



このワッフルはただのワッフルではありません。
一口で世界が広がるワッフルです。



プレーンワッフル ¥900 税込



豆乳ホイップ



カカオバター



完熟いちごジャム



バニラアイス



自家製あずき

一口で世界が広がるて、ちょっと大きさなコピーをつけてしまいましたが
それはどんなワッフルでしょう？

Seasonsのワッフルは
小麦や、乳製品、卵不使用のワッフルです。
今、世界中で注目されているプラントベースの
スイーツを提供しています。

米粉とアーモンド粉を使用したウィートフリーウッフルは
お時間を頂いてしまいますが
オーダーを頂いてから丁寧に1枚ずつ焼き上げています。

Seasonsでしか味わえないオリジナルレシピで、
小麦、卵、牛乳を使用せず
厳選した植物性の食材だけで美味しさを追求しました。

生地は米粉とアーモンドの粉をベースに14種類の材料を
オリジナルでブレンドしています。

5年間東京の菜食料理の専門店で腕を磨き
世界中の菜食料理のレストラン周って研究し
オープンしたのがこのSeasonsです。

健康的だから美味しい。アレルギーだから食べられない。
授乳中だから我慢しなくちゃいけない。食制限してると変に思われる。。

そんな時代はもう終わり！世界の食の価値観は目まぐるしく変わっています。

多様な価値観を持った、どなたにでも
「美味しい！」を感じていただける事を追求したワッフルです。

油は圧搾法の国産菜種油を使用。
お砂糖は精製されていない甜菜糖を使用しています。

私たちのこだわりを感じて頂ける逸品です。

トッピング各 ¥200 税込



思い出の小倉ワッフル

¥1,300 税込

とある夫婦の物語。初デートで彼が注文したのは小倉がたっぷりのったスイーツだったそうな。

日本人のソウルフード、小倉には、

古の時代からそれぞれの甘いストーリーがあるのかも。

SEASONSでは昔から親しみある小倉と、ワッフルと組み合わせました!

新しいのにどこか懐かしい。

自家製の小倉は甜菜糖でじっくり時間をかけて煮込んでいます。

豆乳ホイップとの相性もバツチリです◎

DRINK

- * コーヒー
- * 紅茶
- * ジャスミンティー
- * ハーブティー



苺ワッフル

¥1,550 税込

フレッシュな苺と、果肉がゴロッとした苺ジャム、豆乳ホイップとバニラアイスのせた、ペシャルな1品❤この土地だからこそのお得な価格。冬はやっぱり苺にときめく！グルテンフリー、乳製品、卵不使用で、ヘルシーで美味しいお腹を満たそう！

DRINK付

- * コーヒー
- * 紅茶
- * ジャスミンティー
- * ハーブティー

Recommend



苺とホワイトチョコワッフル

¥1,700 税込

フレッシュな苺ワッフルに、ホワイトカカオチョコソースを添えました。スペシャルなワッフルに！リッチで優雅なワッフルの出来上がり♡ホワイトカカオは、カカオバターをベースに手作りしています。カカオ本来の豊潤な香りが楽しめます。

DRINK付

- * コーヒー
- * 紅茶
- * ジャスミンティー
- * ハーブティー



Recommenend



グルテンフリー ティラミスワッフル

¥1,550 税込

グルテンフリーのチョコレートワッフルに、VEGANマスカルポーネチーズと、
コーヒーシロップを合わせました。

旬の苺と、無農薬で育てた、ゆずとカカオニブのオリジナルジャムをトッピングして、
濃厚なのに軽やか、ゆずの酸味で爽やかに。この冬にぴったりのロマンチックな1品。

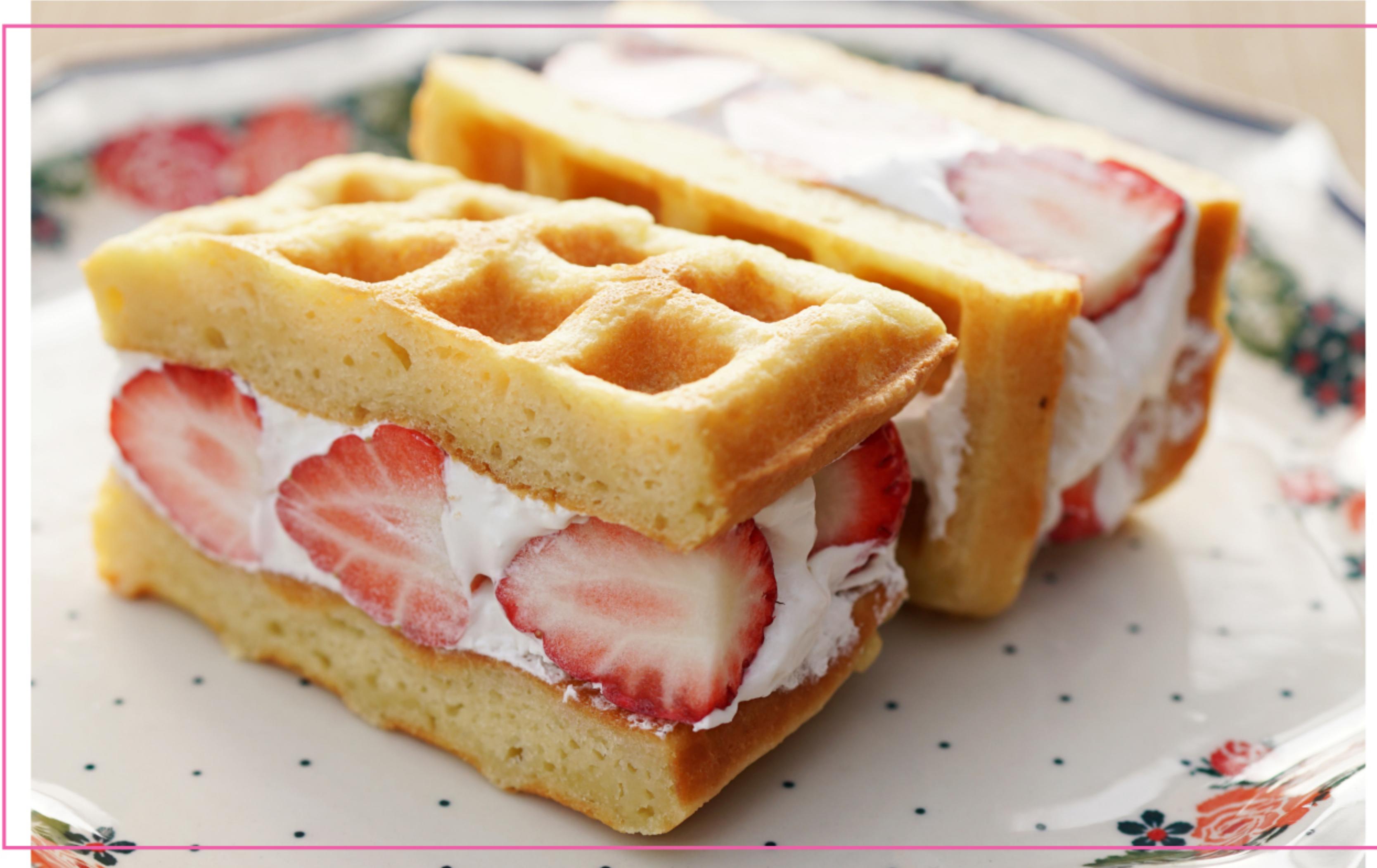
ティラミスワッフルで冬の訪れを楽しんで♪

※季節限定のワッフルは、売り切れ次第終了なのでお早めにお試し下さい

DRINK付

- * コーヒー
- * 紅茶
- * ジャスミンティー
- * ハーブティー

waffle sand Strawberry



Takeout OK!
ワッフルサンド
数量限定



季節のフルーツをふんだんに使用したSeasonsの人気メニュー！
『ワッフルサンド』
冷たくてしっとり生地になめらかな豆乳クリームと、フレッシュなフルーツを包み込んで。。。うっとり。。♡

ワッフルサンド・苺

見た目がキュート♡

みんな大好き苺を、たっぷりの豆乳ホイップの中にサンドしました。甘酸っぱくてキュンとする。冬限定の一押しスイーツ！プレゼントやご褒美にぴったり

- 1ピース……¥850税込
- 2ピース……¥1,600税込
- 4ピース……¥3,100税込



小麦、乳製品、卵不使用の植物性のみで作るスイーツの最強系なのでは？？

美味しさの秘密は、ワッフルサンドのために開発した、冷たくても美味しい生地と厳選されたフルーツにあり。大きいサイズなのでシェアもOK！ハマること間違いなしです。

waffle sand Banana



ワッフルサンド・バナナ

王道にして、最強の呼び声が高いワッフルサンドのバナナ。ネットリとした濃厚なバナナと豆乳ホイップの組み合わせは言わずもがな。そのままで食べるよりも、ワッフルに挟むと美味しい倍増です！個人的に1番好きな商品です。



- 1ピース……¥700税込
- 2ピース……¥1,300税込
- 4ピース……¥2,500税込

アボカド生チョコ ケーキ

2粒・・・¥680税込

4粒・・・¥1300税込



46度以下の低温で作られた、アボカドを使用した本格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。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など自然の食材のみで作られています。アイスのようななめらかなテクスチャーで、ハイカカオ上質な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と特徴のひとつ

クレームブリュレ

¥650税込



スーパー フードのタイガーナットミルクで作るクレームブリュレはヘルシーでギルトフリーなのに、濃厚で本格的なお味もキャラメリゼした表面のパリッとした食感、ラム酒の豊潤な香りにうっとり♥

ランチの後のデザートとしても

GOODです！

オリジナルバニラアイス

¥380税込



乳製品を使用しないヘルシーなアイスクリームです。ココナッツミルをベースに丁寧に手作りしました。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。豊潤なバニラの香りは特別な愈しをもたらします。Seasons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。

完熟トマトとごぼうのラグーパスタ

¥ 1,350 税込



Gluten
Free

VEGAN

フレッシュバジルのジェノベーゼ

¥ 1,350 税込



Gluten
Free

VEGAN

やさいのはらねの完熟トマトを、グツグツ時間をかけて旨味をギュッと閉じ込めました。そこにごぼうの豊かな香りをプラスすることで深いコクと味わいが楽しめる究極のお野菜だけのパスタに。新しい味に驚くこと間違いなし。ヘルシーなのに大満足。何度も食べたくなる！！

無農薬で育てたフレッシュバジルを、クルミやカシューなどのナッツでコクを出しました。トッピングのケールチップスは新感覚。やめられない美味しさに驚きの連続。ハーブとナッツが織りなす自然の味は、体も喜ぶ極上のパスタに。



+ ¥150 税込

スープセット

じゃがいもの濃厚スープ
じゃが芋と豆乳クリームの濃厚なスープ。美味しい秘密は塩麹。



+ ¥150 税込

ドリンクセット

- *スペシャルコーヒー
- *オーガニック紅茶
- *ガーデンフレッシュ
- *ローズハーブティー
- *穀物コーヒー



無農薬バジル



完熟トマト



単品¥350 セット¥250

本日のスペシャルコーヒー

穀物コーヒー(ノンカフェイン)

オーガニック紅茶

ガーデンフレッシュ(セイロン)

ダマスクローズハーブティー

ジャスミンティー



MENU



単品¥450 セット¥350

穀物コーヒーラテ

ホットジンジャー(辛口)

単品¥500 セット¥400

自家製マサラチャイ