

# 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



## 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



## CHAYA Spirulina Green Bowl CHAYAスピルリナグリーンボウル **Gluten Free**

スピルリナ、フレッシュフルーツ、Soy グルト、ヘンプシードのスーパーフードグリーンボウル。  
[原材料はスタッフへ]

単品：¥820  
ドリンクつき：¥1,150



## Einkorn Pancake with Chocolate Custard Cream and Amazake Strawberry Sauce 古代小麦アインコーンパンケーキ

～チョコカスタードと甘酒ストロベリーソース～

古代小麦アインコーンはソフトグルテンのため、消化が容易で胃腸に優しく消化力が高いのが特徴です。  
Soy グルトとチアシードのソースも絡めてお召し上がりください。[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. (Hayama Macrobi Pudding +¥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**

[季節のフレーバー] Seasonal Flavor

シェフが考案した季節感たっぷりのマクロビプリンをお楽しみください。詳細はスタッフへ。

¥ 630

### 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**

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。

¥ 550

### 季節のマクロビパウンドケーキ 豆乳アイス添え Seasonal Macrobi Pound Cake with Soy Milk Gelato

葉山アトリエで丁寧に作った季節のマクロビパウンドケーキに、相性の良い「アーモンドミルクと豆乳のアイス」、オリジナルソースとご一緒に。  
詳細はスタッフへ。

¥ 500

### 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)

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。

¥ 560

### 季節のSoyティラミス Seasonal Soy Tiramisu **Gluten Free**

葉山アトリエのパティシエ考案、チャヤマクロビ自慢の季節のティラミス。グルテンフリーのスポンジを使用し、さっぱりと仕上げています。  
詳細はスタッフへ。

¥ 520

### 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～

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。

¥ 500