

Cafe Seasons
Garden Menu
 am11:30~pm17:00 (L.016:00)



アボカド生チョコケーキ

2つ・・・¥680税込
 4つ・・・¥1300税込

46度以下の低温で作られた生チョコケーキです。徹底した底温度管理で作るケーキのため、食物酵素がたっぷり入っています。モデルさんや海外スーパーセレブも注目する、美容ケーキ。スーパーフードのカカオやアボカド、ビタミン豊富なナッツと、自然の食材のみで作られています。濃厚なカカオの香りが漂い、アイスのようななめらかなテクスチャー。上質なお味をお楽しみ頂けます。成分がギュッと詰まっているので少量で満たされるのも特徴のひとつ。大切な人のギフトにも最適です。



生レモンケーキ

¥900税込

46度以下の低温で作られたムースのような生ケーキです。生の蜂蜜と合わせた蜂蜜レモン、レモンのアロマが香るレモンゼリー、カシューナッツのムース、くるみのフィリングとレモンづくしの層が重なります。酵素もたっぷり入ったこちらのケーキはダイエット中の方にもおすすめです。

夏らしく、華やかに。気品が漂う生レモンケーキは、美しいあなたにぴったりのケーキです。おやつ時間も味方について、暑い夏を楽しみましょう！



ココナッツバニラアイス

¥350税込

乳製品を使用しないアイスクリームです。ココナッツミルク、豆乳、甘味料がアガペシロップ。シンプルだからこそ、繊細。バニラの香料ではなく、バニラビーンズを使用しています。乳製品なしでアイスが作れるのか？と疑うあなたを良い意味で裏切ってくれるはず！自慢のアイスに仕上がりました。ワッフルのトッピングとしてもご利用いただけます。乳製品アレルギーの方は、もう我慢しなくて良いんです♪アレルギーっ子のご褒美にもぜひ♪