

Cafe Bohem Tanya

メニュー コンセプト

低糖質・グルテンフリー・カゼインフリー

砂糖, 化学調味料, トランス脂肪酸を含む食材など不使用

低温圧搾の EX ヴァージンオリーブオイル,
オメガ3 オイル, ココナッツオイルのみを使用

パレオ ダイエット

牛肉 (グラスフェッド)
ラム
豚
鶏肉 (平飼い)
卵 (平飼い)
魚介類 (養殖でない)

ヴェジタリアン ダイエット

できるだけオーガニックの素材を

野菜
果物
ナッツ
(上記はできるだけ Raw で)
種
スパイス

豆類
イモ類
非精製穀物

発酵食品・スーパーフードを活用

AGE-Less クッキング (生・蒸す・茹でる・煮る)