

SEASONAL DESSERT

Fermented Lactic Green Tea and Einkorn Pancakes

乳酸発酵緑茶と古代小麦のパンケーキ

幻の健康茶と呼ばれる乳酸発酵茶はGABAや抗酸化作用が強いポリフェノールが豊富に含まれています。フルーツ、小豆煮、豆乳ホイップクリームと共に。

[原材料はスタッフへ]

Seasonal Fruits Parfait

季節のフルーツパフェ

Gluten Free

[原材料はスタッフへ]

単品 ¥ 1,250

(ドリンクつき: ¥ 1,530)

単品 ¥ 920

(ドリンクつき: ¥ 1,250)



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 —

オーガニックコーヒー・オーガニック紅茶・オーガニック三年番茶・ライスドリンク

オーガニック穀物コーヒー・CHAYA サラシア ティー (すべてホット/アイス)

本日の野菜ジュース(アイス)

Organic Coffee (Hot / Iced), Organic Tea (Hot / Iced), Organic Bancha (Hot / Iced),

Rice Drink (Hot / Iced), Organic Grain Coffee (Hot / Iced), CHAYA Salacia Tea (Hot / Iced)

Vegetable Juice of the Day (Iced)

季節のドリンク +¥130

ラベンダーアップル [りんご](ホット) ・ローズ&ベリー(ホット)

Herbal Tea (Hot)

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

※ 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には、小麦等のアレルゲンを含むメニューを製造しています。