チャヤ マクロビオティックスのケーキは、卵、バターや生クリーム等の乳製品、白砂糖を一切使用していません。素材にこだわり丁寧につくった、カロリー控えめのからだにやさしいケーキです。

主な
原材料



国産小麦粉



有機豆乳



メイプルシロップ



米飴



菜種油



寒天



葛

New!



伊予柑の豆乳カスタードパイ

¥ 525

Iyokan Citrus Soymilk Custard Pie

甘くてジューシーな愛媛県産の伊予柑を、豆乳カスタードクリームとあわせました。[小麦・大豆] 180 kcal



苺のショートケーキ

¥ 546

Strawberry Short Cake

たっぷりの国産苺と豆腐ホイップでつくった、オリジナルショートケーキ。[小麦・大豆] 210 kcal



ノワゼットショコラ

¥ 546

Hazelnut Chocolate Cake

オレンジ風味のチョコスポンジに、ヘーゼルナッツクリームと杏ジャムを合わせました。[小麦・大豆・オレンジ・りんご] 280 kcal



安納芋のスイートポテトパイ

¥ 525

"Anno" Sweet potato Pie

糖度の高い種子島産「安納芋」の自然な甘味に、ココアスポンジのビターな味わいを重ねました。[小麦・大豆・りんご] 279kcal



和栗のモンブラン

¥ 588

Mont Blanc

繊細な風味の国産栗を贅沢に使用した和栗のモンブラン。自家製の和栗甘露煮を散らした豆腐ホイップクリームに、和栗ペーストをしぼりました。[小麦・大豆] 180 kcal



ベイクド Tofu ケーキ

¥ 472

Baked Tofu Cake

乳製品や卵を使用せず、お豆腐でチーズケーキ風に仕上げました。ブルーベリージャムと、隠し味の白味噌がポイント。[小麦・大豆・山芋] 270 kcal