

raw sweets cafe abundance



店名の ABONDANCE(アボンダンス)は、フランス語で、豊潤、豊穰を意味する言葉で、その一風変わった響きに店主が惹かれ、豊潤な果実から滴る蜜を舐めるような、甘美な時間を過ごしてもらいたい、そんな思いで名付けられたとのこと。

Raw スイーツは、生のナッツや果物など、植物性の素材のみを使用し、48 度以下で作る、非加熱のスイーツのことです。加熱しないことにより、熱に弱い栄養素や、素材に含まれる植物酵素などを壊さずに、効果的に取り入れることができます。また、卵・乳製品・小麦粉・白砂糖・添加物不使用です。

住所: 中央 4-11-7 1F
カフェ営業 11:00~18:00 : 木・金・土
Raw スイーツ教室 : 火・水 (予約制)
定休日: 日・月
駐車場: 沖縄市中央公共駐車場
またはお近くのパーキング



私たちのカフェでは、素材や製法にこだわり、ミルクもチーズも乳製品不使用、生ナッツから手作りしています。グラノーラは焼かずに低温乾燥で、栄養素を壊さずに仕上げます。果実の風味豊かなスイーツはもちろん、お野菜をたっぷりとれる食事もおススメです。人気の米粉マフィン売り切れすることも! スタッフ一同皆さまのお越しをお待ちしております☆

