

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



Strawberry and Amazake Chocolate Parfait

苺と甘酒ショコラのパフェ **Gluten Free**

甘くてジューシーな苺が主役のパフェ。甘酒は、ショコラとストロベリーソースの2つに使用し、優しい甘み特徴です。
[大豆・くるみ・オレンジ・アーモンド]

単品：¥920
ドリンクつき：¥1,250



Organic Matcha Macrobi Cream Anmitsu with Organic Matcha and Brown Sugar Syrup

有機抹茶のマクロビクリームあんみつ ~有機抹茶と黒蜜ソース添え~ 単品：¥980

抹茶ぎゅうひ、抹茶アーモンドミルク寒天、抹茶黒蜜ソースと、抹茶尽くしのあんみつ。
お店で作り上げたふわふわのぎゅうひがポイント！[大豆、りんご、キウイ、アーモンド]

ドリンクつき：¥1,310



CHAYA Açai Bowl

CHAYAアサイーボウル **Gluten Free**

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]

単品：¥820
ドリンクつき：¥1,150

Gluten Free Pancake & Fruits

グルテンフリー パンケーキ&フルーツ **Gluten Free**

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]

単品：¥1,200
ドリンクつき：¥1,530

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 (有機抹茶と甘酒ソース&きなこ) 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. (Organic Matcha & AMAZAKE & KINAKO +¥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 **Gluten Free**

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

¥ 540

[有機抹茶と甘酒ソース&きなこ] Organic Matcha & AMAZAKE & KINAKO [大豆・オレンジ・アーモンド] (147 kcal) **NEW**

¥ 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・アーモンド] (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。

Soyチーズパウンドケーキ -Strawberry- Soy Cheese Pound Cake [小麦・大豆・オレンジ・アーモンド] (349 kcal)

¥ 500

白味噌を隠し味に豆乳ヨーグルトやレモン果汁、オレンジピール煮などを使用し、フィリングに苺のシロップ煮、トッピングにはフリーズドライの苺とピスタチオをあしらったパウンドケーキ。相性の良い豆乳アイスとフランボワーズソースとご一緒に。

バイクドSoyチーズケーキ Baked Soy Cheese Cake [小麦・大豆・アーモンド] (231 kcal)

¥ 520

アーモンドでコクを、白味噌やココナッツミルク、レモン果汁でチーズっぽい風味を加え、塩糍入りのパイ生地にし込み焼き上げました。

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・りんご・アーモンド] (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。

抹茶と小豆のSoyティラミス Matcha and Azuki Soy Tiramisu [大豆・アーモンド] (235 kcal) **Gluten Free**

¥ 520

抹茶と相性の良い小豆は甘さを控えて炊き上げました。抹茶のシロップをしみこませたグルテンフリーのスポンジ生地と豆乳で作ったカスタードクリーム、自然栽培の宮古島産『奇跡のこくとう蜜』が絶妙なアンサンブルを奏でます。

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。