

食べてキレイ。 発酵美人スイーツ



ユキマツリ

発酵美人スイーツ

スタッフが考えたおすすめスイーツ。
このスイーツでココロもカラダも
キレイになつてください。

手作り甘糍パンケーキ

米粉と甘糍を使用し、もっちり、しっとり
とした食感が特徴です。
ヘルシーなのに満足感がGood!

Check 1

パンケーキには牛乳・卵を使用せず
小麦粉と米粉、甘糍だけで作りました。

自家製さかすけリコッタチーズ

酒粕を発酵させた「さかすけ」は乳酸が
多く、脂肪分が少ないのが特徴。ほんのり
甘くさっぱりとした、豆腐のような食感です。

Check 2

さかすけはアルコール0%。
お子さまでも安心して召し上がれます。

焼きリンゴアイスクリーム

あつあつの焼きリンゴに冷たい
アイスクリームがとろけます。

Check 3

蜜たっぷりのリンゴを
砂糖でじっくり焼き上げました。



発酵美人スイーツセット

ハーブティー付 680円

(プレート単品 550円)



manma and cafe ユキマツリ

営業時間 10:00~18:00 (L/O17:00) 水曜定休日